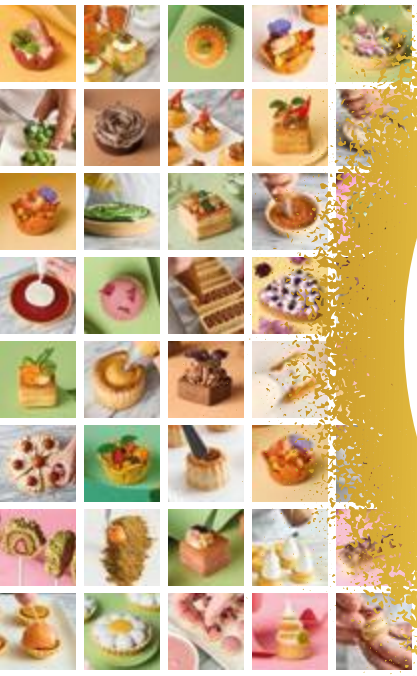
Gourmet Pidy



60 JAAR

creativiteit & passie

pidy.com

Specialist in vulklare deegproducten

sinds 1967

60 JAAR

creativiteit & passie

SPECIALIST IN READY TO FILL PASTRY

60 JAAR PASSIE TEN DIENSTE VAN DE CREATIVITEIT

In 2027 viert Pidy met trots **60 jaar vakmanschap**, innovatie en passie ten dienste van horecaprofessionals over de hele wereld.

Sinds 1967 worden we gedreven door dezelfde ambitie: **het dagelijks werk van chefs, banketbakkers, cateraars en ambachtslieden vergemakkelijken en hun tegelijk de vrijheid geven om hun creativiteit ten volle te uiten.**

In de loop van deze zes decennia is Pidy gegroeid, heeft het geïnnoveerd en is het geëvolueerd samen met zijn klanten. Onze expertise is opgebouwd rond een unieke combinatie van **vakmanschap, technische excellentie en kwaliteitsnormen**, met een sterke overtuiging: de beste producten zijn degene die op de achtergrond treden om alle ruimte te laten voor de creativiteit van de professional.

Van de zorgvuldige selectie van onze ingrediënten tot de ontwikkeling van betrouwbare en performante recepten, bedenken we oplossingen die zijn afgestemd op de realiteit van het vak: **tijd winnen, consistentie garanderen en altijd meer creativiteit mogelijk maken.**

Vandaag zijn we trots op de afgelegde weg. Maar 60 jaar vieren betekent ook vooruitkijken naar morgen. Blijven innoveren, dicht bij onze klanten staan, anticiperen op nieuwe marktverwachtingen en samen met hen de oplossingen van morgen bedenken.

60 jaar geschiedenis. En nog steeds dezelfde goesting: creativiteit inspireren.

Pidy. 60 jaar expertise, creativiteit en passie.

LEGENDE

- Met boter
- Met plantaardige vetten
- Coating
- Diepvries
- Clean recept
- Glutenvrij recept
- Veganistisch recept
- NEW — Nieuw product
- Selection by Pidy
- OP AANVRAAG — Op aanvraag*

*Neem contact op met onze verkoopmanagers voor informatie over de minimale afnamehoeveelheid en de levertijd.

OP HET MENU

08 **HAPJES**
Kleurrijke creatieve mini hapjes **nieuw** 10
Kleurrijke mini bladerdeeghapjes 14
Mini bladerdeeghapjes **nieuw** 16
Mini tartelettes 18
Miniatuurcreaties 20
Mini cones 22

24 **MAALTIJDEN**
Bladerdeegpasteitjes 26
Creatieve bladerdeegpasteitjes 28
Rauwe bladerdeegvellen en neutrale tartelettes 29
Quichebodems 30

32 **DESSERTS**
Gekleurde Trendy tartelettes 34
Zoete Trendy tartelettes **nieuw** 36
Cacao Trendy tartelettes 42
Mini tartelettes 44
Effen tartelettes en taartbodems van zanddeeg 46
Gekartelde tartelettes en taartbodems van zanddeeg 48
Soezendeeg 50
Smaakvolle bladerdeeg 52
Rauwe bladerdeeg **nieuw** 53
Zoete bladerdeeg 56
Ambachtelijke tulp 57
Savarins 58
Macaronschelpen 60
Génoises / biscuitcakes **nieuw** 62
Biscuitvellen 64
Jocondevellen **nieuw** 65
Meringues 68
Toppings 69
Wafer cups 70

72 **DIEPVRIES**
Rauwe bladerdeegvellen **nieuw** 74
Soezendeeg 75
Biscuitvellen 76
Jocondevellen **nieuw** 77

78 **GLUTENVRIJ & VEGAN** 78

84 **SELECTION BY PIDY GAMMA** 84

88 **PIDY RECEPTEN EN FLYERS** 88

90 **DÉLOS GAMMA** 90

92 **RETAIL & ISB** 92

EEN ERFGOED VAN VAKMANSCHAP

De geschiedenis van Pidy wortelt in de jaren 1950, in het hart van een bescheiden ambachtelijke bakkerij in Ieper, in West-Vlaanderen, vlak bij de Franse grens. Het is daar dat een gepassioneerde banketbakker een nieuwe manier bedacht om de traditionele vol-au-vent te bereiden. Zijn idee: een lichte, krokante en voorgebakken bladerdeegschelp creëren, klaar om gevuld te worden naar de inspiratie van de chef.

Een eenvoudige maar visionaire innovatie, die nu al beantwoordt aan wat de essentie van Pidy zal worden: het werk van professionals vergemakkelijken zonder ooit hun creativiteit te beperken.

1967

Een groei die gelijk opgaat met het succes

Naarmate de bekendheid van haar bladerdeeggebakjes, geprezen om hun kwaliteit en gebruiksgemak, zich verspreidt over de hele regio, blijft de vraag vanuit de horecasector continu toenemen.

Om dit succes te ondersteunen met behoud van haar vakmanschap en de kwaliteit van haar producten, schaalt het bedrijf geleidelijk op en ontwikkelt het een productiemodel dat kan voldoen aan een steeds grotere vraag.

In november 1967 krijgt dit avontuur officieel vorm met de oprichting van **Pidy**.

1985

Pidy steekt de grens over

In 1985 zet Pidy zijn ontwikkeling in Frankrijk voort en vestigt het zich in het Noorden, in **Halluin**, op enkele kilometers van zijn historische wieg.

Dankzij deze nieuwe stap kan Pidy zijn expertise in vuklare bodems geleidelijk uitbreiden. Aan de traditionele bladerdeegbouchées worden nieuwe specialiteiten toegevoegd: **taartbodems, éclairs, glutenvrije quiches** en vele andere oplossingen bestemd voor professionals.

De site van Halluin draagt zo bij aan de evolutie van Pidy naar een brede expertise: **die van het vuklare gebak in al zijn vormen.**

2016

Een internationale expansie

Al generaties lang is Pidy uitgegroeid van een lokaal familiebedrijf tot **een internationale speler in 'klaar-om-te-vullen' producten.**

Haar vakmanschap straalt inmiddels over de hele wereld, gedragen door vestigingen in **België, Frankrijk en de Verenigde Staten**, ten dienste van professionals in de horeca en de patisserie.

In **2016** markeerde de integratie in de **Groep Biscuits Bouvard** een nieuwe stap, waardoor Pidy nieuwe ambities kreeg om haar internationale ontwikkeling voort te zetten.

2027

Innovatie en diversiteit

Vandaag de dag biedt Pidy **meer dan 400 producten aan in ruim 60 landen** wereldwijd.

Hoewel het bladerdeeg de kern van haar geschiedenis blijft, is haar vakmanschap sterk gediversifieerd: **soezenbeslag, zanddeegbodems, génoises en biscuitplaten** verrijken het aanbod.

Pidy innoveert bovendien om in te spelen op de nieuwe verwachtingen van professionals met **cleanlabel-, plantaardige en glutenvrije oplossingen**, zonder ooit concessies te doen aan de kwaliteit.

IN ENKELE CIJFERS

+450	6	+60	+400
medewerkers	productielocaties (Frankrijk, België, VS)	leveringslanden	productreferenties

KWALITEIT IN HET HART VAN ONZE RECEPTEN

Kwaliteit vormt al van oudsher de leidraad voor de ontwikkeling van onze producten en de evolutie van onze recepten.

Met ons **Clean**-initiatief werken onze R&D-teams eraan om de ingrediëntenlijsten geleidelijk te vereenvoudigen en additieven te verminderen, met behoud van datgene wat de handtekening van Pidy vormt: **de smaak, de textuur en de consistentie.**

Een aanpak die geleidelijk betrekking heeft op al onze productfamilies en die dezelfde wil weerspiegelt: **terugkeren naar de essentie, met zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en recepten die trouw zijn aan de fundamenten van de patisserie.**

ONZE GREEN-AANPAK

Het verminderen van onze ecologische impact vraagt om **een continue verbetering van onze praktijken.**

Via onze Green-aanpak ondernemen we geleidelijk actie op al onze activiteiten: **productiemethoden, de keuze van grondstoffen, verpakkingen, productassortimenten en dagelijkse praktijken.**

Onze ambitie: onze manier van produceren duurzaam laten evolueren door hulpbronnen efficiënter te benutten en onze ecologische voetafdruk te verkleinen, **zonder compromissen te sluiten over de kwaliteit en de prestaties van onze producten.**

- Ontwikkeling van veganistische assortimenten
- Gebruik van vrije-uitloopeieren
- 100% RSPO-gecertificeerd in al onze Europese fabrieken
- Stimuleren van het gebruik van meel zonder opslaginsecticiden
- Gebruik van gerecyclede materialen en recyclebare verpakkingen
- Gebruik van zonnepanelen

HAPJES

KLEURRIJKE CREATIEVE MINI HAPJES **NIEUW** 10

KLEURRIJKE MINI BLADERDEEGHAPJES 14

MINI BLADERDEEGHAPJES **NIEUW** 16

MINI TARTELETTES 18

MINIATUURCREATIES 20

MINI CONES 22

HAPJES

KLEURRIJKE CREATIEVE MINI HAPJES

NEW

ONTDEK HET NIEUWE ASSORTIMENT GOURMET CUPS

TOMATEN & PROVENÇAALSE KRUIDEN / BOTER, KNOFLOOK & PETERSELIE / PESTOSMAAK / NEUTRAAL

HAPJES

KLEURRIJKE CREATIEVE MINI HAPJES

MEDITERRANE CUPS

Tomaten & Provençaalse kruiden
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
40717.90.096	96	168

Knoflook & peterselieboter
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
40717.91.096	96	168

GOURMET CUPS

NEW

Assortiment Gourmet cups
Tomaten & Provençaalse kruiden / Knoflook & peterselieboter / Pesto / Neutraalt
ø 3,2 x h 1.5cm - 4g

ref.		
40717.94.096	96	168

SPICY CUPS

Southern pepper
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
40717.64.096	96	168

African falafel
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
40717.61.096	96	168

Mexican chili
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
40717.63.096	96	168

Asian curry
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
40717.62.096	96	168

Assortiment Spicy cups
Southern pepper / African falafel / Mexican chili / Asian curry
ø 3,2 x h 1.5cm - 4g

ref.		
40717.65.048	48	320
40717.65.096	96	168

HAPJES

KLEURRIJKE CREATIEVE MINI HAPJES

OM U TE HELPEN MET UW PRESENTATIE

Display 35 vakjes

37,1 x 29,3 x 6,5cm

ref.		
40000.10.001	1	168

Piramide display

39 x 35cm

ref.		
40000.09.001	1	112

HAPJES

KLEURRIJKE CREATIEVE MINI HAPJES

VEGGIE CUPS

Rode biet
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
40716.84.024	6 x 24	88
40716.84.096	96	168

Wortel
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
40716.82.024	6 x 24	88
40716.82.096	96	168

Spinazie
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
40716.81.024	6 x 24	88
40716.81.096	96	168

Gegrilde ui
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
40716.85.096	96	168

Assortiment 96 veggie cups
24 Rode biet /
24 Wortel /
24 Spinazie /
24 Gegrilde ui
ø 3,2 x h 1,5cm - 3.5g

ref.		
40716.79.048	48	320
40716.79.096	96	168

MOSSELSCHELPEN

Mosselschelp met plantaardige koolstof
6,7 x 3,2 x h 1cm - 4g

ref.		
40795.59.084	84	320
40795.59.435	435	100

Mosselschelp
6,7 x 3,2 x h 1cm - 4g

ref.		
40795.50.084	84	320
40795.50.435	435	100

Mosselschelp met peterselieboter
6,7 x 3,2 x h 1cm - 4g

ref.		
40795.51.084	84	320

HARTIGE MACARONS

Assortiment 192 Hartige macarons
96 Curry /
96 Spicy
ø 3,5cm - 2,1g

ref.		
40460.99.192	192	200

Vierkant mini pasteitje -
Tomaat en Provençaalse kruiden
☐ 3,2 x h 2,2cm - 5g

ref.		
40010.61OR.098	96	168

Vierkant mini pasteitje -
Rode biet en peper
☐ 3,2 x h 2,2cm - 5g

ref.		
40010.66RE.098	96	168

Vierkant mini pasteitje -
Pesto
☐ 3,2 x h 2,2cm - 5g

ref.		
40010.60GR.098	96	168

Volkoren
mini pasteitje
ø 3,5 x h 2,5cm - 5,5g

ref.		
40658.71.480	480	48

MINI BLADERDEEGHAPJE PESTO MET STRACCIATELLA & PROSCUITTO CHIPS

Ingrediënten

96 Pidy mini bladerdeegpasteitjes pesto • 800 g stracciatella • 80 cl olijfolie • 8 teentjes knoflook • 400 g basilicum • 400 g rucola • 160 g Parmezaanse kaas • 48 plakjes prosciutto • Mosterd cress • Zout & peper

Bereiding

Klop de stracciatella op, breng op smaak met peper en zout en doe in een spuitzak. Verwarm de bladerdeegpasteitjes 5 min. op 180 °C in een voorverwarmde oven en laat ze daarna wat afkoelen. Bak de prosciuttoplakjes 5 min. op 180 °C. Voor de pesto: mix de basilicum, rucola, knoflook, Parmezaanse kaas tot een gladde massa en doe het in een spuitflesje. Breek de prosciutto in stukjes. Spuit de Parmezaanse kaascrème op de bodem, maak een kuiltje in het midden van de crème en vul met wat pesto. Werk af met wat proscuitto chips en mosterd cress blaadjes.

Voorbereiding	Kooktijd	Hoeveelheden
20 min.	5 min.	1 doos van 96 stuks

Tip van de chef

Gebruik een meloenlepel om mooie kuiltjes in de stracciatella te maken.

HAPJES

MINI BLADERDEEGHAPJES

Mini pasteitje
effen rand klein
ø 3,5 x h 2,5cm - 5,5g

ref.		
40658.50.480	480	48

Mini pasteitje
effen rand groot
ø 4,2 x h 2,8cm - 8,5g

ref.		
40662.50.105	105	136
40662.50.350	350	48

Mini pasteitje
effen rand
ø 4,8 x h 3,5cm - 11g

ref.		
40210.50.072	72	88
40210.50.096	96	88

Zakouski
ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

ref.		
40020.50.096	96	168
40020.50.192	192	96
40020.50.480	480	48

punt

- Pasteitje opwarmen in voorverwarmde oven voor 7 min. op 170 °C.
- Kan gebruikt worden voor zowel hartige als zoete gerechten.
- Kan na het vullen worden ingevroren.

Vierkant mini pasteitje
☐ 3,2 x h 2,3cm - 5g

ref.		
40010.49.096	96	168

Apériquiche
ø 4,5 x h 1,1cm - 6g

ref.		
40160.29.090	90	168

HAPJES

MINI BLADERDEEGHAPJES

Apéricœur
3,5 x 4,2 x h 2,5cm - 5,5g

ref.		
40080.50.096	96	168

Fishka
6 x 2,8 x h 1,7cm - 5g

ref.		
40090.49.084	84	168

SEIZOENSASSORTIMENT

Beschikbaar Sept./Dec.

Mini dennenboom
6 x 4,1 x h 2,1cm - 8g

ref.		
40085.50.320	320	48

Beschikbaar Sept./Dec.

Mini ster
ø 2,9 x h 2,7cm - 6g

ref.		
40659.50.096	96	192

NEW

Mini bunny
5 x 3,8 x h 1,8cm - 7,6g

ref.		
40248.50.096	96	128

Assortiment Mini bladerdeeg
12 Mini square /
12 Zakouski /
12 Gourmande /
12 Apéricœur

ref.		
40047.50.048	48	360

HAPJES

MINI TARTELETTES

TRENDY

Mini Trendy rond
neutraal + coating
ø 4 x h 1,5cm - 6,5g

Op aanvraag

ref.		
40647.81.210	210	96

Mini Trendy vierkant
neutraal + coating
☐ 3,5 x h 1,6cm - 7g

Op aanvraag

ref.		
40646.81.210	210	96

Mini Trendy rond
neutraal
ø 4 x h 1,4cm - 6,5g

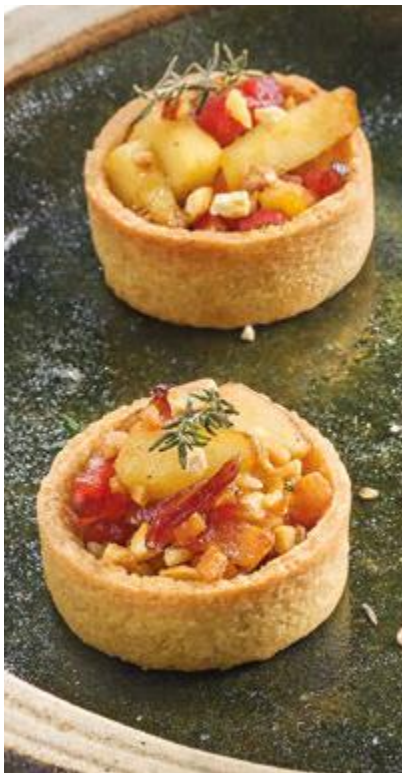
ref.		
40647.20.096	96	168
40647.20.240	240	120

Mini Trendy rond
neutraal
ø 5 x h 1,6cm - 13g

ref.		
40645.20.090	90	168

Mini Trendy vierkant
neutraal
☐ 3,5 x h 1,6cm - 7g

ref.		
40646.20.096	96	168
40646.20.240	240	120



Assortiment
96 mini Trendy neutraal
48 Mini Trendy rond /
48 Mini Trendy vierkant

ref.		
40648.20.096	96	168

Assortiment
152 Mini zanddeeg neutraal
48 Mini Trendy rond /
48 Mini Trendy vierkant /
56 Mini barquette

ref.		
40351.80.152	152	160

GLUTENVRIJ

Mini tartelette
ø 4 x h 2cm - 4g

ref.		
40725.01.096	96	200

Mini tartelette
ø 5 x h 2cm - 7,5g

ref.		
40730.01.070	70	320

MINI BLADERDEEGTARTELETTES

Gourmande
ø 4 x h 2cm - 3g

ref.		
40710.20.096	96	200
40710.20.192	192	200
40710.20.480	480	48

Mignardise
ø 6 x h 2cm - 8g

ref.		
40720.86.080	80	168
40720.86.240	240	88

MINI ZANDDEEGTARTELETTES

Mini telline neutraal effen rand
ø 4 x h 1,5cm - 6g

ref.		
40713.20.096	96	200
40713.20.480	480	80

Mini telline Taco
ø 4 x h 1,5cm - 4,5g

ref.		
40713.72.096	96	168

Mini croustade neutraal
ø 4,2 x h 1,7cm - 5g

ref.		
40315.80.192	192	160

Mini telline neutraal gekartelde rand
ø 4,5 x h 1,5cm - 6g

ref.		
40882.20.120	120	176
40882.20.480	480	72

HAPJES

MINIATUURCREATIES

Mini coquille

ø 5 x h 1cm - 3,5g

ref.		
40792.75.090	90	168
40792.75.480	480	72

Amusette

3,6 x 7,5cm - 3,5g

ref.		
40790.77.444	6 x 24	88
40790.77.084	84	168
40790.77.252	252	184

Mini cocotte

ø 5,1 x h 1,1cm - 3,5g

ref.		
40794.77.090	90	168

Iris

ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
40717.70.144	6 x 24	88
40717.70.096	96	168
40717.70.480	480	48

Corolle

ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
40715.70.096	96	168
40715.70.480	480	48

Mini canapé
ø 5 x h 1cm - 3,5g

ref.		
40719.70.140	140	320
40719.70.280	280	184

Flower cuppy
ø 5,5 x h 1,2cm - 3,4g

ref.		
40718.70.140	140	320
40718.70.280	280	184

Mini barquette
6,5 x 2,5 x h 1,2cm - 3,8g

ref.		
40350.80.280	280	120

Assortiment
226 Creatief II
48 Iris /
48 Gourmandes /
60 Mini coquilles /
70 Flower cuppies

ref.		
40076.00.226	226	104

Assortiment
356 Creatief I
96 Iris /
120 Mini tellines /
140 Flower cuppies

ref.		
40074.00.356	356	80

HAPJES

MINI CONES

Mini cone tomaat
+ sleeve + stand up tray
+ coating
ø 2,5 x h 7,5cm - 4,8g

ref.		
40508.82.093	90	152

Mini cone plantaardige koolstof
+ sleeve + stand up tray
+ coating
ø 2,5 x h 7,5cm - 4,8g

ref.		
40508.85.093	90	152

Mini cone basilicum
+ sleeve + stand up tray
+ coating
ø 2,5 x h 7,5cm - 4,8g

ref.		
40508.86.093	90	152

Mini cone tomaat
+ **schilderspallet**
ø 2,5 x h 7,5cm - 3,8g

ref.		
40508.62.024	6 x 24	88

+ coating + stand up tray
ø 2,5 x h 7,5cm - 4,8g

ref.		
40508.82.090	90	152

Mini cone plantaardige koolstof
+ **schilderspallet**
ø 2,5 x h 7,5cm - 3,8g

ref.		
40508.65.024	6 x 24	88

+ coating + stand up tray
ø 2,5 x h 7,5cm - 4,8g

ref.		
40508.85.090	90	152

Mini cone basilicum
+ coating + stand up tray
ø 2,5 x h 7,5cm - 4,8g

ref.		
40508.86.090	90	152

Mini cone met Provençaalse kruiden
+ coating + stand up tray
ø 2,5 x h 7,5cm - 4,8g

ref.		
40508.87.090	90	152

Mini cone sesame
ø 2,5 x h 7,5cm - 4g

ref.		
40508.79.112	112	200

HAPJES

MINI CONES

Mini cone neutraal
+ sleeve + stand up tray
+ coating
ø 2,5 x h 7,5cm - 4,8g

ref.		
40508.80.093	90	152

Mini cone neutraal
+ coating + stand up tray
ø 2,5 x h 7,5cm - 4,8g

ref.		
40508.80.090	90	152

Mini cone neutraal
ø 2,5 x h 7,5cm - 3,8g

ref.		
40508.90.112	112	200
40508.90.286	286	176

Mini cone neutraal
+ **schilderspallet**
ø 2,5 x h 7,5cm - 3,8g

ref.		
40508.90.144	6 x 24	88
40508.90.212	112	200
40508.90.386	286	176

Schilderspallet
38 x 29cm - 35 holes

ref.		
40000.02.015	15	120

Mini cone display
13,5 x 13,5 x 8cm - 9 holes

ref.		
40000.06.008	8	42

Assortiment
180 mini cones
+ coating + stand up tray
+ **schilderspallet**
45 Neutraal / 45 Plantaardige koolstof /
45 Tomaat / 45 Basilicum

ref.		
40508.99.284	180	72

Assortiment
96 mini cones
+ **schilderspallet**
24 Neutraal /
24 Plantaardige koolstof /
24 Tomaat / 24 Basilicum

ref.		
40508.98.052	48	320
40508.98.200	96	200

MAALTIJDEN

BLADERDEEGPASTEITJES 26

CREATIEVE BLADERDEEGPASTEITJES 28

RAUWE BLADERDEEGVELLEN
EN NEUTRALE TARTELETTEN 29

QUICHEBODEMS 30

MAALTIJDEN

BLADERDEEGPASTEITJES

Fleuron
6,2 x 2,1 x h 1,6cm - 5,5g

ref.		
40100.50.084	84	168

BLADERDEEGPASTEITJES **5,5CM**

Bouchée / Pasteitje
ø 5,5 x h 4cm - 17g

ref.		
40190.49.040	40	88
40190.49.060	60	88

BLADERDEEGPASTEITJES **7CM**

Bouchée / Pasteitje
ø 7 x h 4,5cm - 25g

ref.		
40230.50.026	24	120
40230.50.096	96	40

Bouchée / Pasteitje
hol
ø 7 x h 4,5cm - 27g

ref.		
40220.50.024	24	120
40220.50.096	96	40

Bouchée / Pasteitje
los deksel
ø 7 x h 4,5cm - 27g

ref.		
40220.50.924	24	120
40220.50.960	96	40

+ punt

- Pastei opwarmen in voorverwarmde oven voor 7 min. op 170 °C.
- Kan gebruikt worden voor zowel hartige als zoete gerechten.
- Kan na het vullen worden ingevroren.

VOL AU VENT 8CM

Vol au vent
ø 8 x h 4,5cm - 33g

ref.		
40240.52.024	24	120
40240.52.072	72	48

Vol au vent
echte boter
ø 8 x h 4,5cm - 33g

ref.		
40240.05.072	72	48

Vol au vent
hol
ø 8 x h 4,5cm - 33g

ref.		
40240.53.072	72	48

Vol au vent
los deksel
ø 8 x h 4,5cm - 33g

ref.		
40240.53.972	72	40

OOK VERKRIJGBAAR MET VLAKKE ZIJDE

Vol au vent
effen rand
ø 8 x h 5cm - 35g

ref.		
40681.50.072	72	48

VOL AU VENT 8,5CM

Ambachtelijk
Bouchée / Pasteitje
echte boter
ø 8,5 x h 5cm - 40g

ref.		
40241.27.072	72	40

VOL AU VENT 9,5CM

Maaltijd Vol au vent
los deksel
ø 9,5 x h 4,2cm - 44g

ref.		
40682.01.048	48	48

MAALTIJDEN

CREATIEVE BLADERDEEGPASTEITJES

Bouchée / Pasteitje vierkant

☐ 6 x h 4,5cm - 25g

ref.		
40200.49.048	48	72

Quatro

☐ 8 x h 3,2cm - 33g

ref.		
40222.49.048	48	48

Bouchée / Pasteitje vierkant **echte boter**

☐ 8 x h 4,8cm - 44g

ref.		
40242.05.018	18	64

Bouchée / Pasteitje visvormig

9 x 6,5 x h 4,5cm - 30g

ref.		
40244.49.054	54	48

Op aanvraag

Beschikbaar Sept./Dec.

Bouchée / Pasteitje dennenboom

10 x 6,5 x h 4,5cm - 30g

ref.		
40249.49.054	54	48

Roulé

ø 5 x 11 x 4,3cm - 27g

ref.		
40550.30.090	90	40

(Paas) Konijnpasteitje

10 x 6,5 x h 4,5cm - 30g

ref.		
40247.50.054	54	48

Volkoren bouchée / pasteitje

ø 7 x h 4,5cm - 30g

ref.		
40230.70.096	96	40

RAUWE BLADERDEEGVELLEN EN NEUTRALE TARTELETTES

RAUWE BLADERDEEGVELLEN

29 x 37cm x h 3mm - 325g

ref.		
40282.91.015	15	108

57 x 37cm x h 2,5mm - 660g

ref.		
40287.90.020	20	60

57 x 37cm x h 3,5mm - 870g

ref.		
40288.91.015	15	60

TRENDY TARTELETTES

Trendy vierkant
neutraal + coating
☐ 7 x h 1,7cm - 30g

ref.		
40642.81.036	36	152

Op aanvraag

Trendy rond
neutraal + coating
ø 8 × h 1,7cm - 28g

ref.		
40641.81.036	36	152

Op aanvraag

Trendy vierkant
neutraal
☐ 7 x h 1,8cm - 30g

ref.		
40642.20.096	96	88

Trendy rond
neutraal
ø 7 x h 1,8cm - 22g

ref.		
40643.20.036	36	168
40643.20.096	96	88

GLUTENVRIJ TARTELETTE

Glutenvrij tartelette
neutraal
ø 8,5 x h 2cm - 19g

ref.		
40749.01.027	27	200

ZANDDEEG TARTELETTE

Zanddeegtartelette
neutraal
ø 8,5 x h 1,6cm - 24g

ref.		
40890.42.135	135	56

MAALTIJDEN

QUICHEBODEMS

INDIVIDUELE FORMATEN

Mini quiche

ø 7 x h 2cm - 12,5g

ref.		
40740.20.090	90	120
40740.20.180	180	48

Quiche

ø 8,5 x h 2,3cm - 18.2g

ref.		
40750.20.024	24	168
40750.20.072	72	120
40750.20.144	144	56

Quiche artisanaal + bakpapier

ø 8,5 x h 2,3cm - 18.2g

ref.		
40750.20.560	60	88

Quiche met lage boord

ø 11 x h 2,4cm - 29g

ref.		
40758.00.048	48	56

Quiche met lage boord **echte boter**

ø 11 x h 2,4cm - 35g

ref.		
40758.03.052	48	56

Quiche met hoge boord

ø 11 x h 3,7cm - 46g

ref.		
40760.00.042	42	48

Quiche + alu

ø 11 x h 3,7cm - 46g

ref.		
40760.00.442	42	56

Quiche artisanaal + bakpapier

ø 11 x h 3,7cm - 46g

ref.		
40760.00.542	42	48

Quiche met volkorentarwe

ø 11 x h 3,7cm - 46g

ref.		
40760.73.042	42	48

MEERDERE PORTIES

Quiche + alu
echte boter
ø 18 x h 3,2cm - 100g

ref.		
40770.03.014	10	100

Quiche + alu
ø 18 x h 3,2cm - 85g

ref.		
40770.00.010	10	100
40770.00.036	36	36

Quiche artisanaal + bakpapier
ø 18 x h 3,2cm - 85g

ref.		
40770.00.508	8	100

Quiche met volkorentarwe + alu
ø 22 x h 2,8cm - 130g

ref.		
40780.73.406	6	84

DESSERTS

GEKLEURDE TRENDY TARTELETTES	34
ZOETE TRENDY TARTELETTES **NIEUW**	36
CACAO TRENDY TARTELETTES	42
MINI TARTELETTES	44
EFFEN TARTELETTES EN TAARTBODEMS VAN ZANDDEEG	46
GEKARTELDE TARTELETTES EN TAARTBODEMS VAN ZANDDEEG	48
SOEZENDEEG	50
SMAAKVOLLE BLADERDEEG	52
RAUWE BLADERDEEG **NIEUW**	53
ZOETE BLADERDEEG	56
AMBACHTELIJKE TULP	57
SAVARINS	58
MACARONSCHELPEN	60
GÉNOISES / BISCUITCAKES **NIEUW**	62
BISCUITVELLEN	64
JOCONDEVELLEN **NIEUW**	65
MERINGUES	68
TOPPINGS	69
WAFER CUPS	70

Mini Trendy rond citroen

ø 4 x h 1,6cm - 7,9g

ref.		
40647.61.096	96	168

Mini Trendy rond frambozensmaak

ø 4 x h 1,6cm - 7,9g

ref.		
40647.63.096	96	168

Mini Trendy rond speculoos

ø 4 x h 1,6cm - 8,6g

ref.		
40647.65.096	96	168

MINI TRENDY TAART FRAMBOOS MET PISTACHE EN VANILLE GANACHE

Ingrediënten

96 Mini Trendy Rond Framboos Pidy • 230 g frambozenpuree • 75 g zwarte bessen diepvries • 265 g suiker • 6 g NH pectine • 20 g citroensap • 1,25 kg UHT 35% room • 265 g 34% witte chocolade • 4 vanille pods • 18 g gelatinepoeder • 183 g koud water • 60 g 100% pistachepasta • 150 g glucosesiroop • 100 g gezoete gecondenseerde melk • 150 g IRCA witte SINFONIA • Roze korenbloembloemen • Gedroogde frambozenstukjes

Bereiding

Maak de frambozen-zwarte bessen confit. Om de pistache-ganache te maken, breng je 207 g room aan de kook. Giet over de chocolade en wacht 2 minuten voordat je het klopt, voeg dan 208 g koude room toe. Voeg de pistachepasta en de gelatinemassa toe. Meng goed en zet apart bij 4 °C (productie de dag ervoor noodzakelijk). Om de opgeklopte vanille-ganache te maken, verhit je 415 g room met de gespleten en gescrapte vanillepeulen tot het kookt. Laat het 15 minuten trekken en ga dan door een zeef, voordat je het opnieuw aan de kook brengt. Giet over de chocolade en laat het 2 minuten wachten voordat je het klopt, voeg dan 415 g koude room toe. Meng alles en zet het apart bij 4 °C. Als de vanilleganache is afgekoeld, klop je hem met de garde van de mixer en plaats je hem in koepelvormen van 3,5 cm doorsnee. Laat het een nacht in de koelkast intrekken. De volgende dag meng je de pistacheganache met een mixer voor een textuur die net pocheerbaar is, en zet je ze apart in de koelkast. Om het vanilleglazuur te maken, hydrateer je de gelatine 15 minuten in water. Verhit het mengsel van water, glucosesiroop en suiker tot 105 °C. Voeg de gelatine toe en giet over de SINFONIA witte chocolade, de geschraapte vanilleboon en de gezoete gecondenseerde melk. Meng goed en bedek dan met plastfolie. Laat het 12 uur rusten bij 4 °C. Om het samen te stellen, pocheer je de confit in de basis van de frambozentaart, en boven op de pistache-ganache. Zet het apart en ondertussen, zodra het glazuur weer 28 °C heeft bereikt, glazuur je de koepels van opgeklopte vanilleganache voordat je ze op de taart legt. Eindig met een roze bosbessenbloem en een gedehydrateerde frambozenstukje.

Voorbereiding
35 min.

Hoeveelheden
1 doos van 96 stuks

DESSERTS

ZOETE TRENDY TARTELETTES

Op aanvraag

Echte boter

Micro Trendy rond zoet
ø 3 x h 1,7cm - 5,2g

ref.		
40316.74.063	63	320
40316.74.189	189	160

Mini Trendy rond zoet
ø 4 x h 1,6cm - 7,5g

ref.		
40647.23.096	96	168
40647.23.240	240	120
40647.23.480	480	64

Mini Trendy rond zoet
ø 5 x h 1,9cm - 15g

ref.		
40645.23.090	90	168

Trendy rond zoet
ø 7 x h 1,8cm - 22g

ref.		
40643.23.036	36	168
40643.23.096	96	88

Selection by Pidy

Micro Trendy rond zoet + coating
ø 3 x h 1,7cm - 5,2g

ref.		
40316.25.189	189	152

Mini Trendy rond zoet + coating
ø 4 x h 1,6cm - 7,5g

ref.		
40647.82.210	210	96

Mini Trendy rond zoet + coating
ø 5 x h 1,9cm - 15g

ref.		
40645.82.090	90	152

Plantaardige vetten of vegan

Deze producten worden gemaakt volgens veganistische recepten en in een productiewerkplaats waar systematisch wordt schoongemaakt.
De producten kunnen echter sporen van eieren en melk bevatten.

Mini Trendy rond zoet
ø 4 x h 1,6cm - 7,9g

NEW

ref.		
40647.91.096	96	168
40647.91.240	240	120

Mini Trendy rond zoet
ø 5 x h 1,9cm - 15g

ref.		
40645.91.090	90	168

ZOETE TRENDY TARTELETTES

Echte boter

Trendy rond zoet
ø 8 x h 1,8cm - 31g

ref.		
40641.23.036	36	168
40641.23.096	96	88

NEW

Disponible aussi en recette Vegan

40641.91.096	96	72

Trendy rond zoet lage rand
ø 8 x h 1cm - 20,1g

ref.		
40306.74.036	36	168
40306.74.096	96	72

Trendy rond zoet
NEW

ø 10 x h 2cm - 44,5g

ref.		
40309.74.056	56	100

Trendy rond zoet
NEW

ø 20 x h 2cm - 210g

ref.		
40384.74.014	14	90

Op aanvraag

Selection by Pidy

Trendy rond zoet + coating
ø 8 x h 1,8cm - 32g

ref.		
40641.82.036	36	152

GRAPEFRUIT MERINGUE TAART

Ingrediënten

Grapefruitconfituur: sap en rasp van 2 roze grapefruits, 80 g kristalsuiker, 60 ml water, 15 g acaciaboning • Grapefruitcrème: 200 ml roze grapefruitsap, rasp van 2 roze grapefruits, 4 hele eieren, 2 eidooiers, 150 g kristalsuiker, 200 g koude ongezouten boter in blokjes, 2 gelatineblaadjes • Italiaanse meringue: eiwitten (van de 2 afgescheiden eieren), suiker, water • grapefruitpartjes (supremes) • dots van grapefruitconfituur • eetbare bloemblaadjes

Bereiding

Begin met het maken van de grapefruitconfituur: kook de rasp en het sap van de grapefruits met 80 g suiker, water en honing gedurende 40 à 45 minuten tot je een stroperige textuur krijgt. Laat afkoelen en doe het in een zakje.

Bereid vervolgens de grapefruitcrème door eerst de gelatine te wellen in koud water. Verwarm het sap, de rasp, de eieren, de dooiers en 150 g suiker al kloppend tot het indikt (82-84 °C). Neem van het vuur, voeg de gelatine toe en vervolgens de boter bij 40-45 °C met behulp van een staafmixer. Plaats een Joconde-schijf in elke taartbodem, vul met de crème en zet 2 uur weg in de koelkast.

Maak tot slot de Italiaanse meringue. Trek een siroop van suiker en water. Klop de eiwitten stijf zodra de siroop 90 °C bereikt. Giet de siroop bij 119 °C al kloppend over de eiwitten tot je een stevige en glanzende meringue krijgt.

Spuit de meringue op de taartjes, brand deze licht af met een aanzetbrander en decoreer met de confituur, grapefruitpartjes en een paar eetbare bloemblaadjes.

Voorbereiding
50 min.

Hoeveelheden
3 taarten van 20 cm
(18 individuele porties)

DESSERTS

ZOETE TRENDY TARTELETTES

Op aanvraag

Echte boter

Selection by Pidy

Mini Trendy vierkant zoet
☐ 3,5 x h 1,6cm - 7g

ref.		
40646.23.096	96	168
40646.23.240	240	120

Mini Trendy vierkant zoet + coating
☐ 3,5 x h 1,6cm - 7g

ref.		
40646.82.210	210	96

Trendy vierkant zoet
☐ 7 x h 1,9cm - 33g

ref.		
40642.23.036	36	168
40642.23.096	96	88

Trendy vierkant zoet + coating
☐ 7 x h 1,9cm - 33g

ref.		
40642.82.036	36	152

Trendy rechthoek
9,6 x 3,4 x 1,6cm - 24g

ref.		
40640.23.054	54	168
40640.23.108	108	104

Trendy rechthoek + coating
9,6 x 3,4 x 1,6cm - 25g

ref.		
40640.82.090	90	96

ZOETE TRENDY TARTELETTES

Echte boter

Assortiment 96 mini Trendy zoet

48 Mini Trendy vierkant / 48 Mini Trendy rond

ref.		
40648.23.096	96	168

Assortiment 36 Trendy zoet 7 cm

12 Trendy vierkant / 24 Trendy rond

ref.		
40644.23.036	36	168

DESSERTS

CACAO TRENDY TARTELETTES

Op aanvraag

Echte boter

Mini Trendy rond
cacao
ø 4 x h 1,6cm - 6,5g

ref.		
40647.27.096	96	168
40647.27.240	240	120

Mini Trendy rond
cacao
ø 5 x h 1,9cm - 15g

ref.		
40645.27.090	90	168

Mini Trendy rond
cacao
ø 7 x h 1,8cm - 23,5g

ref.		
40643.27.096	96	88

Trendy rond
cacao
ø 8 x h 1,8cm - 31g

ref.		
40641.27.096	96	88

Selection by Pidy

Mini Trendy rond
cacao + coating
ø 4 x h 1,6cm - 6,8g

ref.		
40647.83.210	210	96

NEW

Mini Trendy rond
cacao + coating
ø 5 x h 1,9cm - 15,8g

ref.		
40645.83.090	90	168

Trendy rond
cacao + coating
ø 8 x h 1,8cm - 32g

ref.		
40641.83.036	36	152

CACAO TRENDY TARTELETTES

Op aanvraag

Echte boter

Mini Trendy vierkant cacao

☐ 3,5 x h 1,6cm - 7g

ref.		
40646.27.096	96	168
40646.27.240	240	120

Trendy vierkant cacao

☐ 7 x h 1,9cm - 33g

ref.		
40642.27.096	96	88

Selection by Pidy

Mini Trendy vierkant cacao + coating

☐ 3,5 x h 1,6cm - 7g

ref.		
40646.83.210	210	96

Trendy vierkant cacao + coating

☐ 7 x h 1,9cm - 33g

ref.		
40642.83.036	36	152

Assortiment 96 mini Trendy cacao

48 Mini Trendy vierkant / 48 Mini Trendy rond

ref.		
40648.27.096	96	168

Assortiment 36 Trendy cacao 7 cm

24 Trendy vierkant / 12 Trendy rond

ref.		
40644.27.036	36	168

DESSERTS
MINI TARTELETTES

ZANDDEEG

Mini zanddeegtartelette
zoet gekartelde rand
ø 4,5 x h 1,2cm - 6g

ref.		
40885.47.090	90	176
40885.47.180	180	112
40885.47.480	480	48

GLUTENVRIJ

Mini tartelette
zoet
ø 4 x h 2cm - 4g

ref.		
40725.02.096	96	200

RUSTIEK

Mini zanddeegtartelette
gekartelde rand
ø 4,5 x h 1,5cm - 6g

ref.		
40882.23.120	120	176
40882.23.480	480	72

Mini zanddeegtartelette
gekartelde rand
ø 4,5 x h 1,5cm - 6g

ref.		
40882.12.120	120	176
40882.12.480	480	80

Mini zanddeegtartelette
effen rand
ø 4 x h 1,5cm - 6,5g

ref.		
40713.23.096	96	200

Zanddeegtartelette
effen rand
ø 8,5 x h 2,1cm - 29g

ref.		
40751.23.072	72	96

Zanddeegtartelette
effen rand
ø 8,5 x h 2,1cm - 29g

ref.		
40751.12.036	36	200

Mini tartelette
zoet
ø 5 x h 2cm - 7,5g

ref.		
40730.02.070	70	320

Tartelette
zoet
ø 8,5 x h 2cm - 19g

ref.		
40749.02.027	27	200

EFFEN TARTELETTES EN TAARTBODEMS VAN ZANDDEEG

EFFEN TARTELETTES EN TAARTBODEMS VAN ZANDDEEG

Zanddeegtartelette
met effen rand
ø 8,5 x h 1,6cm - 23g

ref.		
40894.14.135	135	56

Zanddeegtartelette
met effen rand + coating
ø 9,5 x h 1,7cm - 34,3g

ref.		
40945.14.108	108	48

Zanddeegtartelette
met effen rand
ø 11 x h 1,7cm - 38g

ref.		
40946.47.072	72	64

Zanddeegtaart
met effen rand
ø 18 x h 2cm - 130g

ref.		
40928.14.012	12	90

Zanddeegtaart
met effen rand
ø 22 x h 2,1cm - 220g

ref.		
40904.14.010	10	48

De afmetingen zijn bij benadering en kunnen afwijken.

DESSERTS

GEKARTELDE TARTELETTES EN TAARTBODEMS VAN ZANDDEEG

Echte boter

Zanddeegtartelette gekartelde rand
ø 8,5 x h 1,6cm - 24g

ref.		
40890.47.054	54	88
40890.47.135	135	56

Zanddeegtartelette gekartelde rand
ø 9,5 x h 1,7cm - 31g

ref.		
40892.47.108	108	48

Zanddeegtartelette gekartelde rand
ø 11 x h 1,8cm - 38g

ref.		
40895.47.072	72	72

Zanddeegtaart gekartelde rand
ø 18 x h 2cm - 128g

ref.		
40898.47.012	12	90

Echte boter + coating

Zanddeegtartelette gekartelde rand + coating
ø 11 x h 1,8cm - 41g

ref.		
40897.47.072	72	72

Plantaardige vetten of vegan

Zanddeegtartelette gekartelde rand
ø 8,5 x h 1,6cm - 24g

ref.		
40890.46.135	135	56

Zanddeegtartelette gekartelde rand
ø 9,5 x h 1,7cm - 31g

ref.		
40892.46.108	108	48

Zanddeegtartelette gekartelde rand
ø 9,5 x h 1,7cm - 31g

ref.		
40892.35.108	108	48

Zanddeegtartelette gekartelde rand
ø 11 x h 1,8cm - 38g

ref.		
40895.46.072	72	72

Zanddeegtaart gekartelde rand
ø 18 x h 2cm - 128g

ref.		
40898.46.012	12	90

GEKARTELDE TARTELETTES EN TAARTBODEMS VAN ZANDDEEG

Echte boter

Zanddeegtaart gekartelde rand
ø 22 x h 2,3cm - 200g

ref.		
40900.47.010	10	48

Zanddeegtaart gekartelde rand
ø 24 x h 2,4cm - 250g

ref.		
40906.47.014	10	48

Zanddeegtaart gekartelde rand
ø 28 x h 2,5cm - 350g

ref.		
40910.47.010	10	48

Echte boter + coating

18cm	3
22cm	4-6
24cm	6-8
28cm	8-10

Plantaardige vetten

Zanddeegtaart gekartelde rand
ø 22 x h 2,3cm - 200g

ref.		
40900.46.010	10	48

Zanddeegtaart gekartelde rand
ø 24 x h 2,4cm - 250g

ref.		
40906.46.014	10	48

Zanddeegtaart gekartelde rand
ø 28 x h 2,5cm - 350g

ref.		
40910.46.010	10	48

De afmetingen zijn bij benadering en kunnen afwijken.

DESSERTS

SOEZENDEEG

Echte boter

Profiterole
ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

ref.		
40820.50.075	75	192
40820.50.250	250	88

Profiterole
ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

ref.		
40820.95.250	250	88

Chou / Soes lunch
ø 5,5 x h 4cm - 5g

ref.		
40825.50.250	250	48

Chou / Soes lunch
ø 5,5 x h 4cm - 5g

ref.		
40825.95.250	250	40

Chou / Soes
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

ref.		
40830.50.040	40	88
40830.50.120	120	48

Grote chou / Soes
ø 8 x h 5,8cm - 13g

ref.		
40835.50.080	80	48

Plantaardige vetten

Chou / Soes
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

ref.		
40830.52.120	120	48

Grote chou / Soes
ø 8 x h 5,8cm - 13g

ref.		
40835.52.080	80	48

De afmetingen zijn bij benadering en kunnen afwijken.

Echte boter

Paris Brest
ø 10 x h 3,6cm - 14,5g

ref.		
40841.50.100	100	48

Mini éclair
6 x 3 x h 2,5cm - 2,2g

ref.		
40849.50.080	80	192
40849.50.250	250	112

Éclair
13 x 4 x h 3,4cm - 8,5g

ref.		
40860.50.030	30	192
40860.50.140	140	48

Grote éclair
16 x 4,6 x h 4cm - 12g

ref.		
40865.50.100	100	48

Grote éclair
16 x 4,6 x h 4cm - 16g

ref.		
40864.94.142	140	28

Plantaardige vetten

Éclair
13 x 4 x h 3,4cm - 8,5g

ref.		
40860.52.140	140	48

Grote éclair
16 x 4,6 x h 4cm - 12g

ref.		
40865.52.100	100	48

Grote éclair
16 x 4,6 x h 4cm - 16g

ref.		
40864.84.142	140	28

DESSERTS

SMAAKVOLLE BLADERDEEG

Kaneelsmaak

ø 3,3 x h 2,4cm - 4,5g

ref.		
40020.69SC.098	96	168

Chocoladesmaak

ø 3,3 x h 2,4cm - 4,5g

ref.		
40020.67BL.098	96	168

Vanillesmaak

ø 3,3 x h 2,4cm - 4,5g

ref.		
40020.68SV.098	96	168

IDEAAL VOOR MILLEFEUILLE-RECEPTEN!

NEW

Rauwe bladerdeegvel cacao
57 x 37 h 2.5cm - 660g

ref.		
40287.77BL.020	20	60

NEW

Rauwe bladerdeegvel kaneelsmaak
57 x 37 h 2.5cm - 660g

ref.		
40287.79SC.020	20	60

TIRAMISU MILLE-FEUILLE VINGERS

Ingrediënten

1 Pidy rauwe cacaobladerdeegvel • Chocoladeroom: 3 eidooiers, 30 g suiker, 150 g vloeibare room, 150 g volle melk, 120 g 60% pure chocolade • Koffie-banketbakkersroom: 320 g volle melk, 60 g eidooiers, 50 g suiker, 30 g maïszetmeel, 1 eetlepel koffie-extract • Mascarpone-slagroom: 200 g volle vloeibare room, 50 g mascarpone, 20 g poedersuiker, 1 eetlepel Amaretto • Ongezoete cacaopoeder

Bereiding

Begin met het bakken van de bladerdeegvel op 180 °C gedurende 40 minuten tussen twee bakplaten om het rijzen te beperken. Laat afkoelen en snijd vervolgens in rechthoeken van 3 × 10 cm.

Maak daarna de chocoladeroom door de eidooiers wit te kloppen met de suiker. Breng de melk en de room aan de kook, giet dit over het eigeel-suikermengsel en verwarm opnieuw tot 82-85 °C. Giet over de fijngehakte chocolade, mix tot een gladde massa, dek af met vershoudfolie en zet weg in de koelkast.

Voor de koffie-banketbakkersroom: breng de melk zachtjes aan de kook. Klop de eidooiers wit met de suiker en het maïszetmeel, voeg de hete melk toe en kook tot het indikt. Roer het koffie-extract erdoor, dek af met vershoudfolie en laat afkoelen.

Voor de mascarpone-slagroom: klop de koude room en mascarpone op. Voeg de poedersuiker en de Amaretto toe, meng kort en zet apart in een spuitzak in de koeling.

Voor de opbouw: verdeel de rechthoeken in groepjes van drie gelijke delen. Spuit de chocoladeroom op het eerste deel, de koffieroom op het tweede en de mascarpone-slagroom op het laatste. Stapel ze in deze volgorde op elkaar: chocolade, koffie en slagroom. Bestrooi vlak voor het serveren met ongezoete cacaopoeder..

Voorbereiding
55 min.

Hoeveelheden
40 Millefeuille vingers

DESSERTS

ZOETE BLADERDEEG

Jockeytaart 6 stukken

ø 22 x h 2,3cm - 170g

ref.		
40272.03.012	12	44

Jockeytaart 8 stukken

ø 22 x h 2,3cm - 170g

ref.		
40272.29.012	12	44

Hoorn met suiker

ø 3,5 x 12 x h 5,2cm - 30g

ref.		
40531.10.072	72	56

Hoorn met suiker

ø 3,5 x 12 x h 5,2cm - 28g

ref.		
40532.10.072	72	56

Tartelette bladerdeeg met suiker

ø 8,5 x h 2,5cm - 24g

ref.		
40534.10.027	27	160
40534.10.081	81	80

Tulp bladerdeeg met suiker

ø 8,5 x h 2,5cm - 18g

ref.		
40524.10.036	36	112

Bladerdeegtaart met suiker

ø 23 x h 3,8cm - 144g

ref.		
40536.10.014	14	28

AMBACHTELIJKE TULP

Tulp

ø 5,5 x h 6,5cm - 30g

ref.		
40LC400.400A.20060	60	44

DESSERTS
SAVARINS

Mini savarin
+ schaaltje
ø 3,5 x h 2,2cm - 5g

ref.		
40LC010.002A.10300	300	90

Savarin lunch
ø 4 x h 2,2 cm - 5,5g

ref.		
40LC011.002A.00300	300	90

Savarin lunch
+ schaaltje
ø 4 x h 2,2 cm - 5,5g

ref.		
40LC011.002A.10300	300	90

Savarin
+ schaaltje
ø 6,5 x h 3,3cm - 17g

ref.		
40LC000.000A.10120	120	72

Savarin
ø 6,5 x h 3,3cm - 17g

ref.		
40LC000.000A.00121	120	72

Mini savarin vierkant
+ schaaltje
☐ 4 x h 2,5cm - 5,5g

Op aanvraag

ref.		
40LC012.002A.30192	192	66

Savarin vierkant
+ schaaltje
☐ 5,7 x h 3,3cm - 17g

ref.		
40LC006.001A.30112	112	44

Savarin bouchon
ø 3 x h 4,2cm - 5g

ref.		
40LC020.005A.00250	250	90

EXOTISCHE MINI BABA

Ingrediënten

• 24 mini-savarins van Pidy • 250 cl suikersiroop • 2 gelatineblaadjes • 5 cl Malibu-likeur • 20 cl kokosroom • 50 g kristalsuiker • 10 g vanillesuiker • 20 cl slagroom • 2 kiwi's • 1 mango

Bereiding

1. *Week de gelatineblaadjes in koud water.*
2. *Snijd de kiwi's en de mango in kleine blokjes.*
3. *Voeg de likeur en de kristalsuiker toe aan de kokosroom en verwarm het geheel.*
4. *Voeg de gelatine al roerend toe en laat het mengsel afkoelen.*
5. *Meng de vanillesuiker door de slagroom en klop deze stijf.*
6. *Spatel de slagroom door het kokosmengsel.*
7. *Dompel de savarin bij voorkeur onder als de siroop lauwwarm tot warm is (ongeveer 40-50 °C) . Laat de savarin daarna goed uitlekken op het rooster zodat overtollige siroop wegloopt.*
8. *Vul de mini-babas met behulp van een spuitzak en garneer ze met de fruitblokjes mango en kiwi.*

Voorbereiding
30 min.

Hoeveelheden
24 stuks

DESSERTS

MACARONSCHELPEN

Macaron
frambozensmaak
ø 6,9cm - 14g

ref.		
40LC269.230A.30065	64	105

Macaron
neutrale smaak
ø 6,9cm - 14g

ref.		
40LC269.200A.30065	64	105

Macaron
chocoladesmaak
ø 6,9cm - 14g

ref.		
40LC269.210A.30065	64	105

+ point

- Constante kwaliteit & tijdbesparend
- Haal ze 15 tot 20 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat ze op kamertemperatuur kunnen komen. Zo zijn ze nog smaakvoller.
- Onze macaronschelpen op kamertemperatuur kunnen na het vullen worden ingevroren.

Mini macaron
frambozensmaak
ø 3,5cm - 2,5g

ref.		
40LC235.230A.30181	180	168

Mini macaron
neutrale smaak
ø 3,5cm - 2,5g

ref.		
40LC235.200A.30181	180	168

Mini macaron
chocoladesmaak
ø 3,5cm - 2,5g

ref.		
40LC235.210A.30181	180	168

Mini macaron
pistachesmaak
ø 3,5cm - 2,5g

ref.		
40LC235.260A.30181	180	168

Assortiment
180 mini macarons
4 smaken
45 Neutraal / 45 Chocolade /
45 Framboos / 45 Pistache
ø 3,5cm - 2,5g

ref.		
40LC235.299A.30181	180	168

DESSERTS

GÉNOISES / BISCUITCAKES

Ronde biscuit
natuur
ø 18cm - 175g

ref.		
40LC118.100A.50016	16	40

Ronde biscuit
cacao
ø 18cm - 185g

ref.		
40LC118.130A.50016	16	40

Ronde biscuit
natuur
ø 22cm - 250g

ref.		
40LC122.100A.50012	12	40

De afmetingen zijn bij benadering en kunnen afwijken.

SEIZOENSASSORTIMENT

NEW

Hartvormige biscuitcake natuur

22 x h 5cm - 185g

ref.		
40LC160.100A.50013	12	40

Ook verkrijgbaar in cacaorecept

40LC160.130A.50013	12	40

NEW

Nestvormige biscuitcake natuur

ø 22 x h 5,5cm - 235g

ref.		
40LC170.100A.50013	12	40

Ook verkrijgbaar in cacaorecept

40LC170.130A.50013	12	40

NEW

biscuittaartbodem natuur

ø 22 x h 3,5cm - 130g

ref.		
40LC180.100A.50016	15	40

Ronde biscuit cacao

ø 22cm - 270g

ref.		
40LC122.130A.50012	12	40

Ronde biscuit natuur

ø 28cm - 450g

ref.		
40LC128.100A.50006	6	60

Ronde biscuit cacao

ø 28cm - 490g

ref.		
40LC128.130A.50006	6	60

De afmetingen zijn bij benadering en kunnen afwijken.

DESSERTS

BISCUITVELLEN

Diepvries

Biscuit natuur

580 x 380 x **7mm** - 360g

ref.		
40FGEN0401	6	112
40FGEN0400	12	60

580 x 380 x **7mm** - 360g

ref.		
40FGES0240	9	72

580 x 380 x **5mm** - 297g

ref.		
40FGES0244	12	72

Biscuit cacao

580 x 380 x **7mm** - 360g

ref.		
40FGEN0403	6	112
40FGEN0402	12	60

580 x 380 x **7mm** - 360g

ref.		
40FGES0241	9	72

580 x 380 x **5mm** - 297g

ref.		
40FGES0245	12	72

Biscuit Madeleine

580 x 380 x **7mm** - 650g

ref.		
40FMAS0002	8	72

Biscuit Red velvet

580 x 380 x **10mm** - 505g

ref.		
40FGES0329	7	72

Biscuit bananenbrood

580 x 380 x **10mm** - 510g

ref.		
40FGES0328	7	72

Diepvries

Joconde cacao met 3 noten
580 x 380 x **5mm** - 405g

ref.		
40FJOS0159	10	72

Joconde frambozensmaak
580 x 380 x **5mm** - 410g

ref.		
40FJOS0206	10	72

Joconde abrikozensmaak
NEW

580 x 380 x **5mm** - 410g

ref.		
40FJOS0213	10	72

Joconde citroensmaak
NEW

580 x 380 x **5mm** - 410g

ref.		
40FJOS0214	10	72

Joconde natuur
580 x 380 x **5mm** - 342g

ref.		
40FJOS0158	10	72

Joconde pistachesmaak
580 x 380 x **5mm** - 342g

ref.		
40FJOS0160	10	72

CITROEN & VANILLE SWISS ROLL

Ingrediënten

1 Pidy citroen Joconde-vel • Citroenconfituur: 250 ml citroensap, 150 g suiker • Vanilleroom: 320 g melk, 60 g eidooiers, 50 g kristalsuiker, 30 g maïszetmeel, 1/2 theelepel vanillepasta, 200 g boter op kamertemperatuur • Pidy Mini Meringues • Eetbare bloemen (optioneel)

Bereiding

Begin met het bereiden van de citroenconfituur door het citroensap en de suiker ongeveer 45 minuten op laag vuur te koken tot je een licht dikke siroop krijgt. Meng terwijl het heet is, laat afkoelen en dek daarna af met vershoudfolie.

Bereid vervolgens de vanilleroom. Verwarm de melk. Meng de eidooiers, de suiker en het maïszetmeel en giet de hete melk hier al roerend over. Zet het geheel terug op het vuur en klop met een garde tot het indikt. Voeg de vanille toe, dek af met vershoudfolie en laat afkoelen. Klop het mengsel daarna op met de boter tot je een lichte en luchtige crème krijgt.

Om te serveren: besprenkel de Joconde-vel met de citroenconfituur en bedek met een dunne laag vanilleroom. Rol de plaat strak op tot een gelijkmatige rol. Zet de rol apart in de vriezer tot deze stevig is.

Snijd porties van 2,5 cm breed. Decoreer met enkele rozetjes crème, citroenconfituur, mini meringues en eventueel eetbare bloemen.

Voorbereiding
40 min.

Hoeveelheden
23 Swiss Rolls

DESSERTS
MERINGUES

Meringuette
ø 4,5 x h 2cm - 3,5g

ref.		
40491.65.144	144	104
40491.65.320	320	88

Meringue
ø 6,5 x h 2,2cm - 8g

ref.		
40495.65.060	60	104
40495.65.330	330	40

Meringue
ø 7 x h 2,8cm - 11g

ref.		
40496.65.050	50	88

Meringue Pavlova
ø 7,5cm - 15g

ref.		
40493.65.048	48	88

Gedraaide meringue
9 x 6,5 x h 2,5cm - 11,5g

ref.		
40492.65.048	48	112
40492.65.096	96	56

Meringue schelp
ø 6,5cm - 15g

ref.		
40484.65.150	150	60

Meringue schijf
ø 21 x h 2,2cm - 70g

ref.		
40497.65.010	10	60

Meringue schijf
ø 22 x h 2,2cm - 115g

ref.		
40498.65.020	20	36

Meringue schijf
ø 26 x h 2,2cm - 170g

ref.		
40487.65.012	12	36

Macaronparels
framboos
200g

ref.		
40462.49.006	6	160

Macaronparels
choco
200g

ref.		
40462.66.006	6	160

Meringueparels
natuur
200g

ref.		
40488.65.006	6	160

Crumble van
American cookies
550g

ref.		
40489.67.006	6	160

Crumble van
meringue neutraal
180g

ref.		
40489.65.006	6	160

Crumble van
aardbeienmeringue
190g

ref.		
40489.64.006	6	160

Crumble van meringue
3 soorten chocolade
575g

ref.		
40489.66.006	6	160

Crumble van
speculoos
400g

ref.		
40430.26.006	6	160

DESSERTS

WAFER CUPS

Mini wafeltulp

ø 5,5 x h 3,8cm - 3,4g

ref.		
40515.93.120	120	168

Mini wafeltulp choco

ø 5,5 x h 3,8cm - 7,4g

ref.		
40515.94.100	100	168

Wafeltulp

ø 10,5 x h 3,5cm - 11g

ref.		
40510.93.024	24	180
40510.93.096	96	54

Wafeltulp choco

ø 10,5 x h 3,5cm - 21g

ref.		
40510.94.012	12	168
40510.94.096	96	42

Lotus wafeltulp

ø 9,2 x h 3,8cm - 13g

ref.		
40511.93.096	96	72

Lotus wafeltulp choco

ø 9,2 x h 3,8cm - 18g

ref.		
405511.94.096	96	72

DESSERTS
WAFER CUPS

Mini cone zoet
ø 2,5 x 6cm - 4g

ref.		
40508.93.228	228	200

+ 10 clips
4g

ref.		
40508.93.112	112	168

Witte clip voor mini cone

ref.		
40000.01.100	100	270

Mini cone zoet chocoladecoating + stand up tray
ø 2,5 x 7,5cm - 5,8g

ref.		
40508.50.090	90	152

Mini canneloni choco & coco
ø 2 x 5cm

ref.		
40465.13.110	110	168

Likeurkuipje (15 ml)
ø 3,8 x h 2,3cm - 1,1g

ref.		
40517.93.096	96	168
40517.93.288	288	88

Mini koffiekop melkchocolade
ø 2,2 x h 2,5cm - 4,2g

ref.		
40485.78.120	120	240

Mini cup melkchocolade
ø 2,5 x h 2,5cm - 4,2g

ref.		
40486.78.072	72	240

Mini cup fondant chocolade
ø 2,2 x h 2,5cm - 4,2g

ref.		
40486.79.072	72	240

Assortiment mini cones choco
ø 2,5 x h 7,5 cm - 9g

ref.		
40508.88.180	180	72

DIEPVRIES

RAUWE BLADERDEEGVELLEN **NIEUW** 74

SOEZENDEEG 75

BISCUITVELLEN 76

JOCONDEVELLEN **NIEUW** 77

DIEPVRIES

RAUWE BLADERDEEGVELLEN

Rauwe bladerdeegvellen
29 x 37cm x h 3mm - 325g

ref.		
40282.91.015	15	108

Rauwe bladerdeegvellen
echte boter
57 x 37cm x h 2,5mm - 660g

ref.		
40287.90.020	20	60

Rauwe bladerdeegvellen
57 x 37cm x h 3,5mm - 870g

ref.		
40288.91.015	15	60

IDEAAL VOOR MILLEFEUILLE-RECEPTEN!

Rauwe bladerdeegvellen
cacao
57 x 37 h 2.5cm - 660g

ref.		
40287.77BL.020	20	60

Rauwe bladerdeegvellen
kaneelsmaak
57 x 37 h 2.5cm - 660g

ref.		
40287.79SC.020	20	60

Profiterole
ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

ref.		
40820.95.250	250	88

Chou / Soes lunch
ø 5,5 x h 4cm - 5g

ref.		
40825.95.250	250	40

Grote éclair
16 x 4,6 x h 4cm - 16g

ref.		
40864.94.142	140	28

Grote éclair
16 x 4,6 x h 4cm - 16g

ref.		
40864.84.142	140	28

DIEPVRIES

BISCUITVELLEN

Biscuit natuur

580 x 380 x **7mm** - 360g

ref.		
40FGES0240	9	72

580 x 380 x **5mm** - 297g

ref.		
40FGES0244	12	72

Biscuit cacao

580 x 380 x **7mm** - 360g

ref.		
40FGES0241	9	72

580 x 380 x **5mm** - 297g

ref.		
40FGES0245	12	72

Biscuit Madeleine

580 x 380 x **7mm** - 650g

ref.		
40FMAS0002	8	72

Biscuit Red velvet

580 x 380 x **10mm** - 505g

ref.		
40FGES0329	7	72

Biscuit bananenbrood

580 x 380 x **10mm** - 510g

ref.		
40FGES0328	7	72

JOCONDEVELLEN

Joconde cacao met 3 noten

580 x 380 x **5mm** - 405g

ref.		
40FJOS0159	10	72

Joconde frambozensmaak

580 x 380 x **5mm** - 410g

ref.		
40FJOS0206	10	72

Joconde abrikozensmaak

NEW

580 x 380 x **5mm** - 410g

ref.		
40FJOS0213	10	72

Joconde citroensmaak

NEW

580 x 380 x **5mm** - 410g

ref.		
40FJOS0214	10	72

Joconde natuur

580 x 380 x **5mm** - 342g

ref.		
40FJOS0158	10	72

Joconde pistachesmaak

580 x 380 x **5mm** - 342g

ref.		
40FJOS0160	10	72

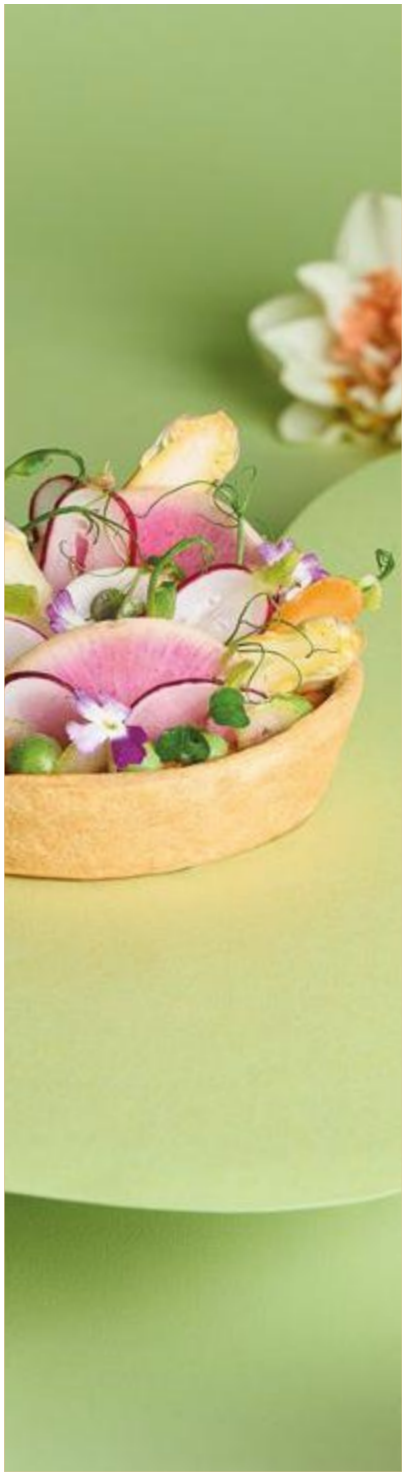
GLUTENVRIJ & VEGAN

GLUTENVRIJE TARTELETTES	80
VEGAN ASSORTIMENT:	81
VEGGIE CUPS	
SPICY CUPS	
QUICHEBODEMS	82
ZANDDEEG	83
TRENDY	83

GLUTENVRIJ

NEUTRAAL & ZOET

Een assortiment neutrale of zoete taartjes, ontwikkeld om te voldoen aan **de specifieke behoeften van glutenvrij**. Al onze referenties worden geproduceerd in een toegewijde werkplaats en voldoen aan zeer strenge specificaties. **Krokant en smaakvol**, bekoren ze ook door hun moderne design, met rechte en perfect effen randen.



NEUTRAAL

Mini tartelette neutraal
ø 4 x h 2cm - 4g

ref.		
40725.01.096	96	200

Mini tartelette neutraal
ø 5 x h 2cm - 7,5g

ref.		
40730.01.070	70	320

Tartelette neutraal
ø 8,5 x h 2cm - 19g

ref.		
40749.01.027	27	200

ZOET

Mini tartelette zoet
ø 4 x h 2cm - 4g

ref.		
40725.02.096	96	200

Mini tartelette zoet
ø 5 x h 2cm - 7,5g

ref.		
40730.02.070	70	320

Tartelette zoet
ø 8,5 x h 2cm - 19g

ref.		
40749.02.027	27	200

VEGAN

VEGGIE CUPS & SPICY CUPS

Ontdek ons assortiment aperitiefhapjes, geschikt voor vegetarische en veganistische diëten. Onze recepten zijn ontwikkeld om te voldoen aan de strikte eisen van deze diëten, maar vooral om extra smaak en verwennerij toe te voegen aan uw creaties. Ze bevatten geen aroma's en geen kleurstoffen.

VEGGIE CUPS

Rode biet
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
40716.84.024	6 x 24	88
40716.84.096	96	168

Wortel
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
40716.82.024	6 x 24	88
40716.82.096	96	168

Spinazie
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
40716.81.024	6 x 24	88
40716.81.096	96	168

Gegrilde ui
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
40716.85.096	96	168

Assortiment 96 veggie cups
24 Rode biet /
24 Wortel /
24 Spinazie /
24 Gegrilde ui

ref.		
40716.79.048	48	320
40716.79.096	96	168

SPICY CUPS

Southern pepper
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
40717.64.096	96	168

African falafel
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
40717.61.096	96	168

Mexican chili
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
40717.63.096	96	168

Asian curry
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
40717.62.096	96	168

Assortiment 96 spicy cups
24 Southern pepper /
24 African falafel /
24 Mexican chili /
24 Asian curry

ref.		
40717.65.048	48	320
40717.65.096	96	168

VEGAN
QUICHEBODEMS

INDIVIDUELE FORMATEN

Gourmande
ø 4 x h 2cm - 3g

ref.		
40710.20.096	96	200
40710.20.192	192	200
40710.20.480	480	48

Mignardise
ø 6 x h 2cm - 8g

ref.		
40720.86.080	80	168
40720.86.240	240	88
40720.86.360	360	72

Op aanvraag

Mini quiche
ø 7 x h 2cm - 12,5g

ref.		
40740.20.090	90	120
40740.20.180	180	48

Quiche
ø 8,5 x h 2,3cm - 18.2g

ref.		
40750.20.024	24	168
40750.20.072	72	120
40750.20.144	144	56

Quiche artisanaal + bakpapier
ø 8,5 x h 2,3cm - 18.2g

ref.		
40750.20.560	60	88

Quiche met lage boord
ø 11 x h 2,4cm - 29g

ref.		
40758.00.048	48	56

Quiche met hoge boord
ø 11 x h 3,7cm - 46g

ref.		
40760.00.042	42	48

Quiche + alu
ø 11 x h 3,7cm - 46g

ref.		
40760.00.442	42	56

Quiche artisanaal + bakpapier
ø 11 x h 3,7cm - 46g

ref.		
40760.00.542	42	48

Quiche met volkorentarwe
ø 11 x h 3,7cm - 46g

ref.		
40760.73.042	42	48

QUICHEBODEMS & ZANDDEEGTARTELETTES

MEERDERE PORTIES

Quiche + alu
ø 18 x h 3,2cm - 85g

ref.		
40770.00.010	10	100
40770.00.036	36	36

Quiche artisanaal + bakpapier
ø 18 x h 3,2cm - 85g

ref.		
40770.00.508	8	100

Quiche met volkorentarwe + alu
ø 22 x h 2,8cm - 130g

ref.		
40780.73.406	6	84

ZOET

Tartelette met gekartelde rand zoet
ø 9,5 x h 1,6cm - 31g

ref.		
40892.35.108	108	48

Mini Trendy rond zoet
ø 4 x h 1,5cm - 7,9g

ref.		
NEW 40647.91.096	96	168
40647.91.240	240	120

Mini Trendy rond zoet
ø 5 x h 1,6cm - 15,1g

ref.		
40645.91.090	90	168

Trendy rond zoet
ø 8 x h 1,8cm - 32.5g

ref.		
NEW 40641.91.096	96	72

Deze producten worden gemaakt volgens veganistische recepten en in een productiewerkplaats waar systematisch wordt schoongemaakt. De producten kunnen echter sporen van eieren en melk bevatten.

Selection by Pidy

Een reeks **eersteklas** vulklare zanddeegbodems die voldoen aan de verwachtingen van professionals om uitzonderlijke desserts te creëren.

Praktisch:

✓ Uitstekende vochtbestendigheid na het vullen door onze plantaardige coating.
✓ Verpakt in stevige dozen, in transparante trays en een sterke flowpack voor een lange houdbaarheid.

Recepten:

✓ 3 recepten: neutraal, zoet met een vleugje vanille en chocolade.
✓ Op ambachtelijke wijze gemaakt met geselecteerde ingrediënten: scharreleieren & pure boter.
✓ Superieure textuur en knapperig .

Formaat:

✓ Verschillende formaten: mini & individuele maat.
✓ Een modern en eigentijds design met loodrechte randen.

Een eigentijds assortiment gemaakt van
de hoogste kwaliteit.

SELECTION BY PIDY

TRENDY NEUTRAAL P86

TRENDY ZOET P87

TRENDY CACAO P87

Selection by Pidy

NEUTRAAL

ø 4 ×h 1,5cm - 6,5g

ref.		
40647.81.210	210	96

ø 8 × h 1,7cm - 28g

ref.		
40641.81.036	36	152

☐ 3,5 × h 1,9cm - 7g

ref.		
40646.81.210	210	96

☐ 7 × h 1,7cm - 30g

ref.		
40642.81.036	36	152

ZOET

ø 3 × h 1,7cm - 5,2g

ref.		
40316.25.189	189	152

ø 4 × h 1,5cm - 7,5g

ref.		
40647.82.210	210	96

***Op aanvraag**: Neem contact op met onze salesmanagers voor informatie over de minimale bestelhoeveelheid en levertijd.*

ZOET

ø 5 × h 1,8cm - 14g

ref.		
40645.82.090	90	152

ø 8 × h 1,6cm - 32g

ref.		
40641.82.036	36	152

☐ 3,5 × h 1,6cm - 7g

ref.		
40646.82.210	210	96

☐ 7 × h 1,9cm - 33g

ref.		
40642.82.036	36	152

9.6 x 3.4 x 1.6cm - 25g

ref.		
40640.82.090	90	96

CACAO

ø 4 × h 1,6cm - 6,8g

ref.		
40647.83.210	210	96

NEW

ø 5 × h 1,9cm - 15,8g

ref.		
40645.83.090	90	168

ø 8 × h 1,8cm- 32g

ref.		
40641.83.036	36	152

☐ 3,5 × h 1,6cm - 7g

ref.		
40646.83.210	210	96

☐ 7 × h 1,9cm - 33g

ref.		
40642.83.036	36	152

LAAT JE INSPIREREN DOOR ONZE RECEPTENBOEKJES

NIEUW Pidy

Ontdek hier meer over ons assortiment.

Délos
SPÉCIALISTE DU BISCUIT AUX ŒUFS

SINDS 1929, DE PASSIE VOOR DE LANGE VINGER

Sinds 1929 zet onze fabriek in **Bessay-sur-Allier** een rijk banketbakkerserfgoed voort in de vervaardiging van eibiscuits, met in het bijzonder de lange vinger onder het merk Délos.

Dankzij onze erkende vakkennis bieden wij eibiscuits aan die lichtheid en een zachte textuur combineren, perfect voor het maken van desserts zoals tiramisu's en charlottes.

Ons brede assortiment eibiscuits is personaliseerbaar, zowel wat betreft de recepten als de formaten, om zo aan de specifieke behoeften van onze klanten te voldoen.

Wij selecteren zorgvuldig kwaliteitsingrediënten om een authentieke en smaakvolle smaak te garanderen.

Vanuit onze inzet voor duurzaamheid passen we onze werkwijze voortdurend aan om onze ecologische impact te verkleinen.

Délos, bijna een eeuw aan passie en vakmanschap rondom de lange vinger!

Een koekje gemaakt volgens het traditionele lange vingerrecept. Recepten gemaakt met verse eieren zorgen voor een zachte en smeltende textuur zodra ze zijn gedrenkt.
- De koekjes **verkruimelen niet na het drenken!**
- Beschikbaar in **vele formaten**: individueel of gezinsformaat, in strips, rondjes of vellen.
- Recept zonder palmolie.

Zachte biscuitvinger resto
L 9,7 x b 3,5cm - 8,33g

ref.		
40DEL03607_PC	192	35

Charlotte biscuitband
L 10 x h 2,2cm - 5,83g

ref.		
40DEL03005_PC	34	60

Lange vinger
L 10 x h 2,2cm - 5,83g

ref.		
40DEL03212B_PC	190x2	32

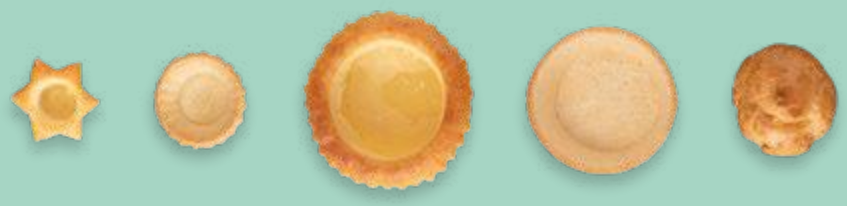
Lange vinger
L 10 x h 2,2cm - 5,83g

ref.		
40DEL03605A_PC	280	54

3TOQUES

READY TO FILL ASSORTIMENT

3TOQUES RETAIL



ONZE VULKLARE PRODUCTEN VAN HAPJES TOT DESSERTS

Traditionele recepten

CLEAN recepten zonder additieven

Vrije uitloopeieren

Lokale en duurzame materialen

HAPJES ASSORTIMENT

40020.51.020

40010.63.017

40656.610R.017 NEW

MINI PASTEITJES!

LAAT HET FEEST BEGINNEN!

40085.63.020 NEW

40659.63.017

40090.63.017

40790.76.017

40713.17.017

40718.69.025

CREATIEVE FOOD ART!

VEGAN CUPS!

40716.81.021

40716.82.020

40716.84.022

40717.62.017

40717.63.017

WERELD-KRUIDEN!

40717.64.017

READY TO FILL ASSORTIMENT

MAALTIJD ASSORTIMENT

40740.21.011

LICHT EN KROKANT BLADERDEEG!

x4 40230.51.013

x6 40231.51.017

x12 40235.51.016

x4 40241.59.016

BOTER RECEPT

DESSERT ASSORTIMENT

40820.48.014

40860.48.011

FRANSE SOEZEN MET BOTER

40882.14.020

KROKANTE ZANDDEEGTARTELETTES MET BOTER

40890.74.014

ASSORTIMENT HAPJES

Code	Product	Dim (mm)	THT (maanden)	NET gewicht	EAN retaildoos	Retaildoos / doos	EAN doos	Doos / pal.
40020.51.020	12 MINI VOL-AU-VENT	Ø 33	18	66 g	3162150033042	16	3162150031536	96
40010.63.017	12 MINI VOL-AU-VENT VIERKANT	32 x 32	18	60 g	3162150033165	16	3162150033158	96
40090.63.017	12 MINI VOL-AU-VENT VISVORMIG	60 x 30	18	66 g	3162150033127	16	3162150033110	96
40659.63.017	12 MINI VOL-AU-VENT STER	Ø 29	18	72 g	3162150033141	16	3162150033134	96
NEW 40085.63.020	8 MINI KERSTBOMEN	60 x 41	18	64 g	3162150034520	16	3162150034537	88
40656.61OR.017	12 MINI VOL AU VENT TOMAAT	Ø 35	12	78 g	3162150034377	16	3162150034384	88
40790.76.017	12 MINI AMUSETTES	75 x 36	12	42 g	3162150033066	16	3162150033059	96
40713.17.017	12 MINI CUPS	Ø 40	15	72 g	3162150033530	16	3162150033523	96
40718.69.025	12 MINI CUPS BLOEMVORMIG	Ø 54	18	41 g	3162150033226	16	3162150033219	96
40716.81.021	12 MINI CUPS VEGAN SPINAZIE	Ø 32	10	42 g	3162150033288	16	3162150033271	96
40716.82.020	12 MINI CUPS VEGAN WORTEL	Ø 32	10	42 g	3162150033301	16	3162150033295	96
40716.84.022	12 MINI CUPS VEGAN RODE BIET	Ø 32	10	42 g	3162150033325	16	3162150033318	96
40717.62.017	12 MINI CUPS SPICY CURRY	Ø 32	10	48 g	3162150033349	16	3162150033332	96
40717.63.017	12 MINI CUPS SPICY MEXICAANS	Ø 32	10	48 g	3162150033363	16	3162150033356	96
40717.64.017	12 MINI CUPS SPICY PROVENÇAALS	Ø 32	10	48 g	3162150033387	16	3162150033370	96

ASSORTIMENT MAALTIJDEN

Code	Product	Dim (mm)	THT (maanden)	NET gewicht	EAN retaildoos	Retaildoos / doos	EAN doos	Doos / pal.
40740.21.011	9 KLEINE QUICHEBODEMS	Ø 70	18	113 g	3162150033264	10	3162150033257	84
40230.51.013	4 VOL-AU-VENT	Ø 70	18	106 g	3162150033103	12	3162150033097	60
40231.51.017	6 VOL-AU-VENT	Ø 70	18	159 g	3162150033400	12	3162150033394	50
40235.51.016	12 VOL-AU-VENT	Ø 70	18	318 g	3162150031673	12	3162150031666	25
4241.59.016	4 VOL-AU-VENT MET BOTER	Ø 90	18	160 g	3162150033639	12	3162150031622	35

ASSORTIMENT DESSERTS

Code	Product	Dim (mm)	THT (maanden)	NET gewicht	EAN retaildoos	Retaildoos / doos	EAN doos	Doos / pal.
40820.48.014	24 PROFITEROLES BOTER	Ø 43	12	58 g	3162150033554	10	3162150033578	40
40860.48.011	8 ECLAIRS BOTER	130 x 43	12	68 g	3162150033592	10	3162150033585	40
40882.14.020	12 MINI TARTELETTES BOTER	Ø 45	15	72 g	3162150033424	16	3162150033417	96
40890.74.014	9 TARTELETTES BOTER	Ø 85	15	216 g	3162150033202	10	3162150033196	72

Onze verkoopklare productassortimenten

de ideale oplossing om te voldoen aan de kookwensen van uw klanten: *snelheid en gemak*

Creëer toegevoegde waarde in uw winkelgangen

14 producten
- hartig & zoet
- mini, individueel en om te delen

Aantrekkelijke prijzen
voor een brede doelgroep

Premium en ambachtelijk ontwerp
Opvallend in de schappen

Winkeldisplay en animaties

Aperitiefhapjes

12 mini bladerdeegpasteitjes met boter

40662.46.020
ø4.5cm - 96g
Stuks/doos: 20
Houdbaarheid: 9 maanden

12 mini bladerdeegpasteitjes

40020.50.022
ø3.5cm - 54g
Stuks/doos: 16
Houdbaarheid: 12 maanden

Maaltijden

6 quichebodems

40750.20.013
ø8.5cm - 109g
Stuks/doos: 12
Houdbaarheid: 12 maanden

4 vol au vent pasteitjes met boter

40240.46.012
ø8cm - 132g
Stuks/doos: 12
Houdbaarheid: 9 maanden

4 vol au vent pasteitjes

40240.52.012
ø8cm - 128g
Stuks/doos: 12
Houdbaarheid: 12 maanden

Desserts

12 mini tartelettes met boter

40647.23.017
ø4cm - 96g
Stuks/doos: 16
Houdbaarheid: 9 maanden

6 zanddeegtartelettes met boter

40890.47.016
ø8.5cm - 144g
Stuks/doos: 16
Houdbaarheid: 9 maanden

Zanddeegtaartbodem 6/8 porties

40900.46.018
ø22cm - 200g
Stuks/doos: 12
Houdbaarheid: 12 maanden

Biscuitcake neutraal 6/8 porties

40LC122.100A.70013
ø20cm - 235g
Stuks/doos: 12
Houdbaarheid: 4 maanden

Biscuitcake cacao 6/8 porties

40LC122.130A.70013
ø20cm - 255g
Stuks/doos: 12
Houdbaarheid: 4 maanden

Aanvullend *feestassortiment* - vraag naar onze flyer

notities

notities

Specialist in vulklare deegproducten
sinds 1967

Contacteer ons:

Benelux
Jaagpad 2,
8900 Ieper
België
Tel.: +32 57 49 01 01
Fax: +32 57 49 01 00
benelux@pidy.com

Frankrijk
Zac de La Teppe,
73 rue Albert Metras,
01250 Ceyzeriat
France
Tel.: +33 4 74 30 00 09
france@pidy.com

Export
Jaagpad 2,
8900 Ypres
Belgium
Tel.: +32 57 49 01 01
Fax: +32 57 49 01 00
export@pidy.com

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

Verenigd Koninkrijk
3a Maple Court,
Ash Lane, Collingtree,
Northampton NN4 0NB -
United Kingdom
Tel.: +44 1604 705666
Fax: +44 1604 702666
uk@pidy.com

pidy.com

Zijn merken van
Groupe Biscuits Bouvard