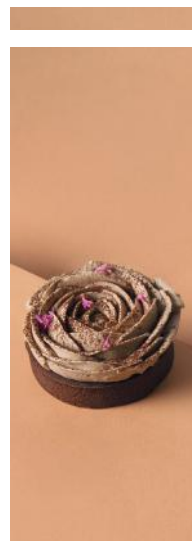




Bring **colours** to your plate



Specialist in vulklare deegproducten sinds 1967

A collection of various colorful macarons and biscuits is scattered around the central text. In the top left, there is a large yellow macaron and a small red flower-shaped macaron. In the top right, there is a red macaron, a small pink macaron, a dark chocolate rectangular biscuit, a raspberry, and a small red macaron. In the bottom left, there is a large pink macaron, a rectangular orange biscuit, a small orange macaron, and a small green macaron. In the bottom right, there is a light orange round biscuit, a dark chocolate flower-shaped macaron, a brown macaron, and a lime green macaron.

Nog meer **kleuren** in **2026**

Inleiding

Al meer dan 50 jaar vindt Pidy het dagelijkse leven van professionals in de keuken opnieuw uit met vulklare deegproducten die kwaliteit, creativiteit en gebruiksgemak combineren. Jaar na jaar verleggen wij de grenzen van het mogelijke met innovatieve oplossingen, ten dienste van al uw inspiratie, van zoet tot hartig.

In **2026** durft Pidy nog meer smaak, kleur en lef te brengen met een collectie die uw creaties in een oogwenk subliem maakt:

- Trendy taartbodems, met sprinkelende kleuren en subtiele smaken, om desserts een nieuwe dimensie te geven,
- Iris aperitiefcups, met toetsen van knoflook met peterselieboter en tomaten met Provençaalse kruiden, perfect voor een aperitief dat even elegant als smaakvol is,
- Volkoren bladerdeegpasteitjes, die krokante luchtigheid met pure natuurlijke smaken verenigen.



Pidy biedt meer dan producten: wij geven u een complete toolbox voor uw creativiteit. Welkom in de wereld van Pidy 2026, waar elke innovatie is ontwikkeld om u tijd te besparen en u te laten schitteren, zonder ook maar één compromis op kwaliteit en verfijning.

Op het menu

08 HAPJES

Kleurrijke mini creatieve hapjes NEW	10
Kleurrijke mini bladerdeeghapjes NEW	12
Mini cones NEW	14
Mini bladerdeeghapjes	16
Mini taartjes	18
Creatief in miniatuur	20

22 MAALTIJDEN

Bladerdeegpasteitjes NEW	24
Bladerdeegschijven en -vellen	28
Neutrale bodems	29
Quichebodems	30

32 DESSERTS

Kleurrijke Trendy taartjes NEW	34
Zoete Trendy taartjes NEW	36
Mini rustieke zanddeegtaartjes	42
Zanddeegtaarten	43
Soezendeeg	46
Bladerdeeg met smaken	48
Bladerdeeg	49
Artisanale tulpen	50
Zachte cake-tartelet	50
Savarins	51
Macaronsschelpen	52
Biscuit	54
Biscuit- en jocondevellen	56
Meringues	58
Toppings	59
Wafelcups NEW	60

62 DIEPVRIES

Rauw bladerdeeg	64
Soezendeeg	65
Zachte cake-tarteletten	65
Biscuit	66
Joconde	67

68 GLUTEN FREE & VEGAN **NEW**

70 'SELECTION BY PIDY' GAMMA

74 DÉLOS GAMMA

68

70

74



Legende



Met boter



Clean receipt



Plantaardige vetstoffen



Glutenvrij



Diepvries



Met coating



Vegan receipt



Selection by Pidy



+ 380

beschikbare referenties

Vervaardigd in
**Frankrijk,
België en
de V.S.**



6 productiesites

14 productielijnen en
1 werkatelier

Gecertificeerd BRC, IFS of SQF



**19
technologieën**

beheerst en erkend
door onze partners in de
voedingsindustrie.



▼ Intelligent produceren

- Implementatie van **hernieuwbare energie**.
- Evolutie van management-praktijken met de Kaizen-methode.
- Geen verspilling, maar **nieuwe grondstof voor diervoeding**.
- Bewustwording van **biodiversiteit** met 5 geplaatste bijenkorven.

▼ De mens staat voorop

- **Veiligheid:** onze hoogste prioriteit.
- **Carrière:** continue ontwikkeling.
- **Samenwerking:** sterke teams en maatschappelijke betrokkenheid.



▼ Nadenken over de producten van morgen

- **Onze kwaliteitsstandaarden:** gecertificeerd met toonaangevende audits en labels zoals Smeta & Ecovadis.
- **Onze gezonde recepten:** met ons «Clean Label»-programma streven we naar puurheid en minder toevoegingen, met de beste grondstoffen als basis.
- **Onze productinnovatie:** we ontwikkelen nieuwe producten die aansluiten bij de behoeften van morgen, zoals glutenvrije en veganistische recepten.
- **Onze toeleveringsketen:** we kiezen bewust voor duurzame ingrediënten, zoals eieren van vrije uitloop kippen, meel zonder pesticiden en gecertificeerde palmolie en cacao.

► Onze inkoopstrategie

- **Lokaal:** onze voorkeur gaat uit naar lokale leveranciers.
- **Transparant:** we werken volgens ons duurzaamheidscharter en delen kennis via MVO-webinars.
- **Ecologisch:** we bieden verantwoorde verpakkingsopties.
- **Klimaatbewust:** we meten jaarlijks onze CO²-uitstoot en hebben een SBTI-gevalideerd plan om onze impact te verkleinen.





HAPJES

KLEURRIJKE MINI CREATIEVE HAPJES	10
KLEURRIJKE MINI BLADERDEEGHAPJES	12
MINI CONES	14
MINI BLADERDEEGHAPJES	16
MINI TAARTJES	18
CREATIEF IN MINIATUUR	20



Specialist in vulklare deegproducten
sinds 1967

kleurrijke mini creatieve hapjes

MEDITERRANE CUPS

NEW



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

ref.		
717.90.096	96	168

NEW



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

ref.		
717.91.096	96	168



OM U TE HELPEN MET UW PRESENTATIE



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

ref.		
000.10.001	1	168



Piramide display
39 x 35cm

ref.		
000.09.001	1	112

VEGGIE CUPS

**Rode biet**

ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.84.024	6 x 24	88
716.84.096	96	168

**Wortel**

ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.82.024	6 x 24	88
716.82.096	96	168

**Spinazie**

ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.81.024	6 x 24	88
716.81.096	96	168

**Gegrilde ui**

ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.85.024	6 x 24	88
716.85.096	96	168

**Assortiment
96 Veggie cups**

24 Rode biet
24 Wortel
24 Spinazie
24 Gegrilde ui

ref.		
716.79.048	48	320
716.79.096	96	168

SPICY CUPS

**Southern pepper**

ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.64.024	6 x 24	88
717.64.096	96	168

**African falafel**

ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.61.024	6 x 24	88
717.61.096	96	168

**Mexican chili**

ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.63.024	6 x 24	88
717.63.096	96	168

**Asian curry**

ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.62.024	6 x 24	88
717.62.096	96	168

**Assortiment
96 Spicy cups**

24 Southern pepper
24 African falafel
24 Mexican chili
24 Asian curry

ref.		
717.65.048	48	320
717.65.096	96	168

HARTIGE MACARONS

**Assortiment
192 Hartige macarons**

96 Curry
96 Épicé
ø 3,5cm
2,1g

ref.		
460.99.192	192	200

kleurrijke mini creatieve hapjes

NEW



 **Volkoren mini pasteitje**

 ø 3,5 x h 2,5cm - 5,5g

ref.		
658.71.480	480	48

Productvoordelen

- Traditionele Franse bladerdeegbereiding
- Luchtige, knapperige textuur
- Clean Label receptuur
- Nog rijker aan vezels
- Zonder aroma's
- Zonder kleurstoffen
- Zonder conserveermiddelen
- Geschikt voor vegetarische en halal diëten

Gebruiksgemak

- Geschikt voor zowel hartige als zoete creaties
- Kan na vullen opnieuw worden ingevroren
- Voor een extra krokante afwerking: kort opwarmen op 170 °C
- Uitstekende vochtbestendigheid





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

ref.		
010.61OR.098	96	168



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

ref.		
010.66RE.098	96	168



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

ref.		
010.60GR.098	96	168

mini cones

NEW



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

ref.		
508.82.093	90	152

Mini cone tomaat
ø 2,5 x 7,5cm - 3,8g

ref.		
508.62.024	6 x 24	88

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

ref.		
508.82.090	90	152

NEW



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

ref.		
508.85.093	90	152

Mini cone
plantaardige
koolstof
ø 2,5 x 7,5cm - 3,8g

ref.		
508.65.024	6 x 24	88

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

ref.		
508.85.090	90	152

NEW



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

ref.		
508.86.093	90	152

Mini cone
basilicum
+ coating + plateau
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.		
508.86.090	90	152

NEW



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

ref.		
508.80.093	90	152

Mini cone neutraal
 + coating + plateau
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.		
508.80.090	90	152

NEW



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

ref.		
508.87.090	90	152



 **Mini cone sesam**
ø 2,5 x 7,5cm - 4g

ref.		
508.79.112	112	200

Plateau



 **Assortiment**
180 Mini cones
+ coating + stand up tray
+ **schilderspallet**
45 Neutraal / 45 plantaardige koolstof
/ 45 Tomaat / 45 basilicum

ref.		
508.99.284	180	72



 **Assortiment**
96 Mini cones
+ **schilderspallet**
24 Neutraal /
24 plantaardige koolstof /
24 Tomaat / 24 basilicum

ref.		
508.98.052	48	320
508.98.200	96	200



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

ref.		
000.06.008	8	42



Schilderspallet
38 x 29cm - 35 gaten

ref.		
000.02.015	15	120

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

ref.		
508.90.144	6 x 24	88
508.90.112	112	200
508.90.286	286	176

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

ref.		
508.90.212	112	200
508.90.386	286	176



mini blader deeg hapjes



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

ref.		
658.50.480	480	48



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

ref.		
662.50.105	105	136
662.50.350	350	48



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

ref.		
010.49.096	96	168
010.49.192	192	112



 Apéricœur
3,5 x 4,2 x h 2,5cm - 5,5g

ref.		
080.50.096	96	168
080.50.480	480	48



- 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.



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

ref.		
210.50.072	72	88
210.50.096	96	88



Zakouski
ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

ref.		
020.50.096	96	168
020.50.192	192	96
020.50.480	480	48



Apériquiche
ø 4,5 x h 1,1cm - 6g

ref.		
160.29.090	90	168



Beschikbaar
Sept./Dec.

Mini ster
ø 2,9 x h 2,7cm - 6g

ref.		
659.50.096	96	192
659.50.480	480	48



Beschikbaar
Sept./Dec.

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

ref.		
085.50.320	320	48



Fishka
6 x 3 x h 1,7cm - 5g

ref.		
090.49.084	84	168



**Assortiment
Mini bladerdeeg**

12 Mini pasteitje / 12 Zakouski /
12 Gourmande / 12 Apéricœur

ref.		
047.50.048	48	360

mini taartjes



TRENDY



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



ref.



647.81.210

210

96



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



ref.



645.20.090

90

168



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



ref.



646.81.210

210

96



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

ref.



647.20.096

96

168

647.20.240

240

120



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

ref.



646.20.096

96

168

646.20.240

240

120



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

ref.



648.20.096

96

168



Assortiment
152 Mini zanddeeg
neutraal
48 Mini Trendys vierkant /
48 rond /
56 Mini barquettes

ref.



351.80.152

152

160



GLUTENVRIJ



 **Mini tartelet**
ø 4 x h 2cm - 4g

ref.		
725.01.096	96	200



 **Mini tartelet**
ø 5 x h 2cm - 7,5g

ref.		
730.01.070	70	320

BLADERDEEGTAARTJES



 **Gourmande**
ø 4 x h 2cm - 3g

ref.		
710.20.096	96	200
710.20.192	192	200
710.20.480	480	80



 **Mignardise**
ø 6 x h 2cm - 8g

ref.		
720.86.080	80	168
720.86.240	240	88

ZANDDEEGTAARTJES



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

ref.		
713.20.096	96	200
713.20.480	480	80



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

ref.		
713.72.096	96	168



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

ref.		
315.80.192	192	160



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

ref.		
882.20.120	120	176
882.20.480	480	72

creatieve hapjes



Mini coquille

ø 5 x h 1cm
3,5g



ref.



ref.		
792.75.090	90	168
792.75.480	480	72



Amusette

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



ref.



ref.		
790.77.444	6 x 24	88
790.77.084	84	168
790.77.252	252	184



Mini cocotte

ø 5,1 x h 1,1cm
3,5g



ref.



ref.		
794.77.090	90	168
794.77.192	192	184



Iris

ø 3,2 x h 1,5cm
4g



ref.



ref.		
717.70.144	6 x 24	88
717.70.096	96	168
717.70.192	192	112
717.70.480	480	48



Corolle

ø 3 x h 1,5cm
3,5g



ref.



ref.		
715.70.144	6 x 24	88
715.70.096	96	168
715.70.192	192	112
715.70.480	480	48



 **Mini canapé**
 ø 5 x h 1cm - 3,5g

ref.		
719.70.140	140	320
719.70.280	280	184



 **Flower cuppy**
 ø 5,5 x h 1,2cm - 3,4g

ref.		
718.70.140	140	320
718.70.280	280	184



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

ref.		
350.80.280	280	120



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

ref.		
795.59.024	6 x 24	88
795.59.084	84	320
795.59.435	435	100



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

ref.		
795.50.024	6 x 24	88
795.50.084	84	320
795.50.435	435	100



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

ref		
795.51.084	84	320
795.51.435	435	100



 **Assortiment**
 **356 Creatief I**
 96 Iris / 120 Mini tellines
 neutraal gekarteld/
 140 Flower cutpypes

ref.		
074.00.356	356	80



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

ref.		
076.00.226	226	104





MAALTIJDEN

BLADERDEEGPASTEITJES	24
BLADERDEEGSCHIJVEN EN -VELLEN	28
TARTELETENBODEMS	29
QUICHEBODEMS	30



Specialist in vulklare deegproducten
sinds 1967

bladerdeeg- pasteitjes



 Bouchée / Pasteitje
 **Vast deksel**
ø 5,7 x h 4cm - 17g

ref.		
190.49.040	40	88
190.49.060	60	88



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

ref.		
230.50.026	24	120
230.50.096	96	40



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

ref.		
100.50.084	84	168



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

ref.		
220.50.024	24	120
220.50.096	96	40



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

ref.		
220.50.924	24	120
220.50.960	60	48



- 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**
 **Vast deksel**
ø 8 x h 4,5cm - 33g

ref.		
240.05.072	72	48

 **Vol au vent**
 **Vast deksel**
ø 8 x h 4,5cm - 32g

ref.		
240.52.024	24	120
240.52.072	72	48



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

ref.		
241.27.072	72	40



 **Vol au vent**
 **Hol**
ø 8 x h 4,5cm - 33g

ref.		
240.53.072	72	48



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

ref.		
240.53.972	72	40



 **Vol au vent**
 **repas**
ø 9,5 x h 4,5cm - 44g

ref.		
682.01.048	48	48

OOK VERKRIJGBAAR MET VLAKKE ZIJDE



 **Vol au vent effen rand**
 **Vast deksel**
ø 8 x h 4,5cm - 35g

ref.		
681.50.072	72	48



bladerdeegpasteitjes



 Bouchée / Pasteitje
vierkant
 □ 6 x h 4,5cm - 25g

ref.		
200.49.048	48	72



 Quatro
□ 8 x h 3,2cm - 33g

ref.		
222.49.048	48	48



 Bouchée / Pasteitje
vierkant
 □ 8 x h 4,8cm - 44g

ref.		
242.05.018	18	64



 Bouchée / Pasteitje
visvormig
 9 x 6,5 x h 4,5cm - 30g

ref.		
244.49.054	54	48



Beschikbaar
Sept./Dec.

 Bouchée / Pasteitje
dennenboom
 10 x 6,5 x h 4,5cm - 30g

ref.		
249.49.054	54	48



 Roulé
ø 5 x 11,5 x h 4,5cm - 27g

ref.		
550.30.090	90	40



 (Paas) Konijnpasteitje
 10 x 6,5 x h 4,5cm - 30g

ref.		
247.50.054	54	48



 Volkoren bouchée /
 pasteitje
 ø 7 x h 4,5cm - 30g

ref.		
230.70.096	96	40



bladerdeegschijven en -vellen

BLADERDEEGSCHIJVEN



 **Bladerdeegschijf**
ø 12,5 x h 1,3cm - 40g



ref.		
255.15.075	75	48



 **Bladerdeegschijf**
ø 25cm

 119g



ref.		
257.91.020	20	152

 **ø 28cm**

 208g



ref.		
267.91.034	30	60

BLADERDEEGVELLEN



 **Bladerdeegvel**
29 x 37cm x h 3mm

 325g



ref.		
282.91.015	15	108

 **57 x 37cm x h 2,5mm**

 660g



ref.		
287.90.020	20	60

 **57 x 37cm x h 3,5mm**

 870g



ref.		
288.91.015	15	60

tartelettenbodems

TRENDY



P Trendy vierkant neutraal

+ coating

□ 7 x h 1,8cm - 30g



ref.		
642.81.036	36	152



Trendy vierkant neutraal

□ 7 x h 1,8cm - 30g

ref.		
642.20.036	36	168
642.20.096	96	88



Trendy rond neutraal

ø 7 x h 1,8cm - 22g

ref.		
643.20.036	36	168
643.20.096	96	88



P Trendy rond neutraal

+ coating

ø 8 x h 1,8cm - 28g



ref.		
641.81.036	36	152

GLUTENVRIJ



Tartelet neutraal

glutenvrij

ø 8,5 x h 2cm - 19g

ref.		
749.01.027	27	200

ZANDDEEG



Zanddeegtartelet

neutraal

ø 8,5 x h 1,5cm - 24g

ref.		
890.42.135	135	56

quiches



Mini quiche

ø 7 x h 2cm
12,5g



ref.



740.20.090

90

120

740.20.180

180

48



Quiche

ø 8,5 x h 2,1cm
18,2g



ref.



750.20.024

24

168

750.20.072

72

120

750.20.144

144

56

+ punt

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

- Krokante textuur.

Advies voor de uitvoering

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



Quiche met lage boord

ø 11 x h 2,5cm
35g



ref.



758.03.052

48

56



Quiche met lage boord

ø 11 x h 2,5cm
29g



ref.



758.00.048

48

56



Quiche met hoge boord

ø 11 x h 3,7cm
46g



ref.



760.00.042

42

48



Quiche met volkorentarwe

ø 11 x h 3,7cm
46g



ref.



760.73.042

42

48



 **Quiche + alu**
ø 11 x h 3,7cm - 46g

ref.		
760.00.442	42	56



 **Quiche artisanaal**
ø 8,5 x h 2,1cm - 18.2g

ref.		
750.20.560	60	88



 **Quiche + alu**
ø 18 x h 3,2cm
100g

ref.		
770.03.014	10	100



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

ref.		
760.00.542	42	48

 **Quiche + alu**
ø 18 x h 3,2cm
85g

ref.		
770.00.010	10	100
770.00.036	36	36



 **Quiche met volkorentarwe + alu**
ø 22 x h 3,2cm - 130g

ref.		
780.73.406	6	84



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

ref.		
770.00.508	8	100



DESSERTS

KLEURRIJKE TRENDY TAARTJES	34
ZOETE TRENDY TAARTJES	36
MINI RUSTIEKE ZANDDEEGTAARTJES	42
ZANDDEEGTAARTEN	43
SOEZENDEEG	46
BLADERDEEG MET SMAKEN	48
BLADERDEEG	49
ARTISANALE TULPEN	50
ZACHTE CAKE-TARTELET	50
SAVARINS	51
MACARONSSCHELPEN	52
BISCUIT	54
BISCUIT- EN JOCONDEVELLEN	56
MERINGUES	58
TOPPINGS	59
WAFELCUPS	60



Specialist in vulklare deegproducten
sinds 1967

kleurrijke trendy taartjes



NEW



Mini Trendy rond
citroen

ø 4 x h 1,5cm - 7,9g

ref.

647.61.096



96



168



NEW



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

ref.		
647.63.096	96	168

NEW



 Mini Trendy rond
speculoos
ø 4 x h 1,5cm - 8,6g

ref.		
647.65.096	96	168

zoete Trendy taartjes



P Micro Trendy rond zoet

+ coating
ø 3 x h 1,7cm - 5,2g

ref.		
316.25.189	189	152



P Mini Trendy rond zoet

+ coating
ø 4 x h 1,5cm - 7,5g

ref.		
647.82.210	210	96



P Mini Trendy rond zoet

+ coating
ø 5 x h 1,6cm - 15g

ref.		
645.82.090	90	152

Micro Trendy rond zoet

+ coating
ø 3 x h 1,7cm - 5,2g

ref.		
316.74.063	63	320
316.74.189	189	160

Mini Trendy rond zoet

+ coating
ø 4 x h 1,5cm - 7,5g

ref.		
647.23.096	96	168
647.23.240	240	120
647.23.480	480	64

Mini Trendy rond zoet

+ coating
ø 5 x h 1,6cm - 15g

ref.		
645.23.090	90	168

NEW

Mini Trendy rond zoet

+ coating
ø 4 x h 1,5cm - 7,9g

ref.		
647.91.240	240	120

NEW

Mini Trendy rond zoet

+ coating
ø 5 x h 1,6cm - 15,1g

ref.		
645.91.090	90	168

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.



P Trendy rond zoet

+ coating
ø 8 x h 1,8cm - 32g

ref.		
641.82.036	36	152

P Trendy rond zoet

 ø 7 x h 1,8cm - 22g

ref.		
643.23.036	36	168
643.23.096	96	88

P Trendy rond zoet

 ø 8 x h 1,8cm - 31g

ref.		
641.23.036	36	168
641.23.096	96	88

P Trendy rond zoet

 ø 8 x h 1,1cm - 20,1g

ref.		
306.74.096	96	72



zoete Trendy taartjes



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

ref.		
646.82.210	210	96



P Trendy
vierkant zoet
+ coating
 □ 7 x h 1,8cm - 33g

ref.		
642.82.036	36	152

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

ref.		
646.23.096	96	168
646.23.240	240	120

Trendy
vierkant zoet
 □ 7 x h 1,8cm - 33g

ref.		
642.23.036	36	168
642.23.096	96	88



P Trendy
rechthoek
+ coating
 9,8 x 3,5 x 1,8cm - 25g

ref.		
640.82.090	90	96



 Trendy
 rechthoek
9,8 x 3,5 x 1,8cm - 24g

ref.		
640.23.054	54	168
640.23.108	108	104

 Assortiment
 96 Mini Trendy zoet
48 Mini Trendy vierkant /
48 Mini Trendy rond

ref.		
648.23.096	96	168



 Assortiment
 36 Trendy zoet 7 cm
12 Trendy vierkant /
24 Trendy rond

ref.		
644.23.036	36	168



chocolade Trendy taartjes



P Mini Trendy
rond chocolade
+ coating
ø 4 x h 1,5cm - 6,8g

ref.		
647.83.210	210	96



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

ref.		
645.27.090	90	168



C Trendy rond
chocolade
ø 7 x h 1,8cm - 23,5g

ref.		
643.27.036	36	168
643.27.096	96	88

NEW

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

ref.		
647.27.096	96	168
647.27.240	240	120





P Trendy rond
chocolade
+ coating
🍰 ø 8 x h 1,8cm - 32g

ref.	📦	🚚
641.83.036	36	152



P Mini Trendy vierkant
chocolade
+ coating
🍰 □ 3,5 x h 1,5cm - 7g

ref.	📦	🚚
646.83.210	210	96



P Trendy vierkant
chocolade
+ coating
🍰 □ 7 x h 1,8cm - 33g

ref.	📦	🚚
642.83.036	36	152

C Trendy rond
chocolade
🍰 ø 8 x h 1,8cm - 31g

ref.	📦	🚚
641.27.036	36	168
641.27.096	96	88

C Mini Trendy vierkant
chocolade
🍰 □ 3,5 x h 1,5cm - 7g

ref.	📦	🚚
646.27.096	96	168
646.27.240	240	120

C Trendy vierkant
chocolade
🍰 □ 7 x h 1,8cm - 33g

ref.	📦	🚚
642.27.036	36	168
642.27.096	96	88



C Assortiment
96 Mini Trendy chocolade
48 Mini Trendy vierkant /
48 Mini Trendy rond

ref.	📦	🚚
648.27.096	96	168



C Assortiment
36 Trendy chocolade 7 cm
12 Trendy vierkant /
24 Trendy rond

ref.	📦	🚚
644.27.036	36	168

mini tarteletten

ZANDDEEG



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

ref.		
885.47.090	90	176
885.47.180	180	112
885.47.480	480	48



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

ref.		
882.23.120	120	176
882.23.480	480	72



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

ref.		
713.23.096	96	200



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

ref.		
751.23.072	72	96

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

ref.		
882.12.120	120	176
882.12.480	480	80

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

ref.		
713.12.096	96	200

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

ref.		
751.12.036	36	200

GLUTENVRIJ



 **Mini taartje**
zoet
ø 4 x h 2cm
4g

ref.		
725.02.096	96	200



 **Mini taartje**
zoet
ø 5 x h 2cm
7,5g

ref.		
730.02.070	70	320



 **Taart**
zoet
ø 8,5 x h 2cm
19g

ref.		
749.02.027	27	200

zanddeegtaarten met effen rand



 ø 8,5 x h 1,6cm
23g

ref.		
894.14.135	135	56



 ø 9,5 x h 1,6cm
 + coating - 34,3g

ref.		
945.14.108	108	48



 ø 11 x h 1,6cm
38g

ref.		
946.47.072	72	64



 ø 18 x h 2cm
130g

ref.		
928.14.012	12	90



 ø 22 x h 2,3cm
220g

ref.		
904.14.010	10	48

zanddeegtaarten met gekartelde rand



 **ø 8,5 x h 1,6cm**
24g

ref.		
890.47.054	54	88
890.47.135	135	56

 **ø 8,5 x h 1,6cm**
24g

ref.		
890.46.135	135	56



 **ø 9,5 x h 1,6cm**
31g

ref.		
892.47.108	108	48

 **ø 9,5 x h 1,6cm**
31g

ref.		
892.35.108	108	48



 **ø 11 x h 1,8cm**
38g

ref.		
895.47.072	72	72

 **ø 11 x h 1,8cm**
+ coating - 41g


ref.		
897.47.072	72	72

 **ø 11 x h 1,8cm**
38g

ref.		
895.46.072	72	72



 **ø 18 x h 2cm**
128g

ref.		
898.47.012	12	90

 **ø 18 x h 2cm**
128g

ref.		
898.46.012	12	90



 **ø 22 x h 2,3cm**
200g

ref.		
900.47.010	10	48

 **ø 22 x h 2,3cm**
200g

ref.		
900.46.010	10	48



 **ø 24 x h 2,3cm**
250g

ref.		
906.47.014	10	48

 **ø 24 x h 2,3cm**
250g

ref.		
906.46.014	10	48



 **ø 28 x h 2,3cm**
350g

ref.		
910.47.010	10	48

 **ø 28 x h 2,3cm**
350g

ref.		
910.46.010	10	48

soezendeeg



 **Profiterole**
ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

ref.		
820.50.075	75	192
820.50.250	250	88



 **Chou / Soes lunch**
ø 5,5 x h 4cm - 5g

ref.		
825.50.250	250	48



 **Chou / Soes**
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

ref.		
830.50.040	40	88
830.50.120	120	48



 **Grote chou / Soes**
ø 8 x h 5,8cm - 13g

ref.		
835.50.080	80	48

 **Chou / Soes**
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

ref.		
830.52.120	120	48

 **Grote chou / Soes**
ø 8 x h 5,8cm - 13g

ref.		
835.52.080	80	48



OOK VERKRIJGBAAR IN DIEPVRIES



 **Profiterole**
ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

ref.		
820.95.250	250	88



 **Chou / Soes lunch**
ø 5,5 x h 4cm - 5g

ref.		
825.95.250	250	40





 **Mini éclair**
6 x 3 x h 2,5cm - 2,2g

ref.		
849.50.080	80	192
849.50.250	250	112



 **Éclair**
13 x 4 x h 3,4cm - 8,5g

ref.		
860.50.030	30	192
860.50.140	140	48



 **Grote éclair**
16 x 4,5 x h 4cm - 12g

ref.		
865.50.100	100	48



 **Paris Brest**
ø 10 x h 2,5cm - 14,5g

ref.		
841.50.100	100	48

 **Éclair**
13 x 4 x h 3,4cm - 8,5g

ref.		
860.52.140	140	48

 **Grote éclair**
16 x 4,5 x h 4cm - 12g

ref.		
865.52.100	100	48



 **Grote éclair**
16 x 4,5 x h 4cm - 16g

ref.		
864.94.142	140	28

 **Grote éclair**
16 x 4,5 x h 4cm - 16g

ref.		
864.84.142	140	28

bladerdeeg met smaken



	Kaneelsmaak		
	ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g		
	ref.		
	020.69SC.098	96	168



	Chocoladesmaak		
	ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g		
	ref.		
	020.67BL.098	96	168



	Vanillesmaak		
	ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g		
	ref.		
	020.68SV.098	96	168



bladerdeeg

Jockeytaart 6 stukken ø 22 x h 2,3cm - 170g

ref.		
272.03.012	12	44



Jockeytaart 8 stukken ø 25,5 x h 2,3cm - 220g

ref.		
274.03.012	12	44

MET SUIKER



Hoorn met suiker ø 3,5 x 12 x h 5,2cm - 38g

ref.		
630.34.080	80	36

Hoorn met suiker ø 3,5 x 12 x h 5,2cm - 38g

ref.		
630.38.024	24	120
630.38.080	80	36



Tartelet bladerdeeg met suiker ø 8,5 x h 2,5cm - 24g

ref.		
534.10.027	27	160
534.10.081	81	80



Tulp bladerdeeg met suiker ø 8,5 x h 2,5cm - 18g

ref.		
524.10.036	36	112



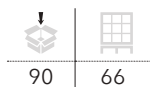
Taart bladerdeeg met suiker ø 23 x h 3,8cm - 144g

ref.		
536.10.014	14	28

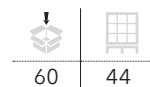
artisanale tulp



 **Artisanale mini tulp**
ø 3,7 x h 3,4cm - 7g
ref. LC401.400A.20090



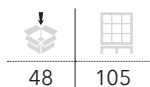
 **Artisanale tulp**
ø 5,5 x h 6,5cm - 30g
ref. LC400.400A.20060



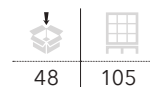
zachte cake-tarteletten



 **Zachte cake-tartelet tigré neutraal**
 ø 7 x h 3,2cm - 30g
ref. LC500.500C.00049



 **Zachte cake-tartelet cacao**
 ø 7 x h 3,2cm - 30g
ref. LC500.510C.00049



savarins



 **Mini savarin**
+ schaalkje
ø 3,5 x h 2,2cm - 5g
ref. LC010.002A.10300

	
300	90



 **Savarin Lunch**
ø 4 x h 2,2 cm - 5,5g
ref. LC011.002A.00300

	
300	90

 **Savarin Lunch**
+ schaalkje
ø 4 x h 2,2 cm - 5,5g
ref. LC011.002A.10300

	
300	90



 **Savarin**
+ schaalkje
ø 6,5 x h 3,3cm - 17g
ref. LC000.000A.10120

	
120	72



 **Savarin**
ø 6,5 x h 3,3cm - 17g
ref. LC000.000A.00121

	
120	72



 **Mini savarin vierkant**
+ schaalkje
□ 4 x h 2,5cm - 5,5g
ref. LC012.002A.30192

	
192	66

Op
bestelling



 **Savarin vierkant**
+ schaalkje
□ 5,7 x h 3,3cm - 17g
ref. LC006.001A.30112

	
112	44



 **Savarin bouchon**
ø 2 x h 4,2cm - 5g
ref. LC020.005A.00250

	
250	90

macaron- schelpen



**Macaron
frambozensmaak**
ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.230A.30065

64	105



**Macaron
neutrale smaak**
ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.200A.30065

64	105



**Macaron
chocoladesmaak**
ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.210A.30065

64	105





Mini macaron frambozensmaak

ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.230A.30181



180



168



Mini macaron pistachesmaak

ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.260A.30181



180



168



Mini macaron neutrale smaak

ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.200A.30181



180



168



Assortiment 180 Mini macarons 4 smaken

45 Neutraal / 45 Chocolade /
45 Framboos / 45 Pistache
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.299A.30181



180



168



Mini macaron chocoladesmaak

ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.210A.30181



180



168

+ punt

- Eens de macarons zijn gevuld, plaats ze in de frigo voor minimum 4-6 uur, voor het serveren.
- Kan na het vullen worden ingevroren.

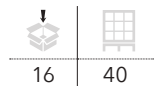
biscuit



Ronde biscuit

Natuur

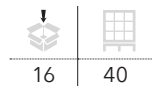
ø 18cm - 175g
ref. LC118.100A.50016



Ronde biscuit

Choco

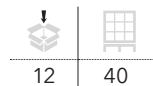
ø 18cm - 185g
ref. LC118.130A.50016



Ronde biscuit

Natuur

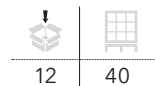
ø 22cm - 250g
ref. LC122.100A.50012



Ronde biscuit

Choco

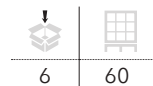
ø 22cm - 270g
ref. LC122.130A.50012



Ronde biscuit

Natuur

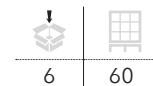
ø 28cm - 450g
ref. LC128.100A.50006



Ronde biscuit

Choco

ø 28cm - 490g
ref. LC128.130A.50006





biscuitvellen



**Biscuit
Natuur**

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

ref		
571.53.006	6	112
571.53.017	12	60



580 x 380 x **7mm** - 360g
ref. 571.55.909

9	72



580 x 380 x **5mm** - 297g
ref. 572.53.912

12	72



**Biscuit
Choco**

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

ref		
571.54.006	6	112
571.54.016	12	60



580 x 380 x **7mm** - 360g
ref. 571.56.909

9	72



580 x 380 x **5mm** - 297g
ref. 572.54.912

12	72



Madeleine



580 x 380 x **7mm** - 650g
ref. 576.58.908

8	72



Red Velvet



580 x 380 x **10mm** - 505g
ref. 577.61.907

7	72



Bananenbrood



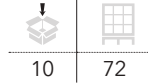
580 x 380 x **10mm** - 510g
ref. 577.59.907

7	72

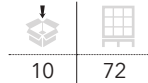
jocondevellen



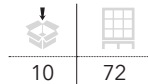
 Joconde
frambozensmaak
580 x 380 x **5mm** - 410g
ref. 574.50.910



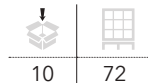
 Joconde
pistachesmaak
580 x 380 x **5mm** - 342g
ref. 574.57.910



 Joconde natuur
580 x 380 x **5mm** - 342g
ref. 574.53.910



 Joconde cacao met
3 noten
580 x 380 x **5mm** - 405g
ref. 574.60.910



meringues



Meringuette

ø 4,5 x h 2cm
3,5g

ref.		
491.65.144	144	104
491.65.320	320	88



Meringue

ø 6,5 x h 2,2cm
8g

ref.		
495.65.060	60	104
495.65.330	330	40



Meringue

ø 7 x h 2,8cm
11g

ref.		
496.65.050	50	88



Meringue Pavlova

ø 7,5cm
15g

ref.		
493.65.048	48	88



Meringue torsadée

9 x 6,5 x h 2,5cm
11,5g

ref.		
492.65.048	48	112
492.65.096	96	56



Meringue schelp

ø 6,5cm
15g

ref.		
484.65.150	150	60



Meringue schijf

ø 21 x h 2,2cm
70g

ref.		
497.65.010	10	60



Meringue schijf

ø 22 x h 2,2cm
115g

ref.		
498.65.020	20	36

Meringue schijf

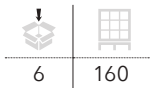
ø 26 x h 2,2cm
170g

ref.		
487.65.012	12	36

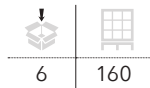
toppings



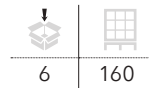
Macaronparels
framboos
ref. 462.49.006 - 200g



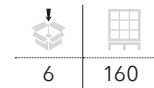
Macaronparels
choco
ref. 462.66.006 - 200g



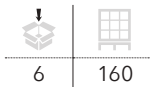
Meringueparels
ref. 488.65.006 - 200g



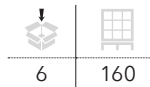
 Crumble van
American cookies
ref. 489.67.006 - 550g



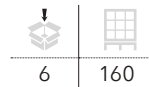
Crumble van
meringue neutraal
ref. 489.65.006 - 180g



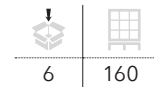
Crumble van
aardbeienmeringue
ref. 489.64.006 - 190g



Crumble van meringue
3 soorten chocolade



 Crumble van
speculoos
ref. 430.26.006 - 400g



wafelcups



Mini wafeltulp

ø 5,5 x h 3,8cm
3,4g

ref.

515.93.120



120



168



Mini wafeltulp choco

ø 5,5 x h 3,8cm
7,4g

ref.

515.94.100



100



168



Wafeltulp

ø 10,5 x h 3,5cm
11g

ref.

510.93.024



24



180

510.93.096

96

54



Wafeltulp choco

ø 10,5 x h 3,5cm
21g

ref.

510.94.012



12



168

510.94.096

96

42



Lotus wafeltulp

ø 9,2 x h 3,8cm
13g

ref.

511.93.096



96



72



Lotus wafeltulp choco

ø 9,2 x h 3,8cm
18g

ref.

511.94.096



96



72



 **Mini cone zoet**
 ø 2,5 x 6cm
 ref. 508.93.228 - 4g

	
228	200

+ 10 clips
 ref. 508.93.112 - 4g

	
112	168

**Witte clip
 voor mini cone**
 ref. 000.01.100

	
100	270



 **Mini cone zoet**
 + coating choco
 + stand up tray
 ø 2,5 x 7,5cm
 ref. 508.50.090 - 5,8g

	
90	152



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

ref.		
517.93.096	96	168
517.93.288	288	88

NEW

**Assortiment
 Mini Cones
 Cacao**
 ø 2,5 x h 7,5cm
 9g



ref.		
508.88.180	180	72



**Mini koffiekopje
 melkchocolade**
 ø 2,2 x h 2,5cm
 ref. 485.78.120 - 4,2g

	
120	240



**Mini koffiekopje
 fondant chocolade**
 ø 2,2 x h 2,5cm
 ref. 485.79.120 - 4,2g

	
120	240



**Mini cup
 melkchocolade**
 ø 2,5 x h 2,5cm
 ref. 486.78.072 - 4,2g

	
72	240



**Mini cup
 fondant chocolade**
 ø 2,5 x h 2,5cm
 ref. 486.79.072 - 4,2g

	
72	240



 **Mini cannelloni
 choco & coco**
 ø 2 x 5cm
 ref. 465.13.110

	
110	168





DIEPVRIES

RAUW BLADERDEEG	64
SOEZENDEEG	65
ZACHTE CAKE-TARTELETEN	65
BISCUIT	66
JOCONDE	67



Specialist in vulklare deegproducten
sinds 1967

rauw bladerdeeg

SCHIJVEN



 Schijf bladerdeeg
 ø 25cm
 119g

ref.		
257.91.020	20	152

 ø 28cm
 208g

ref.		
267.91.034	30	60

VELLEN



Vel bladerdeeg
 29 x 37cm x h 3mm
 325g

ref.		
282.91.015	15	108

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

ref.		
287.90.020	20	60

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

ref.		
288.91.015	15	60

soezendeeg ❄️



 **Profiterole**
ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

ref.		
820.95.250	250	88



 **Chou / Soes lunch**
ø 5,5 x h 4cm - 5g

ref.		
825.95.250	250	40



 **Grote éclair**
16 x 4,5 x h 4cm - 16g

ref.		
864.94.142	140	28

 **Grote éclair**
16 x 4,5 x h 4cm - 16g

ref.		
864.84.142	140	28

zachte cake-tarteletten ❄️



 **Zachte cake-tartelet tigré neutraal**
ø 7 x h 3,2cm - 30g
ref. LC500.500C.00049

	
48	105



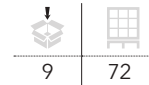
 **Zachte cake-tartelet cacao**
ø 7 x h 3,2cm - 30g
ref. LC500.510C.00049

	
48	105

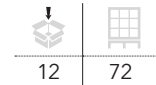


**Biscuit
Natuur**

580 x 380 x **7mm** - 360g
ref. 571.55.909



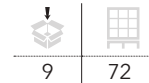
580 x 380 x **5mm** - 297g
ref. 572.53.912



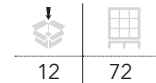
**Biscuit
Choco**



580 x 380 x **7mm** - 360g
ref. 571.56.909



580 x 380 x **5mm** - 297g
ref. 572.54.912



Madeleine



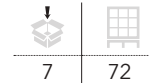
580 x 380 x **7mm** - 650g
ref. 576.58.908



Red Velvet



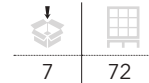
580 x 380 x **10mm** - 505g
ref. 577.61.907



Bananenbrood



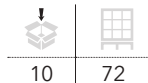
580 x 380 x **10mm** - 510g
ref. 577.59.907





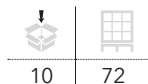
Joconde frambozensmaak

580 x 380 x **5mm** - 410g
ref. 574.50.910



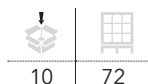
Joconde pistachesmaak

580 x 380 x **5mm** - 342g
ref. 574.57.910



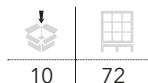
Joconde natuur

580 x 380 x **5mm** - 342g
ref. 574.53.910



Joconde cacao met 3 noten

580 x 380 x **5mm** - 405g
ref. 574.60.910



+ punt



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



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



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

Optimaal gebruik:
binnen de 48 uur na het ontdooien.



Ons gamma glutenvrij

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

NEUTRAAL



 **Mini taartje**
ø 4 x h 2cm - 4g

ref.		
725.01.096	96	200



 **Mini taartje**
ø 5 x h 2cm - 7,5g

ref.		
730.01.070	70	320



 **Tartelet**
ø 8,5 x h 2cm - 19g

ref.		
749.01.027	27	200

ZOET



 **Mini taartje zoet**
ø 4 x h 2cm - 4g

ref.		
725.02.096	96	200



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

ref.		
730.02.070	70	320



 **Taartje zoet**
ø 8,5 x h 2cm - 19g

ref.		
749.02.027	27	200



Ons gamma vegan

Ontdek ons assortiment aperitiefhapjes en zandeegtaartjes, geschikt voor vegetarische en veganistische gerechten. Onze recepten zijn ontwikkeld om aan de strenge eisen van deze diëten te voldoen, maar bovenal om heerlijkheid toe te voegen aan je creaties. Ze bevatten geen smaak- of kleurstoffen (en geen palmolie voor ons Veggie cup assortiment).

VEGGIE CUPS



Rode biet

ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.84.024	6 x 24	88
716.84.096	96	168



Wortel

ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.82.024	6 x 24	88
716.82.096	96	168



Spinazie

ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.81.024	6 x 24	88
716.81.096	96	168



Gegrilde ui

ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.85.024	6 x 24	88
716.85.096	96	168

Assortiment 96 Veggie cups

24 Rode biet
24 Wortel
24 Spinazie
24 Gegrilde ui

ref.		
716.79.048	48	320
716.79.096	96	168

ZOET



**Taartje met
gekartelde rand zoet**

ø 9,5 x h 1,6cm - 31g

ref.		
892.35.108	108	48



Mini Trendy rond zoet

ø 4 x h 1,5cm - 7,9g

ref.		
647.91.240	240	120



ø 5 x h 1,6cm - 15,1g

ref.		
645.91.090	90	168



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**



NEUTRAAL




 ø 4 × h 1,5cm - 6,5g
 ref. 647.81.210



210

96




 ø 8 × h 1,7cm - 28g
 ref. 641.81.036



36

152




 □ 3,5 × h 1,5cm - 7g
 ref. 646.81.210



210

96




 □ 7 × h 1,7cm - 30g
 ref. 642.81.036



36

152

ZOET



ø 3 × h 1,7cm - 5,2g
ref. 316.25.189



189

152



ø 4 × h 1,5cm - 7,5g
ref. 647.82.210



210

96



ø 5 × h 1,7cm - 14g
ref. 645.82.090.



90

152



ø 8 × h 1,7cm - 32g
ref. 641.82.036



36

152



□ 3,5 × h 1,5cm - 7g
ref. 646.82.210



210

96



□ 7 × h 1,7cm - 33g
ref. 642.82.036



36

152



9,8 × 3,5 × h 1,8cm - 25g
ref. 640.82.090



90

96

CHOCOLADE



ø 3,8 × h 1,5cm - 6,8g
ref. 647.83.210



210

96



ø 8 × h 1,7cm - 32g
ref. 641.83.036



32 g

36

152



□ 3,5 × h 1,5cm - 7g
ref. 646.83.210



210

96



□ 7 × h 1,7cm - 33g
ref. 642.83.036



36

152



Sinds 1929 behoudt onze fabriek in Bessay-sur-Allier een rijke patisserie-erfenis in de productie van biscuit met ei met name de lange vingers onder het merk Délös. Bekend om zijn ambachtelijke vakmanschap, bieden wij lepelbiscuit die lichtheid en een zachte textuur combineren, perfect voor het begeleiden van desserts zoals tiramisu en charlottes.

Ons brede assortiment biscuit op basis van ei is aanpasbaar in zowel recepten als formaten, en voldoet aan de specifieke behoeften van jouw klanten. We selecteren zorgvuldig ingrediënten van hoge kwaliteit om een authentieke en heerlijke smaak te garanderen.

Toegewijd aan duurzaamheid, zetten we in op milieuvriendelijke productiemethoden. Het merk Délös staat voor een passie voor lange vingers, geworteld in een patisseries traditie van meer dan 90 jaar.



**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 drinken!
- **Beschikbaar in vele formaten:** individueel of gezinsformaat, in strips, rondjes of vellen.
- Recept zonder palmolie.



Lepelbiscuit
resto

L 9,7 x b 3,5cm - 8,33g
ref. 568.07.195



192



35



Charlotte
band

L 37 x b 6cm - 59g
ref. 595.08.037



34



60



Lange vingers

L 10 x h 2,2cm - 5,83g
ref. 563.02.193



190X2



32



Lange vingers

L 10 x h 2,2cm - 5,83g
ref. 563.02.283



280



54



Bring colours to your plate

Contacteer ons:

Frankrijk

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

Benelux

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



Zijn merken van
Groupe Biscuits Bouvard

