



CATALOGUS • CATALOGUE

Nederlands • Français • English

drukversie augustus 2017

V.U. Diversi Foods,
Industrieweg 29,
9420 Erpe-Mere

Een rijke & authentieke geschiedenis...

Sinds 1989 is Diversi Foods actief in de bakkerijwereld. Oprichter Robert Huygh zag meteen potentieel in bake-off en bouwde zo Diversi Foods uit.

Van bij het begin staat Diversi Foods synoniem voor **authenticiteit, kwaliteit, ervaring** en innovatie binnen **bake-off, diepgevroren & verse bakkerijproducten**.

Van het veld tot de ontbijttafel...

Voor Diversi Foods **begint het allemaal op het veld** waar wij onze granen met de grootste zorg selecteren. Al onze grondstoffen doorlopen diverse selectiecriteria om in aanmerking te kunnen komen. Na talrijke tests, bepalen we uiteindelijk de ingrediënten met de beste prijs-kwaliteitverhouding.

In onze zoektocht naar **natuurlijke** en **authentieke ingrediënten, recepten** en **productiemethodes** hebben we ook besloten om ons gamma uit te breiden met een groot aantal **clean label** referenties. Daarenboven zijn al onze natuurlijke ingrediënten volledig GMO-vrij, net zoals moeder Natuur het gewild heeft.

Diversi Foods is gespecialiseerd in **authentieke & originele recepten** en **traditionele & artisanale productiemethodes**. Waar nodig worden deze vertaald naar een industrieel niveau zodat we kwalitatief hoogstaande producten op grote schaal en aan competitieve prijzen kunnen aanbieden die bovendien toegankelijk zijn voor een zo groot mogelijk publiek.

Dit industriële aspect impliceert ook dat we werken volgens de hoogste kwaliteitsnormen. Elk productieproces is ISO-, HACCP- en BRC-gecertificeerd conform de Europese wetgeving. Met andere woorden, we werken met **state-of-the-art technologie**, volgens de **hoogste kwaliteitsstandaarden** en tegelijkertijd proberen we **tradities** staande te houden.

Innovatie

We zijn niet enkel trots op de kwaliteit die we afleveren, maar we gaan ook prat op een goed gevulde **'innovation funnel'**. We streven ernaar om op de hoogte te blijven van de laatste food trends en bewegingen in het voedingslandschap. Zo volgen we trends, maar zetten we er ook een aantal zelf. Op deze manier blijven onze onderneming, onze concepten en onze producten relevant voor de markt, klant en consument.

Toekomstgericht

Doorheen de jaren zijn wij een **totaalleverancier** geworden van een divers en uitgebreid gamma van bakkerijproducten; zowel in bake-off als in vers, voor retail en foodservice, en ook onder private label. We hebben heel wat **kennis en ervaring** vergaard binnen deze sector. Het is dus niet verwonderlijk dat wij ondertussen **wereldwijd actief** zijn.

En we staan niet stil. Hoewel het voor Diversi Foods allemaal met Bake-off begonnen is, hebben we de voorbije jaren onze focus verruimd. Zo namen we in 2015 het bedrijf **Vermout's Boerenbrood** over dat gekend staat voor zijn verse, op steen gebakken broden en verse viennoiserie en patisserie.

In 2016 volgde **Montana Bakery**, een artisanale bakkerij in hartje London, dat zich toelegt op Italiaanse broodspecialiteiten. Vervolgens is **Bladerdeeg Vanmarcke** deel gaan uitmaken van onze bakkerijfamilie, waardoor we nu ook een ruim aanbod aan bladerdeegproducten kunnen aanbieden.

Zich klaarstomen voor de toekomst houdt ook in dat we eigen producten continu onder de loep nemen en indien nodig optimaliseren. Vanuit deze insteek is **Boulangerie de France** in het leven geroepen. Onze productiesite in Moeskroen waar we stokbroden maken volgens de Franse traditie.

We proberen ons te onderscheiden door middel van ons ruim productaanbod met zijn 'appetite appeal', uitnodigende geur en overheerlijke verse smaken. Dat maakt het verschil en daarom kiezen klanten voor ons.



"Baked-Off is the future"



Une histoire riche & authentique...

Depuis 1989, Diversi Foods est actif dans le milieu de la boulangerie. Le fondateur Robert Huygh a immédiatement repéré le potentiel des produits prêts à cuire et l'a développé.

Depuis sa création, Diversi Foods est connue pour son **authenticité**, sa **qualité**, son **expérience** et ses innovations en matière de produits de boulangerie **prêts à cuire, surgelés et frais**.

Du champ à la table du petit déjeuner...

Chez Diversi Foods, **tout commence au champ** où nous sélectionnons nos céréales avec le plus grand soin. Toutes nos matières premières doivent respecter différents critères pour pouvoir être retenues. Après de nombreux tests, nous déterminons enfin quels ingrédients présentent le meilleur rapport qualité-prix.

Dans notre recherche d'**ingrédients**, de **recettes** et de **méthodes de production naturels et authentiques**, nous avons décidé d'élargir notre gamme en incluant un grand nombre de références « **clean label** ». En outre, tous nos ingrédients naturels sont entièrement **sans OGM**, comme l'a voulu Dame Nature.

Diversi Foods est spécialisée dans les **recettes authentiques** & originales et les **méthodes de production traditionnelles & artisanales**. Quand cela est nécessaire, nous les transposons au niveau industriel afin de pouvoir proposer des produits de qualité à grande échelle et à des prix compétitifs, qui sont accessibles à un public le plus large possible.

Dans ce cadre, nous travaillons en appliquant les normes de qualité les plus élevées. Chaque procédé de production a une certification ISO, HACCP et BRC conformément à la législation européenne. En d'autres termes, nous utilisons une **technologie de pointe**, respectons les **normes de qualité les plus élevées** et essayons en même temps de faire honneur aux **traditions**.

Innovation

Non seulement nous sommes fiers de la qualité que nous délivrons, mais nous pouvons également nous targuer de la **richesse de nos innovations**. Nous nous efforçons de rester toujours informés des dernières modes et des changements dans le paysage alimentaire. Nous suivons les différentes tendances, mais en introduisons aussi nous-mêmes. De cette manière, notre entreprise, nos concepts et nos produits restent pertinents pour le marché, les clients et les consommateurs.

Une entreprise tournée vers l'avenir

Au fil des années, nous sommes devenus un **fournisseur global** d'une gamme diversifiée et étendue de produits de boulangerie, frais ou prêts à cuire, pour le commerce du détail et les services alimentaires, mais aussi pour des marques privées. Nous avons accumulé beaucoup d'**expérience** et de **connaissance** dans ce secteur. Il n'est donc pas étonnant que nous soyons aujourd'hui **actifs au niveau mondial**.

Et nous ne comptons pas nous arrêter là. Bien que Diversi Foods n'ait commencé qu'avec des produits prêts à cuire, elle a élargi ses horizons ces dernières années. En 2015, nous avons repris l'entreprise **Vermaut's Boerenbrood**, qui est connue pour ses pains frais et cuits sur pierre et pour ses viennoiseries et pâtisseries fraîches.

En 2016, cela a été le tour de **Montana Bakery**, une boulangerie artisanale au cœur de Londres, qui se consacre aux spécialités de pain italiennes. Ensuite, **Bladerdeeg Vanmarcke** est venu compléter notre famille de boulangers, nous permettant de proposer aujourd'hui une offre vaste de produits à base de pâte feuilletée.

Regarder vers l'avenir signifie également que nous examinons nos propres produits en permanence et que nous les optimisons si nécessaire. C'est dans cette approche que la **Boulangerie de France** a été créée. Notre site à Mouscron produit des baguettes selon la tradition française.

Nous essayons de nous distinguer grâce à notre offre importante de produits qui « éveillent l'appétit », à l'odeur attrayante et aux goûts délicieusement frais. C'est ainsi que nous faisons la différence et c'est pourquoi les clients nous choisissent.

Diversi Foods – votre partenaire « préféré » pour le prêt à cuire

A rich and authentic history...

"Baked-Off is the future". Robert Huygh, founder of Diversi Foods, already knew this in 1989. Our story began with the distribution of frozen bread and bakery products to wholesalers and independent supermarkets. It didn't take long before Diversi Foods became a notable player on the Western European market.

From the early beginning Diversi Foods has been known for its **authenticity, quality, experience and innovation** in **bake-off, frozen and fresh bakery products**.

It all starts on the field...

It all starts on the field where we select the wheat with the utmost care. Our other raw materials also have to meet strict criteria before being chosen. After carrying out several tests, the ingredients with the best price/quality ratio are chosen.

In our quest to stay true to **nature** and **authenticity** we also decided to extend our range with a host of **clean label** references. In addition all our natural ingredients are **GMO-free**, just as nature intended. They are treated carefully with respect for **traditional recipes** and **authentic & artisanal preparation methods** taken to an industrial level so that we can offer great products to a large audience at competitive prices.

The industrial aspect also means that we work according to the highest quality standards possible, meeting consumers', customers' and governments' requirements. Every single production process is ISO, HACCP and BRC certified in accordance with European regulations. In other words, we use **state of the art technology**, comply with the highest standards whilst preserving **old world traditions** to the best of our abilities.

Innovation

Not only do we take pride in our quality character, but also in our rich track-record of **innovation**. We aim to stay abreast of the latest market trends, but also to set trends ourselves. All this to ensure that we offer relevant, contemporary, and inventive products.

Ready for the future

Over the years we have become a **total supplier** of a wide range of bakery products; in bake-off as well as in fresh, for retail as well as for food service and under private label. We have gathered a wealth of knowledge and experience in this area. So it's no wonder that Diversi Foods has grown into an **international player** within the world of bakery.

Even though it all started with bake-off, we have broadened our horizons in recent years. In 2015 **Vermaut's Boerenbrood** joined us. It is known for its stone-baked breads and fresh viennoiserie and pâtisserie.

In 2016 **Montana Bakery** followed. It's an artisanal bakery in the heart of London that specializes in Italian bread specialties. Subsequently, **Bladerdeeg Vanmarcke** joined our family of bakers and now we also boast a nice range of artisanal puff pastry products.

Getting ready for the future also entails continuously analysing & optimising the current range. An example of this is our new **Boulangerie de France** site where we create baguettes according to French tradition.

We try to distinguish ourselves by means of our products' appetite appeal, inviting aroma and delicious freshness. That's what makes the difference and that's why customers and consumers alike choose our products.

What are you waiting for? Discover our delicious products today.

Diversi Foods, your "preferred" partner in Bake-Off



NL **Aanbevolen baktemperaturen**

FR **Températures de cuisson recommandées**

EN **Recommended baking temperatures**

BROODPRODUCTEN
DES PAINS • BREAD PRODUCTS



185°C-200°C

VIENNOISERIE



165°C - 185°C

Belangrijke opmerking: de aangegeven baktijden en baktemperaturen in deze catalogoog zijn indicatief omdat het resultaat van het afbakken van de producten zeer sterk afhankelijk is van de gebruikte oveninstallatie. Vervolgens werden de verschillen tussen de opgegeven waarden per artikel en artikelgroep om praktische redenen zo klein mogelijk gehouden waardoor deze wel kunnen verschillen met de waarden die terug te vinden zijn op het kartonetiket.

Important remark: the indicated baking times and temperatures in this catalogue are indicative as the results strongly depend on the used oven and heating equipment. For practical purposes, we have tried to keep the difference between the mentioned values per product and product group as small as possible. Therefore, it is possible that the values to be found on the actual packaging might slightly differ.

Remarque importante : les temps et températures de cuisson indiqués dans ce catalogue sont donnés à titre indicatif. Le résultat de la cuisson des produits dépend fortement du four utilisé. De plus, pour des raisons pratiques, les différences entre les valeurs indiquées par article et par groupe d'articles ont été réduites au minimum; celles-ci peuvent donc être différentes des valeurs indiquées sur l'étiquette du carton.



gewicht (g) & maat (cm)
poids (g) & mesure (cm)
weight (g) & size (cm)



st./karton
un./carton
pcs/carton



karton/pallet
carton/palette
carton/palette



ontdooien (min.)
décongeler (min.)
defrost (min.)



voorverwarmen (°C)
préchauffer (°C)
preheat (°C)



maximale baktemperatuur (°C)
température de cuisson maximale (°C)
maximum baking temperature (°C)



bakken (min.)
cuire (min.)
baking time (min.)



Inhoudstafel

Table des matières

Table of contents

1.	Pain d'Antan	6
2.	Pain de tradition	10
3.	Fitness	14
4.	Stokbrood en piccolo's Baguettes et piccolos Baguettes & piccolos	18
5.	Broden Pains Bread	26
6.	Glutenvrij Sans gluten Gluten-free	40
7.	Ronde broodjes Petits pains ronds Round bread rolls	42
8.	Sandwiches	46
9.	Restaurantbroodjes Petits pains restaurant Restaurant rolls	50
10.	Broodjes volledig gebakken Petits pains cuits Fully-baked rolls	54
11.	Broodspecialiteiten Des spécialités Bread specialties	58
12.	Ciabatta	66
13.	Pane Italiano	70
14.	Hamburger buns	82
15.	Snacks	84
16.	Viennoiserie	86
17.	Pâtisserie	96
18.	Zoetigheden Friandises Sweet snacks	100
19.	Diversi Foods NL	106

Pain d'Antan





NL Uit respect voor de natuur en eerbied voor het ambacht en tradities. Zo is het gamma Pain d'Antan ontstaan uit zuivere witte tarwemeel "d'origine" met oorspronkelijkst, fijn gemalen en gezeefd volgens een unieke productiemethode die de oorspronkelijke zachte smaak van het meel respecteert. De producten worden nog met de hand gevormd en zijn op steen gebakken. Stuk voor stuk heerlijke artisanale broodspecialiteiten, geproduceerd zoals de natuur ze zou bereiden.

FR Respectueuse de la nature, fidèle à l'artisanat et aux traditions, ainsi est née notre gamme de Pain d'Antan. Des pains faits avec de la farine de froment blanche—avec certificat d'origine—finement moulue et tamisée selon un procédé unique qui respecte la douceur du goût d'origine. Ces produits sont faits à la main et cuits sur pierre. Chacun de ces pains est une délicieuse spécialité boulangère rustique, une véritable préparation naturelle.

EN Pain d'Antan came into existence out of respect for naturalness and appreciation of traditional craftsmanship. We use pure white wheat flour "d'origine", with guaranteed origin. We finely grind and sieve the flour using a unique procedure, resulting in flour with a soft & subtle flavour. The loaves are then shaped by hand and stone-baked. Piece by piece delicious rustic bread specialities, made the way Mother Nature would have wanted it.

CLEAN LABEL

260

Mini Pain d'Antan Nature

Mini Pain d'Antan Nature
Mini Pain d'Antan Nature

110 g

x 50

x 28



10'

230°C

200°C

8-10'

264

Pain d'Antan Nature

Pain d'Antan Nature
Pain d'Antan Nature

400 g

x 20

x 28



10'

230°C

200°C

16-18'

266

Pain d'Antan Olijven

Pain d'Antan aux Olives
Pain d'Antan Olives

450 g

x 20

x 28



10'

230°C

200°C

16-18'

267

Pain d'Antan Mout

Pain d'Antan Malt
Pain d'Antan Malt

450 g

x 20

x 28



10'

230°C

200°C

16-18'

269

Mini Pain d'Antan Mout

Mini Pain d'Antan Malt
Mini Pain d'Antan Malt

110 g

x 50

x 28



10'

230°C

200°C

8-10'

268

Mini Pain d'Antan Olijven

Mini Pain d'Antan aux Olives
Mini Pain d'Antan Olives

110 g

x 50

x 28



10'

230°C

200°C

8-10'

602

Mini Pain d'Antan Rozijnen-Honing-Noten

Mini Pain d'Antan Raisins-Miel-Noix
Mini Pain d'Antan Raisins-Honey-Nuts

110 g

x 50

x 28



10'

230°C

200°C

8-10'

609

Ciabatta d'Antan Natuur

Ciabatta d'Antan Nature
Ciabatta d'Antan Nature

350 g • ±35 cm

x 20

x 28



10'

230°C

200°C

16-18'

CLEAN LABEL

617

Mini Pain d'Antan Pompoenpitten

Mini Pain d'Antan aux Graines de potiron
Mini Pain d'Antan Pumpkin Seed

 110 g

 x 50

 x 28



 10'

 230°C

 200°C

 8-10'

645

Ciabatta d'Antan Natuur

Ciabatta d'Antan Nature
Ciabatta d'Antan Nature

 110 g • ±16 cm

 x 50

 x 28



 10'

 230°C

 200°C

 10-12'

824

Pain d'Antan Veenbessen

Pain d'Antan aux Canneberges
Pain d'Antan Cranberries

 350 g

 x 24

 x 28



 10'

 230°C

 200°C

 16-18'

826

Mini Pain d'Antan Veenbessen

Mini Pain d'Antan aux Canneberges
Mini Pain d'Antan Cranberries

 75 g

 x 60

 x 48

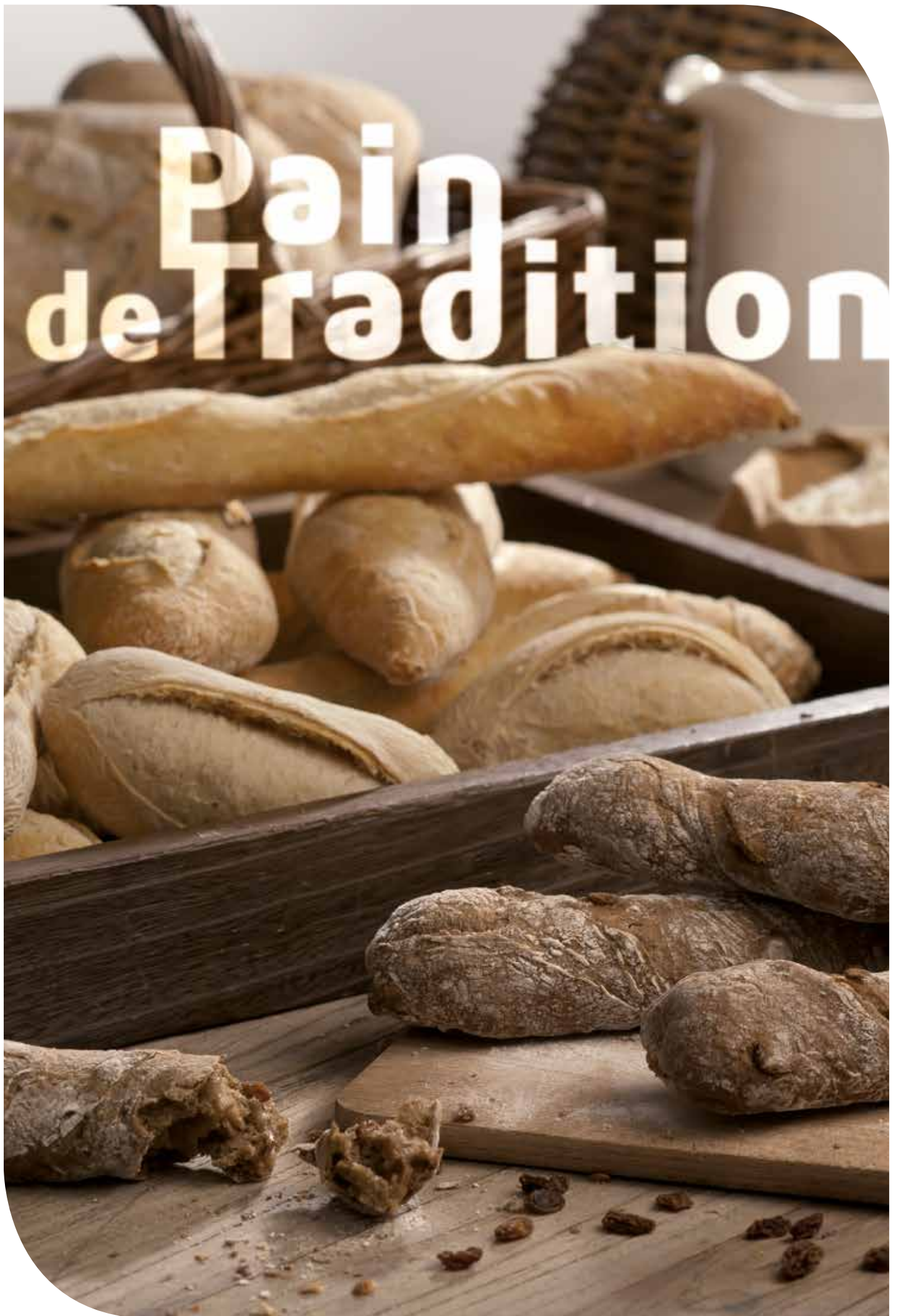


 10'

 230°C

 200°C

 8-10'



Pain de Tradition



NL De producten Pain de Tradition zijn bereid uit verschillende kwaliteitsgranen en natuurlijke zuurdesem. Zij hebben lang gerust, zijn op steen gebakken en hebben daardoor hun specifieke natuurlijke smaak behouden. Daardoor blijven zij ook gegarandeerd langer vers.

FR Les produits Pain de Tradition sont préparés à partir de différentes céréales de qualité et autres ferments naturels. Ils ont reposé longtemps, sont cuits sur pierre et ont ainsi conservé leur saveur naturelle spécifique. De ce fait, ils restent assurément frais plus longtemps.

EN The Pain de Tradition products are prepared in a traditional way, using various high-quality grains and natural sourdough. The dough is left to rest and rise for a lengthy period of time, so that the flavours can fully develop. Afterwards the dough is shaped by hand, so no loaf looks identical. Next the breads are stone-baked, which also adds to the bread's rustic and unique character. As a result the bread maintains its specific natural flavour and remains fresh & crisp longer.

CLEAN LABEL

283

Polka de Tradition

 350 g

 x 20

 x 28



 60'

 230°C

 200°C

 16-18'

289

1/2 Baguette de Tradition

 200 g • ±28 cm

 x 20

 x 48



 10'

 230°C

 200°C

 12-14'

1206

Baguette De Tradition

 400 g • 44 cm

 x 20

 x 28



 10'

 230°C

 200°C

 14-16'

292

Trio de Tradition

📦 240 g

📦 x 17

📦 x 48



⌘ 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 12-14'

297

Flûte Noten-Rozijnen de Tradition

Flûte Noix-Raisins de Tradition

Flûte Nuts-Raisins de Tradition

📦 130 g

📦 x 20

📦 x 96



⌘ 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 8-10'

463-05

Bol Noten-Rozijnen

Boule aux Noix-Raisins

Nuts-Raisins Roll

📦 80 g

📦 x 50

📦 x 48



⌘ 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 10-12'

607

Tarwekiembrood

Pain aux Germes de Froment

Wheat Germ Bread

📦 450 g

📦 x 24

📦 x 24



⌘ 60'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 16-18'



1 Flûte Noten-Rozijnen de
Tradition opengesneden
1 Flûte Noix-Raisins de
Tradition ouverte
1 Flûte de Tradition with Nuts
& Raisins



1,5 eetlepel Philadelphia kaas
1,5 cuillère à soupe de
fromage Philadelphia
Cream cheese



1,5 eetlepel Roquefort kaas
1,5 cuillère à soupe de
Roquefort
Roquefort cheese



Olijfolie
Huile d'olive
Olive oil



Rucollasla
Roquette
Rocket salad



Roquefort de Tradition



Meng de Roquefort kaas
met de Philadelphia kaas.

Bestrijk het onderste
brood met het
kaasmengsel.

Verdeel de rucollasla
over het brood en
besprenkel met olijfolie.

Bedek met het
andere stuk brood.

Mélangez le Roquefort
et le Philadelphia.

Recouvrez la partie
inférieure du pain
de ce mélange.

Répartissez la roquette
sur le pain, puis arrosez
d'huile d'olive.

Refermez avec la partie
supérieure du pain.

Mix the Roquefort with
the cream cheese.

Cover the bottom
part of the flute with
the cheese mix.

Garnish with the rocket
salad and sprinkle some
olive oil over it.

Cover with the top
part of the bread.

Fitness



3 x

Fitness met vis

Fitness au poisson

Fitness with the ocean's best





Stokbrood met zalm
Baguette au saumon
Baguette with salmon



Roomkaas
Fromage à la crème
Cream cheese



Gerookte zalm
Saumon fumé
Smoked salmon



Jonagold appel
Pomme Jonagold
Apple



Bieslook en rodebiet scheuten
Ciboulette et pousses de betterave
Chives and red beet sprouts



5-pepermengeling
Mix de poivres
Pepper mix



Broodje met visterrine
Petit pain à la terrine de poisson
Loaf with fish terrine



Bloedzurkel
Oseille
Blood sorrel



Visterrine
Terrine de poisson
Fish terrine



Gemarineerde kerstomaatjes
Tomates cerise marinées
Marinated cherry tomatoes



Tomatensalsa
Salsa de tomate
Tomato salsa (store-bought)



Sesamzaadjes Wasabi
Graines de sésame wasabi
Wasabi with sesame seed



Triangel met garnaal
Triangle aux crevettes
Shrimped Triangle



Tomaat
Tomate
Tomato



Grijze garnaalsalade
Salade de crevettes grises
Brown shrimp salad



Gekookt ei
Oeuf bouilli
Boiled egg



Mosterdrucola
Roquette
Mustard rocket

FITNESS

NL Bewegen om fit te blijven en je goed te voelen. Dan kiest u voor Fitness, heerlijke broodproducten die zorgen voor een belangrijke dosis essentiële voedingsstoffen uit een nauwkeurig gekozen mengeling van tarwe, rogge, gerst, soja en haverhout. Gedecoreerd met sesam, lijnzaad, havervlokken en zonnebloempitten. Het resultaat geeft een heerlijk smakelijk broodconcept met de smaak van vitaliteit. Een absolute topper in het assortiment.

FR Bougez pour rester en forme et pour vous sentir bien dans votre peau! Et choisissez Fitness, de délicieux produits de boulangerie vous fournissant une quantité importante de substances nutritives essentielles grâce à un mélange soigneusement équilibré de froment, de seigle, d'orge, d'avoine et de soja. Décorés d'un mélange de graines de sésame, de lin et de tournesol et de flocons d'avoine. Le résultat : un succulent concept boulanger avec la saveur de la vitalité. Un des plus grands succès de notre assortiment.

EN Being active is one of the key factors contributing to a fit and healthy lifestyle. What we eat plays an important role as well! Our Fitness range can contribute to this vigorous lifestyle as it provides important essential nutrients from a carefully selected mix of flour, grains and seed such as wheat, rye, barley, oats, soya, and wholesome toppings being sesame seed, linseeds, oat flakes and sunflower seed. What is more, the products have a great flavour, which makes it not only healthy but also tasty and thus easy to introduce it to your diet.

CLEAN LABEL

360

Fitness 1/2 Stokbrood

1/2 Baguette Fitness
Fitness 1/2 Baguette

150 g • 28 cm

x 60

x 28



10'

230°C

200°C

12-14'

363

Fitness Stokbrood

Baguette Fitness
Fitness Baguette

350 g • 58 cm

x 30

x 24



10'

230°C

200°C

14-16'

384

Fitness Klein Brood

Petit Pain Fitness
Fitness Petit Pain

350 g • 18 cm

x 24

x 36



60'




230°C

200°C

14-16'

416-09

Fitness Piccolo




-  100 g • 17 cm
-  x 50
-  x 48



-  10'
-  230°C
-  200°C
-  8-10'

462

Fitness Campagnard

-  750 g • 56 cm
-  x 14
-  x 28



-  60'
-  230°C
-  200°C
-  18-20'

624

Fitness Ovaal Brood




- Pain Ovale Fitness**
Fitness Oval Bread
-  450 g • 24 cm
 -  x 24
 -  x 24



-  60'
-  230°C
-  200°C
-  16-18'

643

Fitness Triangel




- Fitness Triangle**
Fitness Triangle
-  90 g • 12 cm
 -  x 80
 -  x 28



-  10'
-  230°C
-  200°C
-  10-12'

787

Fitness Ciabatta

-  90 g • 12 cm
-  x 90
-  x 24



-  10'
-  230°C
-  200°C
-  10-12'

811

Fitness Vloerbroodje

- Petit Pain Fitness Cuit Sur Sol**
Stone Baked Fitness Roll
-  80 g • 12 cm
 -  x 100
 -  x 24



-  10'
-  230°C
-  200°C
-  10-12'

1453

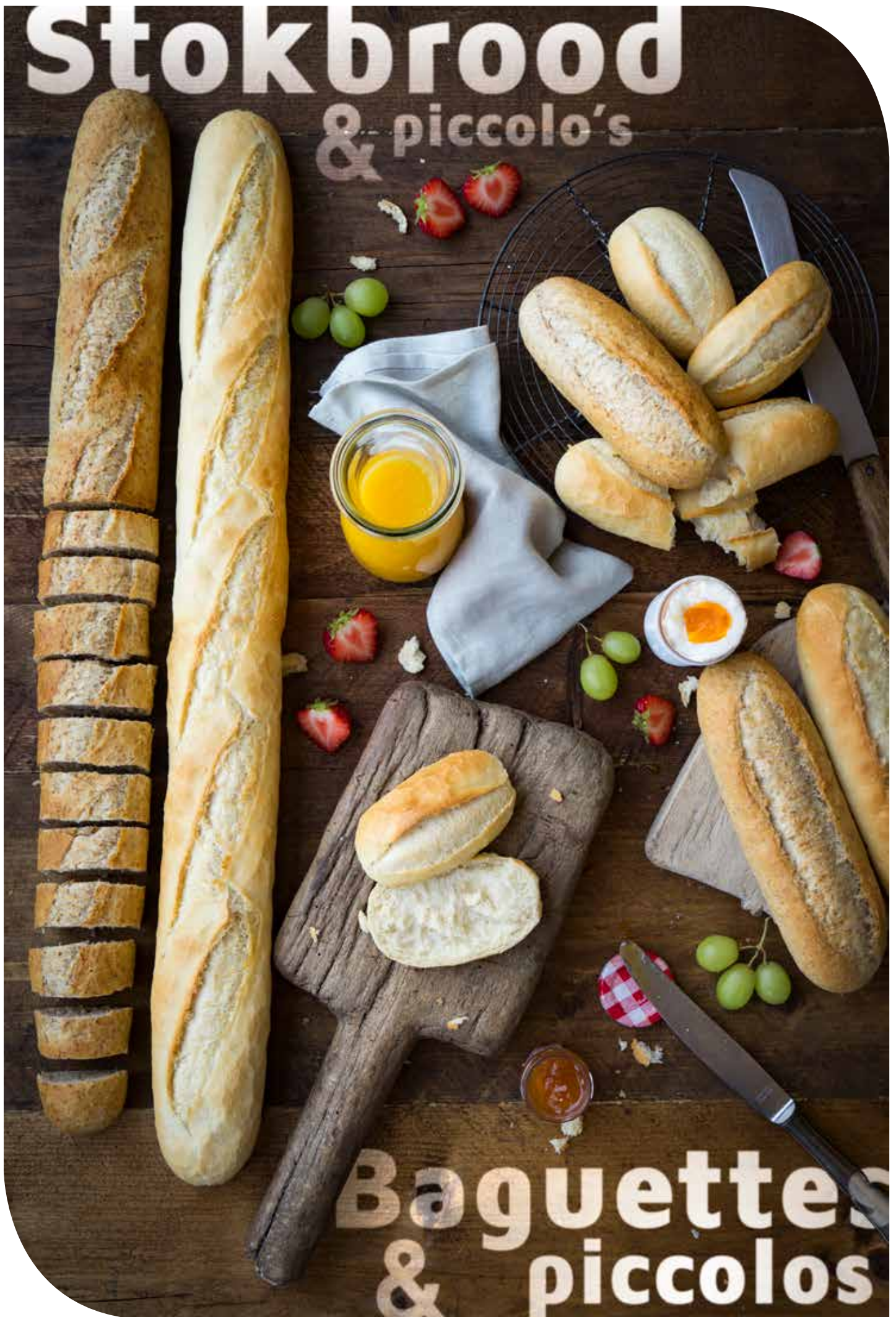
Fitness Keizerbroodje

- Petit Pain Empereur Fitness**
Fitness Kaiser Roll
-  75 g • 9 cm
 -  x 60
 -  x 48



-  10'
-  230°C
-  200°C
-  10-12'

Stokbrood & piccolo's



Baguettes & piccolos

BOULANGERIE

de France



Stokbroden • Baguettes

^{NL} Deze stokbroden onderscheiden zich door middel van de traditionele bereidingswijze. We nemen onze tijd om het deeg te kneden met een verrukkelijke luchtigheid en elasticiteit als resultaat. Daarnaast respecteren wij ook lange rust- en rijstijden wat bijdraagt aan de fijne structuur, het heerlijke aroma en de unieke smaak. De versgebakken broodjes komen met een heerlijk knapperend geluid uit de oven. Dit is een voorsmaakje van de elegante krokantheid van de korst en het luchtige & lekkere kruim binnenin.

^{FR} Ces baguettes se distinguent grâce à une préparation traditionnelle. Nous prenons le temps pour pétrir la pâte afin d'obtenir une délicieuse légèreté et élasticité. Aussi, nous respectons de longs temps de repos et de pousse qui se garantissent une structure délicate, un arôme appétissant et un goût unique. Les pains fraîchement cuits sortent du four avec un son crépitant. C'est l'avant-goût de la croustillance délicate de la croûte et la délicieuse légèreté de la mie.

^{EN} Welcome the authentic and artisanal flavours of France, with our crunchy, tasty and airy piccolos and baguettes. This range distinguishes itself by its traditional preparation on an industrial scale. We take our time to knead the dough resulting in a delicious airiness and elasticity. Moreover, we respect long rest and rising periods, which contributes to a delicate structure, luscious aroma and unique flavours. The freshly baked bread comes out of the oven with a crackling sound. This is a foretaste of the elegant crispiness of the crust and the airy and tasty crumb on the inside.

8012

Stokbrood Wit

Baguette Blanche
Baguette White

225 g • 57 cm

x 35

x 28



10'
230°C
200°C
14-16'

8013

Stokbrood Wit

Baguette Blanche
Baguette White

280 g • 57 cm

x 30

x 28



10'
230°C
200°C
14-16'

8014

Stokbrood Bruin

Baguette Grise
Baguette Brown

280 g • 57 cm

x 30

x 28



10'
230°C
200°C
14-16'

8015

Stokbrood Wit Breed

Baguette Blanche Large
Baguette White, Large

320 g • 57 cm

x 25

x 28



10'
230°C
200°C
16-18'

8016

Stokbrood Wit Breed

Baguette Blanche Large
Baguette White, Large

400 g • 57 cm

x 20

x 28



10'
230°C
200°C
16-18'

8017

Stokbrood MultigranenBaguette Multicéréale
Baguette Multicereal

320 g • 57 cm

x 28

x 28



☼ 10'

||| 230°C

||| 200°C

🕒 16-18'

8018

Stokbrood WitBaguette Blanche
Baguette White

330 g • 65 cm

x 28

x 18



☼ 10'

||| 230°C

||| 200°C

🕒 16-18'

8024

Stokbrood WitBaguette Blanche
Baguette White

260 g • 57 cm

x 32

x 28



☼ 10'

||| 230°C

||| 200°C

🕒 14-16'

🍞 1/2 Stokbroden • 1/2 Baguettes

8007

1/2 Stokbrood Wit1/2 Baguette Blanche
1/2 Baguette White

120 g • 27 cm

x 60

x 28



☼ 10'

||| 230°C

||| 200°C

🕒 12-14'

8008

1/2 Stokbrood Bruin1/2 Baguette Grise
1/2 Baguette Brown

120 g • 27 cm

x 60

x 28



☼ 10'

||| 230°C

||| 200°C

🕒 12-14'

8009

1/2 Stokbrood Wit Breed1/2 Baguette Blanche Large
1/2 Baguette White, Large

150 g • 27 cm

x 50

x 28



☼ 10'

||| 230°C

||| 200°C

🕒 13-15'

8010

1/2 Stokbrood Wit1/2 Baguette Blanche
1/2 Baguette White

140 g • 32 cm

x 50

x 28



☼ 10'

||| 230°C

||| 200°C

🕒 12-14'

8011

1/2 Stokbrood Wit Breed1/2 Baguette Blanche Large
1/2 Baguette White, Large

230 g • 34 cm

x 30

x 28



☼ 10'

||| 230°C

||| 200°C

🕒 14-16'

8021

1/2 Stokbrood Wit Breed1/2 Baguette Blanche Large
1/2 Baguette White

175 g • 27 cm

x 40

x 28



10'
 230°C
 200°C
 14-16'

8022

1/2 Stokbrood Bruin Breed1/2 Baguette Grise Large
1/2 Baguette Brown, Large

175 g • 27 cm

x 40

x 28



10'
 230°C
 200°C
 14-16'

Piccolo's • Piccolos

108-01

Piccolo MultigranenPiccolo Multicéréal
Piccolo Multicereal

90 g • 17 cm

x 75

x 28



10'
 230°C
 200°C
 10-12'

8000

Piccolo WitPiccolo Blanc
Piccolo White

35 g • 8 cm

x 210

x 28



10'
 230°C
 200°C
 8-10'

8001

Piccolo BruinPiccolo Gris
Piccolo Brown

35 g • 8 cm

x 210

x 28



10'
 230°C
 200°C
 8-10'

8002

Piccolo WitPiccolo Blanc
Piccolo White

60 g • 15 cm

x 110

x 28



10'
 230°C
 200°C
 10-12'

8003

Piccolo BruinPiccolo Gris
Piccolo Brown

60 g • 15 cm

x 110

x 28



10'
 230°C
 200°C
 10-12'

8005

Piccolo WitPiccolo Blanc
Piccolo White

85 g • 20 cm

x 85

x 28



10'
 230°C
 200°C
 10-12'

8006

Piccolo Bruin**Piccolo Gris**
Piccolo Brown

85 g • 20 cm

x 85

x 28



☼ 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 10-12'

8029

Piccolo Wit**Piccolo Blanc**
Piccolo White

85 g • 17 cm

x 85

x 28



☼ 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 10-12'

8030

Piccolo Bruin**Piccolo Gris**
Piccolo Brown

85 g • 17 cm

x 85

x 28



☼ 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 10-12'

🍞 Steengebakken Stokbrood • Baguette cuite sur pierre • Stone baked baguettes

NL Diversi Foods' steengoede stokbroden vormen het verschil op je bord: met een griesmeelbodem en een fijne, krokante korst zorgen ze voor een ware smaaksensatie in de mond. Ons Steengebakken Stokbrood onderscheidt zich van de klassieke stokbroden, doordat ze artisanaal worden geknead en vervolgens na een lange rijstijd op steen worden gebakken. Hun platte bodem maakt ze tot slot ideaal om te beleggen.

FR Les Baguettes cuites sur pierre de Diversi Foods font la différence sur votre assiette : avec une base en semoule et une fine croûte croquante, elles garantissent à vos papilles une sensation inoubliable. Cette Baguette se distingue des baguettes classiques par un pétrissage artisanal et une cuisson sur pierre après une longue fermentation. Sa base plane la rend enfin idéale pour le garnissage.

EN Ready for a true taste sensation? Diversi Foods' stone-baked baguettes will make the difference on your dinner table. The bottom is covered with semolina, which gives a pleasant extra crispiness to the already crunchy crust. The stone-baked baguette distinguishes itself from the classical baguettes by its artisanal hand-kneading process. After a lengthy rest and rising period the baguettes are baked in a stone oven. With their flat bottom they are perfect to garnish and serve as a sandwich.

1563

Stokbrood Bruin Breed**Baguette Grise Large**
Baguette Brown, Large

465 g • 58 cm

x 20

x 24



☼ 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 16-18'

1564

Stokbrood Wit**Baguette Blanche**
Baguette White

220 g • 48 cm

x 35

x 24



☼ 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 12-14'

1565

Stokbrood Bebloemd**Baguette Farinée**
Baguette Farinée

290 g • 58 cm

x 30

x 24

10'
230°C
200°C
12-14'

1566

Stokbrood Wit Breed**Baguette Blanche Large**
Baguette White, Large

465 g • 68 cm

x 20

x 15

10'
230°C
200°C
16-18'

290-03

Baguette Du Midi

340 g • 46 cm

x 25

x 24

10'
230°C
200°C
16-18' **Gallega**

1301

Barra Gallega

260 g • 45 cm

x 18

x 36

10'
230°C
200°C
14-16'

1299

Gallega Media Natuur**Gallega Media Nature**
Nature Gallega Media

125 g • 26 cm

x 52

x 28

10'
230°C
200°C
10-12'

1302

Gallega Media Bruin**Gallega Media Gris**
Gallega Media Brown


125 g • 26 cm

x 50

x 28

10'
230°C
200°C
10-12'





meergrenenstokbrood
baguette multicéréale
Multicereal baguette



Houmous met basilicum
Humus au basilic
Humus with basil



Groene asperges beetgaar gekookt
Asperges vertes (à l' dents)
Green asparagus, al dente



Kerstomaatjes in kwartjes
Tomates cerise (en quarts)
Cherry tomatoes (cut in 4)



Aspergescheuten
Pousses d'asperges
Asparagus sprouts



Scampis gepeld en ontdarmd
Kort gebakken in olijfolie
Scampis décortiquées
Cuit en huile d'olive
Prawns
Briefly fried in olive oil



Rozemarijn
Romarin
Rosemary



Zwarte peper
Poivre noir
Black pepper



Meergrenenstokbrood Seafoodlover
Baguette multicéréale Seafoodlover
Multicereal baguette Seafoodlover



Snijdt het **krokante stokbrood** middendoor.
Smeer de **houmous** rijkelijk op het onderste brood.
Schik daaropafwisselend de **scampi** en
versneden groene asperges.
Werk af met **kerstomaatjes**, **aspergescheuten**,
rozemarijnblaadjes en wat **zwarte peper**.

TIP: Serveer telkens één zijde belegd als
'canapé'. Dit als 'sharing dish' verschillende
creatieve, half belegde stokbroden bij elkaar.

Coupez la **baguette croustillante** en deux.
Étalez le **humus** sur la baguette.
Arrangez les **scampis** et les **asperges** sur la baguette.
Garnissez avec les **tomates cerise**, **pousse**
d'asperges, **romarin** et **poivre**.

CONSEIL: Vous pouvez servir une partie de
la baguette en canapé, avec des garnitures
différentes. De cette façon, vous pouvez créer un
bon «partage de plat» avec plusieurs saveurs.

Cut the **crispy baguette** lengthwise.
Generously spread the **humus** on the
bottom part of the baguette.
Garnish with the **prawns** and **green**
asparagus, alternatively.
Finish with some **cherry tomatoes**, **asparagus**
sprouts, **rosemary** and **black pepper**.

TIP: You can serve one part of the baguette as
a canapé, together with other baguettes with
different garnishes. That way you can create
a nice 'sharing dish' with several flavours.



NL Brood is een essentieel onderdeel van onze eetcultuur en past ook perfect binnen een gezonde levensstijl. Het bevat namelijk koolhydraten die ons lichaam energie geven. Volkorenbrood is daarenboven rijk aan eiwitten, vezels en mineralen. Brood is dus niet alleen lekker, maar ook broodnodig voor het goed functioneren van ons lichaam, zo lang je je gezond verstand gebruikt als het op hoeveelheden aankomt. Omdat het ook belangrijk is om variatie in je voeding te hebben, bieden wij bij Diversi Foods een groot gamma aan. Zo hebben we de klassieke standaardbroden, maar ook op vlak van broodspecialiteiten bent u bij ons aan het juiste adres. Wit of bruin, meergranen of volkoren, met zuurdesem, met fruit, ... kortom voldoende keuze voor een geslaagd ontbijt of een bijzonder eetmoment.

FR Le pain est un élément essentiel de notre culture alimentaire et est aussi un parfait allié pour un mode de vie sain. En effet, il contient des glucides qui apportent de l'énergie à notre corps. Le pain complet est en outre riche en protéines, en fibres et en minéraux. Le pain est donc non seulement très bon, mais aussi nécessaire au bon fonctionnement de notre corps, à condition évidemment d'en consommer en quantité raisonnable. Comme il est important d'avoir une alimentation variée, Diversi Foods propose une gamme très large de produits. Que vous soyez à la recherche de pains classiques ou de spécialités de pain, vous avez frappé à la bonne porte. Nous vous proposons du pain blanc ou gris, multicéréales ou complet, au levain, aux fruits, etc. Bref, assez de choix pour un petit déjeuner réussi ou un repas particulier.

EN Bread is an essential part of our eating culture and can also fit perfectly in a healthy lifestyle! It contains carbohydrates that gives our body some of the energy it needs. Wholegrain bread is rich in proteins, fibres and minerals. So bread is not only tasty but also necessary to help our body function correctly, as long as you use your common sense when it comes to quantities. As it is also very important to bring variety in your diet, Diversi Foods offers a large and varied range of bread products. We have the standard classic loaves, but if you are in search of bread specialities we have just the thing as well! White, brown, multigrain, wholegrain, with sourdough, with fruit, ... In a nutshell, we have plenty of choice to make your breakfast or any food occasion special!

Standaard wit • Standard blanc • Standard white

367-03

Boerenbrood Groot

Grand Pain Campagne
Large Country Bread White

 800 g

 x 10

 x 28



 60'

 230°C

 200°C

 16-18'

365-01

Boerenbrood Klein

Petit Pain Campagne
Small Country Bread White

 400 g

 x 12

 x 32



 60'

 230°C

 200°C

 14-16'

390

Ovaal Brood

Pain Ovale
Oval Bread

 380 g

 x 10

 x 48



 60'

 230°C

 200°C

 14-16'

3586-01

Breughelbrood Groot

Grand Pain Breughel
Large Breughel Bread

800 g

x 10

x 28



60'

230°C

200°C

16-18'

3587

Breughelbrood Klein

Petit Pain Breughel
Small Breughel Bread

400 g

x 14

x 32



60'

230°C

200°C

14-16'

348

Carré Groot

Grand Carré
White Carré, Large

800 g

x 12

x 24



60'

230°C

200°C

16-18'

3554-02

Carré Klein

Petit Pain Carré
White Carré, Small

400 g

x 15

x 32



60'

230°C

200°C

14-16'

3521-01

Rond Brood Klein

Petit Pain Rond
White Round Bread, Small

400 g

x 12

x 32



60'

230°C

200°C

14-16'

368-03

Boerenbrood Groot

Grand Pain Campagne
Large Country Bread

📦 800 g

📦 x 10

📦 x 28



⌚ 60'

🌡️ 230°C

🔥 200°C

🕒 16-18'

366

Boerenbrood Klein

Petit Pain Campagne
Small Country Bread

📦 400 g

📦 x 14

📦 x 32



⌚ 60'

🌡️ 230°C

🔥 200°C

🕒 14-16'

349

Carré Groot

Grand Carré
Carré, Large

📦 800 g

📦 x 12

📦 x 24



⌚ 60'

🌡️ 230°C

🔥 200°C

🕒 16-18'

3555-02

Carré Klein

Petit Pain Carré
Carré, Small

📦 400 g

📦 x 15

📦 x 32



⌚ 60'

🌡️ 230°C

🔥 200°C

🕒 14-16'

3585-01

Rond Groot

Grand Pain Rond
Large Round Bread

📦 800 g

📦 x 10

📦 x 28



⌚ 60'

🌡️ 230°C

🔥 200°C

🕒 16-18'

3520-02

Rond Brood Klein

Petit Pain Rond
Small Round Bread

📦 400 g

📦 x 14

📦 x 32



⌚ 60'

🌡️ 230°C

🔥 200°C

🕒 14-16'

☼ Meergranen • Multicéréales • Multicereal bread

362-02

Panier Soleil Meergranen

Panier Soleil Multicéréales
Panier Soleil Multicereal

📦 600 g

📦 x 15

📦 x 28



⚙️ 60'

🌡️ 230°C

🔥 200°C

🕒 22-24'

429

Meergranenbrood Donker

Pain Multicéréales Foncé
Dark Multicereal Bread

📦 500 g

📦 x 9

📦 x 48



⚙️ 60'

🌡️ 230°C

🔥 200°C

🕒 14-16'

1221

Tiengranen

Pain aux Dix Graines
Ten Grains Bread

📦 600 g

📦 x 12

📦 x 28



⚙️ 60'

🌡️ 230°C

🔥 200°C

🕒 16-18'

1222

Maja Meergranenbrood Licht

Pain Maja Multicéréales Clair
Maya Bread Light Multicereal

📦 600 g

📦 x 12

📦 x 28



⚙️ 60'

🌡️ 230°C

🔥 200°C

🕒 16-18'

☼ Volkoren • Complet • Wholegrain

354

Volkorenbrood

Pain Complet
Wholegrain Bread

📦 800 g

📦 x 12

📦 x 24



⚙️ 60'

🌡️ 230°C

🔥 200°C

🕒 16-18'

3519-01

Rond Volkoren Brood

Pain Complet Rond
Round Wholegrain Bread

📦 400 g

📦 x 12

📦 x 32



⚙️ 60'

🌡️ 230°C

🔥 200°C

🕒 14-16'

☪ Speciale broden • Pains spéciaux • Special breads

NL Vernieuwing en innovatie zijn nooit veraf bij Diversi Foods. Getuige hiervan is ons uitgebreid gamma aan speciale broden, verschillend met betrekking tot samenstelling, bereiding, afwerking en smaak.

FR Le changement et l'innovation ne sont jamais bien loin chez Diversi Foods. En témoigne notre large gamme de pains spéciaux, différents au niveau de la préparation, de la composition, de la finition et du goût.

EN Development and innovation are never far away at Diversi Foods. Our rich range of special breads differing in ingredients, preparation, flavour and look is proof of our innovative nature.

146-01

Arabisch Brood

Pain Arabe
Arabic Bread

📦 345 g

📦 x 20

📦 x 28



⚙️ 10'

🌡️ 230°C

🔥 200°C

🕒 8-10'

637

Pavé De Flandres

📦 550 g

📦 x 12

📦 x 28



⚙️ 60'

🌡️ 230°C

🔥 200°C

🕒 16-18'

187-02

Notenbrood

Pain aux Noix
Nutmeg Bread

📦 250 g

📦 x 15

📦 x 48



⚙️ 60'

🌡️ 230°C

🔥 200°C

🕒 14-16'

377

Notenbrood met Rozijnen

Pain aux Noix et Raisins
Nutmeg Bread with Raisins

📦 400 g

📦 x 12

📦 x 32



⚙️ 60'

🌡️ 230°C

🔥 200°C

🕒 14-16'

391

Wit Ovaal Brood Sesamzaad

Pain Blanc Ovale Sésame
White Oval Sesame Seed Bread

📦 380 g

📦 x 10

📦 x 48



⚙️ 60'

🌡️ 230°C

🔥 200°C

🕒 14-16'

392

Wit Ovaal Brood Maanzaad

Pain Blanc Ovale Pavot
White Oval Poppy Seed Bread

📦 380 g

📦 x 10

📦 x 48



⚙️ 60'

🌡️ 230°C

🔥 200°C

🕒 14-16'

461

HouthakkersbroodPain Bûcheron
Lumberjack Bread

680 g

x 12

x 20



❁ 60'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 16-18'

465

PompoenpitbroodPain aux Graines de Potiron
Pumpkin Pit Bread

500 g

x 24

x 24



❁ 60'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 16-18'

3518-01

Beiers DonkerPain Bavarois Foncé
Bavarian Dark Bread

400 g

x 14

x 32



❁ 60'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 14-16'

3522-01

Paniforme

400 g

x 11

x 32



❁ 60'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 14-16'

3525-01

MaïsbroodPain de Maïs
Corn Bread

400 g

x 14

x 32



❁ 60'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 14-16'

3530-01

SpeltbroodPain D'Épéautre
Spelt Bread

400 g

x 14

x 32



❁ 60'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 14-16'

3531-02

Omega 3 Brood

Pain Omega 3
Omega 3 Bread

400 g

x 12

x 32



60'

230°C

200°C

14-16'

3588-01

Roggebrood

Pain Seigle
Rye Bread

800 g

x 10

x 28



60'

230°C

200°C

16-18'

108024

Zonnebloembrood

Pain aux Graines de Tournesol
Sunflower Bread

600 g

x 12

x 28



60'

230°C

200°C

14-16'

1223

Rozijnenbrood Bruin (Padoem)

Cramique Gris (Padoum)
Brown Raisin Bread (Padoum)

400 g

x 12

x 32



60'

230°C

200°C

14-16'

109452-01

Rozijnenbrood Wit

Cramique Blanc
White Raisin Bread

500 g

x 15

x 28



90'

4588

Rozijnenbrood 3 Repen

Cramique 3 Bandes
Raisin Bread, 3 Bars

450 g

x 3 x 2

x 50



60'

1466

Suikerbrood

Craquelin
Sugar Brioche Bread

 400 g

 x 6

 x 48



 90'

1631

Suikerbrood in Houten Bakje

Craquelin en barquette en bois
Sugar Brioche Bread In Basket

 500 g

 x 7

 x 48



 90'

1789

Briochbrood in Houten Bakje

Pain Brioche en Barquette en Bois
Brioche Bread In Basket

 500 g

 x 12

 x 24



 90'

746

Pavé met Appelen en Rozijnen

Pavé Pommes et Raisins
Pavé with Apples And Raisins

 410 g

 x 24

 x 28



 60'

 230°C

 200°C

 14-16'

1609

Tijgerbrood Groot

Pain Tigre Grand
Large Tiger Bread

 800 g

 x 6

 x 32



 60'

 230°C

 200°C

 16-18'

1681

Verrassingskoffer met 20 Mini Ciabatta's (10 Wit en 10 Bruin)

Pain Surprise Avec un Assortiment de 20 Mini Ciabattas (10 Blanc et 10 Gris)
Party Breadbox with 20 Mini Ciabattas (10 White & 10 Brown)

 2600 g • 56 cm

 x 4

 x 28



 120'

Rustieke Broden • Pains Rustiques • Rustic Breads

1758-05

Rustiek Boerenbrood Bruin

Pain Campagne Rustique Gris
Brown Rustic Bread

1000 g

x 9

x 24



60'

230°C

200°C

24-26'

1407-05

Rustiek Boerenbrood Wit

Pain Campagne Rustique Blanc
White Rustic Bread

1000 g

x 9

x 24



60'

230°C

200°C

24-26'

1959

Rustiek Ovaal Wit Brood

Pain Campagne Rustique Oval Blanc
White Oval Rustic Bread

500 g

x 18

x 28



60'

200°C

180°C

17-20'

1963

Rustiek Ovaal Bruin Brood

Pain Campagne Rustique Oval Gris
Brown Oval Rustic Bread

500 g

x 18

x 28



60'

200°C

180°C

17-20'

2241

Rustiek Veenbessenbrood

Pain Rustique aux Canneberges
Rustic Cranberry Bread

500 g

x 18

x 28



60'

200°C

180°C

17-20'

2155

Rustiek Ovaal Wit Tarwebrood

Pain Rustique Oval Blanc
Rustic White Oval Wheat Bread

500 g

x 15

x 28



60'

200°C

180°C

17-20'

2156

Rustiek ovaal bruin tarwebrood

Pain Rustique Oval Gris
Rustic Brown Oval Wheat Bread

500 g

x 15

x 28



60'

200°C

180°C

17-20'

1958

Gevouwen Lijnzaadcarré

Pain Plié aux Graines de Lin
Folded Flaxseed Carré

500 g

x 15

x 28



60'

200°C

180°C

17-20'

1962

Polka Brood, Bruin

Pain Polk Gris
Polka Bread Brown

600 g

x 14

x 28



60'

200°C

180°C

17-20'

1960

Rustiek rond bruin brood

Pain Rustique Rond Gris
Rustic Round Brown Bread

600 g

x 14

x 28



60'

200°C

180°C

17-20'

1907

Rustiek rond wit brood

Pain Rustique Rond Blanc
Rustic Round White Bread

600 g

x 11

x 28



60'

200°C

180°C

17-20'

🍞 Gebakken - voorgesneden – voorverpakte – te ontdooien broden

• Pains cuits—pré-coupés – pré-emballés – a décongeler

• Baked- precut - packed- to defrost

NL Convenience is troef aan huis bij Diversi Foods, dankzij ons uitgebreide gamma aan gebakken broden. Daar waar een klein verbruik aan brood dagelijkse kost is, bieden onze voorgesneden en verpakte broden de ideale oplossing. Kwalitatief brood van Belgische oorsprong aan een scherpe prijs: uiterst geschikt voor hotels, rusthuizen en grootkeukens, aangezien een eenvoudige ontdooiing volstaat om de gewenste portie te verkrijgen.

FR Avec notre gamme étendue de pains cuits, Diversi Foods témoigne plus que jamais d'un esprit résolument pratique. Là où de petites portions de pain sont consommées chaque jour, nos pains pré-coupés et pré-emballés offrent la solution idéale. Ce pain de qualité, d'origine belge et au prix serré séduira hôtels, maisons de repos et grandes cuisines, car une simple décongélation suffit pour obtenir la portion souhaitée.

EN Convenience is one of our many trump cards at Diversi Foods. For those businesses that want to address the usage and consumption of small portions of bread, we have the perfect answer in the shape of our precut and packed breads. Quality bread with Belgian origin at competitive prices. They are particularly suited for hotels, homes, schools, industrial kitchens, cafeteria, ... because you simply defrost the desired portion and keep the rest in the freezer.

1506-01

Groot Wit Brood*

Grand Pain Blanc*
Large White Bread*

📦 800 g

📦 x 6

📦 x 32



🌟 8h'

1519-01

Toastbrood*

Pain Toast*
Toast Bread*

📦 800 g

📦 x 6

📦 x 48



🌟 8h'

1509-01

Groot Bruin Brood*

Grand Pain Gris*
Large Brown Bread*

📦 800 g

📦 x 6

📦 x 32



🌟 8h'

1541-01

Rozijnenbrood*

Crémique*
Raisin Bread*

📦 800 g

📦 x 6

📦 x 32



🌟 8h'

1901-01

Toastbrood

Pain Toast
Toast Bread

📦 500 g

📦 x 24

📦 x 24



🌟 8h'





1

Suikerbrood
Craquelin
Sugar brioche



350 ml

Volle slagroom
Crème fraîche
Whipped cream



1

Flinke eetlepel bloemsuiker
Généreuse cuillère de sucre glace
Good tablespoon of icing sugar



1

Vanillestokje
Gousse de vanille
Vanilla pod



Allerhande zomerbessen naar keuze
Fruits rouges à choix
Summer berries of your choice



Munt
Menthe
Some mint leaves



Trifle van suikerbrood met zomerbessen

Trifle de craquelin et fruits rouge

Sugar brioche trifle with
summer berries



Klop de slagroom stijf met de bloedsuiker
en het merg van het vanillestokje.

Snijdt het suikerbrood in dikke sneden
en verwijder de korst.

Neem een kom en bedek de bodem met wat brood.
Lepel hierop wat slagroom, bedek met bessen.

Leg een nieuwe laag suikerbrood, opnieuw
slagroom en bessen, nog een laagje suikerbrood
en werk af met de slagroom, bessen en munt.

Je kan ook nog vanillepudding of custard aan
het recept toevoegen en frambozencoulis.

Battez la crème avec le sucre et les graines de vanille.

Coupez le craquelin en tranches et déposez les croûtes.

Prennez une cuvette et couvrez le fond avec le
craquelin. Couvrez avec la crème et les fruits.

Mettez-y dessus une autre couche de craquelin,
crème et fruits et répétez encore une fois.

Garnissez avec quelques feuilles de menthe.

Tuyau: vous pouvez aussi ajouter
custarde ou coulis de framboises.

Whip the cream with the icing sugar
and seed from the vanilla pod.

Cut the bread in slices and remove the crust.

Take a bowl and cover the bottom with the
bread pieces. Spoon some whipped cream
and berries onto the brioche base.

Create yet another layer of brioche, whipped
cream and berries. Repeat once more.

Finally, garnish with some mint leaves.

Tip: you can also add some vanilla custard
or raspberry coulis to the recipe

Glutenvrij
Sans gluten
Gluten-free



^{NL} Brood maakt deel uit van de dagelijkse routine van velen. Jammer genoeg kan niet iedereen terugvallen op brood omdat ze een glutenintolerantie of -gevoeligheid hebben. Het aantal mensen met coeliakie neemt ieder jaar toe, maar deze mensen willen daarvoor niet noodzakelijk alle brood- en bakkerijproducten afzweren. Voor hen hebben wij een aantal glutenvrije basisproducten ontwikkeld om in de dagelijkse behoeften te voorzien.

^{FR} Le pain fait partie de la routine quotidienne de nombreuses personnes. Malheureusement, certains ne peuvent pas en consommer à cause d'une intolérance ou d'une sensibilité au gluten. Chaque année, la maladie cœliaque touche une part toujours plus importante de la population, laquelle ne veut pas nécessairement renoncer au pain et à d'autres produits de boulangerie. Nous avons développé plusieurs produits de base sans gluten spécialement pour ces consommateurs, afin de répondre à leurs besoins quotidiens.

^{EN} Bread is part of many people's daily routine. Unfortunately, not everybody is able to stomach regular bread due to a gluten intolerance or sensitivity. The number of coeliacs grows every year, but these people do not always want to give up bread and bakery products. Therefore, we have developed a couple of basic gluten-free products to meet the daily needs.

1762-02

Wit Brood - 14 Sneetjes

Pain Blanc - 14 Tranches

Wheat Bread - 14 Slices

 350 g

 x 10

 x 60



 40'

1765-02

Bruin Brood met Zaden - 14 Sneetjes

Pain Gris aux Graines - 14 Tranches

Brown Bread with Seed - 14 Slices

 350 g

 x 10

 x 60



 40'

Ronde broodjes Petits pains ronds








Round bread rolls



NL Onder deze rubriek bieden wij een rijk assortiment ronde broodjes aan, gekenmerkt door verschillende groottes, afwerkingen, toppings en hun eigen, unieke smaak.

FR Sous cette rubrique, nous proposons un vaste assortiment de petits pains, caractérisés par différentes tailles, finitions, toppings et leur propre saveur unique.

EN This range boasts a large amount of round rolls, characterised by different sizes, finishes, toppings and their own unique flavour.

698-02	Bagnat Bruin		<ul style="list-style-type: none"> ☼ 10' 230°C ☼ 200°C 🕒 4-6'
	Bagnat Gris Bagnat Brown <ul style="list-style-type: none"> 📦 100 g 📦 x 40 📦 x 32 		
699-06	Bagnat Natuur		<ul style="list-style-type: none"> ☼ 10' 230°C ☼ 200°C 🕒 4-6'
	Bagnat Nature Bagnat Nature <ul style="list-style-type: none"> 📦 100 g 📦 x 40 📦 x 32 		
9063-01	Duits Broodje (85 % Vorgebakken)		<ul style="list-style-type: none"> ☼ 10' 230°C ☼ 200°C 🕒 2-4'
	Petit Pain Allemand (Précuits à 85 %) German Roll (85 % Pre-Baked) <ul style="list-style-type: none"> 📦 70 g • 12 cm 📦 x 100 📦 x 24 		
63	Duits Vloerbroodje		<ul style="list-style-type: none"> ☼ 10' 230°C ☼ 200°C 🕒 12-14'
	Petit Pain Allemand Cuit Sur Sol German Roll <ul style="list-style-type: none"> 📦 70 g • 12 cm 📦 x 100 📦 x 24 		
158-01	Italiaanse Bol		<ul style="list-style-type: none"> ☼ 10' 230°C ☼ 200°C 🕒 14-16'
	Boule Italienne Italian Ball <ul style="list-style-type: none"> 📦 125 g 📦 x 50 📦 x 28 		
408	Italiaanse Bol met Kruiden		<ul style="list-style-type: none"> ☼ 10' 230°C ☼ 200°C 🕒 14-16'
	Boule Italienne aux Herbes Italian Ball with Herbs <ul style="list-style-type: none"> 📦 120 g 📦 x 50 📦 x 28 		
1108	Jumbo Pistolet Bruin		<ul style="list-style-type: none"> ☼ 10' 230°C ☼ 200°C 🕒 10-12'
	Jumbo Pistolet Gris Jumbo Pistolet Brown <ul style="list-style-type: none"> 📦 90 g 📦 x 50 📦 x 28 		

1107

Jumbo Pistolet WitJumbo Pistolet Blanc
Jumbo Pistolet Nature

📦 90 g

📦 x 50

📦 x 28



🌸 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 10-12'

65

KeizerbroodjePetit Pain Empereur
Kaiser Roll

📦 60 g • 9 cm

📦 x 120

📦 x 24



🌸 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 12-14'

60

Keizerbroodje MaanzaadPetit Pain Empereur Pavot
Kaiser Roll Poppy Seed

📦 60 g • 9 cm

📦 x 120

📦 x 24



🌸 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 12-14'

215

Keizerbroodje MeergranenPetit Pain Empereur Multicéréales
Kaiser Roll Multigrain

📦 60 g

📦 x 60

📦 x 48



🌸 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 12-14'

61

Keizerbroodje SesamzaadPetit Pain Empereur Sésame
Kaiser Roll Sesame Seed

📦 60 g • 10 cm

📦 x 120

📦 x 24



🌸 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 12-14'

2157

Jumbo Pistolet MaanzaadJumbo Pistolet Pavot
Jumbo Pistolet Poppy Seed

📦 90 g • - cm

📦 x 50

📦 x 28



🌸 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 10-12'

2158

Jumbo Pistolet SesamzaadJumbo Pistolet Sésame
Jumbo Pistolet Sesame Seed

📦 90 g

📦 x 50

📦 x 28



🌸 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 10-12'

216

Keizerbroodje VolkorenPetit Pain Empereur Complet
Kaiser Roll Wholegrain

📦 60 g

📦 x 60

📦 x 48



🌸 10'

🌊 230°C

🔥 200°C


🕒 12-14'

59

Vloerkeizerbroodje

Petit Pain Empereur Cuit Sur Sol
 Stone-Baked Kaiser Roll

 70 g • 11 cm

 x 100

 x 24




 10'
 230°C
 200°C
 12-14'

165-03

Vloerpistolet Bruin

Pistolet Cuit Sur Sol Gris
 Stone-Baked Roll Brown

 70 g • 10 cm

 x 100

 x 24



 10'
 230°C
 200°C
 12-14'

62

Vloerpistolet Wit

Pistolet Cuit Sur Sol Blanc
 Stone-Baked Roll White

 75 g • 11 cm

 x 100

 x 24



 10'
 230°C
 200°C
 12-14'

1215-02

Tijgerpistolet

Pistolet Tigre
 Tiger Bun

 80 g

 x 60

 x 28



 10'
 230°C
 200°C
 8-10'

1912

Rustica Bol Natuur

Boule Rustica Nature
 Rustica Ball Nature

 100 g

 x 60

 x 28



 10'
 230°C
 200°C
 10'

1913

Rustica Bol Bruin

Boule Rustica Grise
 Rustica Ball Brown

 100 g

 x 60

 x 28



 10'
 230°C
 200°C
 10'



Sandwiches

^{NL} De traditionele sandwich is een typisch en populair Belgisch product. Hij is zacht en bijzonder van smaak waardoor hij gewaardeerd wordt door jong en oud, al jarenlang. Onze sandwiches zijn volledig gebakken en klaar voor gebruik.

^{FR} Le sandwich traditionnel est un produit belge typique et populaire. Jeunes et moins jeunes l'apprécient depuis des années grâce à sa douceur et à son goût particulier. Nos sandwiches sont complètement cuits et prêts à l'emploi.

^{EN} The traditional sandwich is a typically Belgian product that is very popular in its home country. It has a soft texture and a subtly sweet taste which makes it a beloved product by young and old. Our sandwiches are fully baked and ready to use after a short period of defrosting.

21

Chocoladebolletje

Boule au Chocolat
Chocolate Sandwich

 55 g

 x 50

 x 48



 30'

22

Rozijnenbolletje

Boule aux Raisins
Raisin Sandwich

 55 g • 9 cm

 x 50

 x 48



 30'

149

Sandwich

 45 g • 13 cm

 x 100

 x 28



 30'

51

Sandwich Bruin

Sandwich Gris
Sandwich Brown

 45 g • 13 cm

 x 100

 x 28



 30'

50

Sandwich Verlaagd Suikergehalte

Sandwich Teneur en Sucre Réduite
Sandwich Lowered Sugar

 45 g • 13 cm

 x 100

 x 28




 30'

570

Mini Sandwich Natuur

Mini Sandwich Nature
Mini Sandwich Nature

 25 g • 8 cm

 x 200

 x 28



 30'

1739

Bakkerssandwich

Sandwich Blanc de L'Artisan
Baker's Sandwich

 55 g • 13 cm

 x 88

 x 24



✿ 30'

48

Sandwich met Boter

Sandwich au Beurre
Butter Sandwich

 45 g • 13 cm

 x 100

 x 28



✿ 30'

2220

Sandwich met Boter

Sandwich au Beurre
Butter Sandwich

 55 g

 x 80

 x 28



✿ 45'

2018

Sandwich Verpakt Per 10

Sandwich emballé par 10
Sandwich Packed per 10

 45 g • 13 cm

 x 9

 x 28



✿ 90'

2017

Mini Sandwich Verpakt Per 20

Mini Sandwich Emballé Par 20
Mini Sandwich Packed per 20

 25 g • 7 cm

 x 12

 x 24



✿ 60'



Onze Artisanale Aanpak
Notre Approche Artisanale
Our Artisanal Approach



Alles begint op het veld
Tout commence dans les champs
It all starts in the fields



Lange rust- en rijstijden, want
tijd is de beste verbeteraar
De long temps de repos et de
levée, parce que parfois le temps
est le meilleur améliorateur
Long rise and resting periods, for
time is the best improver



Innovatie met respect voor
ambacht en traditie
Innovation avec respect pour
l'artisanat et la tradition
Innovation with respect for
handcraft and tradition



Restaurantbroodjes

Petits
pains
restaurant

Restaurant
rolls



NL Maak kennis met ons grote aanbod aan restaurantbroodjes! Door de verscheidenheid in smaken en soorten kunt u bij elk gerecht het passende broodje serveren. Slechts enkele minuten afbakken voor een knapperig korstje, en klaar. Bijzonder geschikt voor gebruik in de horeca en catering.

FR Soyez agréablement surpris par notre gamme de petits pains restaurant! Par la variété de goûts et de types de pain de cette gamme, vous pouvez servir avec chaque plat, le petit pain approprié. Quelques minutes au four et c'est prêt ! Particulièrement approprié pour l'usage dans le secteur horeca et le catering. De la pure commodité !

EN Discover our large assortment of mini restaurant rolls. Thanks to the size and diversity of the range you can serve the perfect roll with every meal. Just bake them in the oven for a couple of minutes so that you get a nice crispy crust, and serve. Particularly interesting for restaurants and catering businesses.

451

Broodstengel met Gedroogde Tomaten

Longuet aux Tomates Séchées
Breadstick Sundried Tomatoes

85 g • 27 cm

x 50

x 48



10'

230°C

200°C

8-10'

455

Broodstengel met Noten-Rozijnen

Longuet aux Noix-Raisins
Breadstick Nuts-Raisins

85 g • 27 cm

x 50

x 48



10'

230°C

200°C

8-10'

457

Broodstengel met Olijven

Longuet aux Olives
Breadstick Olives

85 g • 27 cm

x 50

x 48



10'

230°C

200°C

8-10'

511

Mini Hotelbroodjes

Mini Pains Hôtel (5 Srt)
Mini Hotel Rolls

35 g

x 225

x 24



10'

230°C

200°C

8-10'

517

Luxe Mini Broodjes

Mini Pains de Luxe (4 Srt)
Premium Mini Rolls

35 g

x 120

x 48



10'

230°C

200°C


8-10'

564

Mini Keizerbroodjes

Mini Pains Empereur (5 Srt)
Mini Kaiser Rolls

 35 g

 x 225

 x 24



 10'

 230°C

 200°C

 8-10'

567

Mini Piccolo Rond (4 srt)

Mini Round Piccolo (4 pcs)

 35 g

 x 220

 x 24



 10'

 230°C

 200°C

 8-10'

710

Broodvinger Natuur

Brin Nature
Bread Finger Nature

 50 g

 x 50

 x 96



 10'

 230°C

 200°C

 6-8'

718

Broodvinger Mout

Brin Malt
Bread Finger Malt

 50 g

 x 50

 x 96



 10'

 230°C

 200°C

 6-8'

8000

Piccolo Wit

Piccolo Blanc
Piccolo White

 35 g • 8 cm

 x 210

 x 28



 10'

 230°C

 200°C

 8-10'

8001

Piccolo Bruin

Piccolo Gris
 Piccolo Brown

35 g • 8 cm

x 210

x 28



10'
 230°C
 200°C
 8-10'

1790

Mini Tijgerpistoletje

Pistolet Tigre Mini
 Mini Tiger Bun

35 g

x 100

x 48



10'
 230°C
 200°C
 4-6'

2089

Mini Rustiek Bolletje Wit

Mini Boule Rustique Blanc
 Mini Rustic Roll White

35 g

x 100

x 44



10'
 230°C
 200°C
 8-9'

2090

Mini Rustiek Bolletje Bruin

Mini Boule Rustique Grise
 Mini Rustic Roll Brown

35 g

x 100

x 44



10'
 230°C
 200°C
 8-9'

**Broodjes
volledig
gebakken**

**Petits
pains
cuits**

**Fully-baked
rolls**

NL Onze volledig voorgebakken broodjes zijn ideaal geschikt voor kant en klaar gebruik en besparen u nog meer tijd, want er komt geen oven aan te pas. Ze bieden een lekkere en uitermate handige oplossing bij grote evenementen en catering (luchtvaart, kantines, wegrestaurants...), vooral wanneer er een gebrek is aan ruimte en tijd.

FR Nos petits pains cuits sont idéals pour une utilisation directe. Ils offrent une solution délicieuse et très pratique pour les grands événements et le catering (aviation, cantines, restaurants routiers...).

EN Our range of fully baked rolls is perfectly suited for instant use and saves you even more time as there is no need for an oven! It's not only a convenient but also a tasty solution for restaurants, events and catering, especially if space and time are limited.

576

Broodjes Mix

Mix de Petits Pains (5 Srt)
Petit Pain Mix

35 g

x 200

x 24



45'

584

Mini Keizerbroodje Wit

Mini Pain Empereur Blanc
Mini Kaiser White

40 g • 8 cm

x 160

x 28



45'

585

Mini Keizerbroodje Bruin

Mini Pain Empereur Gris
Mini Kaiser Brown

40 g • 8 cm

x 160

x 28



45'

589

Mini Ciabatta Multikorn

40 g • 7 cm

x 200

x 24



45'

1227

Croissant

55 g

x 40

x 52



45'

1233

Mini Ciabatta Natuur

Mini Ciabatta Nature
Mini Ciabatta Nature

 40 g • 11 x 4,5 cm

 x 200

 x 28



 30'

1232

Mini Ciabatta Meergranen

Mini Ciabatta Multi Céréales
Mini Ciabatta Multigrain

 40 g • 11 x 4,5 cm

 x 200

 x 28



 30'

1216

Mini Ciabatta Mout

Mini Ciabatta Malt
Mini Ciabatta Malt

 40 g • 11 x 4,5 cm

 x 200

 x 28



 30'

593

Mini Croissant

 22 g

 x 100

 x 48



 45'



**Brood-
specialiteiten**

**Des
spécialités**

**Bread
specialties**



NL Zo nu en dan mag ons dagelijks brood er al eens specialer uitzien en smaken, vooral bij speciale gelegenheden. Hiervoor ben je bij Diversi Foods aan het juiste adres. Sommige producten hebben een klassieke vorm en andere zijn dan wel speelser en origineler. Ook op vlak van smaak hebben we heel wat te bieden: gekruid, met kaas, met fruit, met nootjes, ... Daarnaast hebben ze elk hun eigen kleur & smaak, om het nog niet te hebben over de korst en het kruim. Of je nu iets te vieren hebt of je wil jezelf en familie verwennen, we hebben zeker iets voor iedere gelegenheid.

FR De temps à autre, nos pains habituels peuvent prendre un goût ou une forme plus spécifique, notamment pour des occasions spéciales. Vous êtes donc à la bonne adresse chez Diversi Foods. Certains de nos produits une forme classique et d'autres une forme plus originale et amusante. Vous avez aussi beaucoup de choix au niveau du goût : épicé, au fromage, aux fruits, aux noix, etc. Chaque pain a sa propre couleur, sans parler de la croûte et de la mie. Que vous ayez un événement à fêter, vouliez vous faire plaisir ou gâter votre famille, nous avons un produit pour chaque occasion.

EN Every now and then our daily bread should look and taste a bit different, especially when we have a special occasion planned. Diversi Foods has just the thing! Some of the products have a classic shape and size, whilst others are more fun and original. When it comes to taste we have a lot to offer as well. We have special rolls and baguettes with herbs, nuts, fruit, cheese, ... Every product has its particular colour & taste and a unique crust and crumb. Whether you have something to celebrate or you just want to treat yourself and your family, we're sure we have something for every occasion.

2202

Fleur de Camembert

450 g

x 11

x 48



8 u/h'

230°C

200°C

12-15'

25

Marguerite

400 g • 21 cm

x 20

x 24



30'

230°C

200°C

14-16'

26

Marguerite Mixte

220 g • 17 cm

x 16

x 48



30'

230°C

200°C

14-16'

27

Kroon van Pistolets

Couronne de Pistolets
Crown Of Rolls

450 g • 21 cm

x 14

x 28



30'

230°C

200°C

13-15'

28

Marguerite Campagne**Country Marguerite**

400 g • 21 cm

x 18

x 28



☼ 30'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 14-16'

43

Party Wheel (26 Bollen)**Party Wheel (26 boules)****Party Wheel (26 Balls)**

1100 g • 32 cm

x 4

x 40



☼ 30'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 16-18'

1457

Kroon van Pistolets Mixte**Couronne de Pistolets Mixtes****Crown Of Mixed Rolls**

450 g • 23.5 cm

x 16

x 24



☼ 30'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 13-15'

1704

Marguerite Soft met Kruiden**Marguerite soft aux Épices****Soft Marguerite with Herbs**

450 g

x 14

x 28



☼ 15'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 8-10'

2166-01

Spekbroodje**Petit Pain au Bacon****Bacon Roll**

85 g

x 80

x 28



☼ 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 8'

46

Maïsbroodje**Petit Pain au Maïs****Corn Roll**

80 g

x 80

x 32



☼ 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 8-10'

47

VitaminebroodjePetit Pain Vitamine
Vitamin Roll

📦 80 g

📦 x80

📦 x32



🌸 10'
🌊 230°C
🌋 200°C
🕒 8-10'

67

MultikornbroodjePetit Pain Multikorn
Multicereal Roll

📦 88 g • 10 cm

📦 x50

📦 x48



🌸 10'
🌊 230°C
🌋 200°C
🕒 12-14'

68

MueslibroodjePetit Pain Muesli
Muesli Roll

📦 55 g

📦 x60

📦 x48



🌸 10'
🌊 230°C
🌋 200°C
🕒 12-14'

69

Duo PistoletDuo de Pistolet
Duo Roll

📦 100 g • 15 cm

📦 x60

📦 x24



🌸 10'
🌊 230°C
🌋 200°C
🕒 12-14'

70

KroonbroodjePetit Pain Couronne
Crown Roll

📦 65 g

📦 x60

📦 x48



🌸 10'
🌊 230°C
🌋 200°C
🕒 12-14'

71

PompoenpitbroodjePetit Pain aux Pépites de Citrouille
Pumpkin Roll

📦 88 g • 10 cm

📦 x50

📦 x48



🌸 10'
🌊 230°C
🌋 200°C
🕒 12-14'

72

ZonnebloempitbroodjePetit Pain aux Pépites de Tournesol
Sunflower Roll

📦 88 g

📦 x50

📦 x48



🌸 10'
🌊 230°C
🌋 200°C
🕒 12-14'

73

MeergrenendriehoekTriangle Multicéréales
Multigrain Triangle 100 g • 13 cm x 90 x 24 10' 230°C 200°C 12-14'

108000

Milano BroodjePetit Pain Milano
Milano Roll 80 g x 80 x 32 10' 230°C 200°C 8-10'

75

VitalisbroodjePetit Pain Vitalis
Vitalis Roll 90 g x 50 x 48 10' 230°C 200°C 8-10'

76-13

Pano Italiano 55 g x 60 x 48 10' 230°C 200°C 6-8'

1448

Noten-VruchtenbolBoule aux Noix et Fruits Confits
Nut-Fruit Roll 128 g x 50 x 28 10' 230°C 200°C 10-12'

1459

Hartbroodje MultikornPetit Pain Coeur Multikorn
Heartbread Multigrain 60 g x 100 x 28 10' 230°C 200°C 6-8'

143

Faluche

🍞 135 g • 15 cm

📦 x 40

📦 x 48



🌸 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 10-12'

294

Alpenbroodje

Petit Pain Alpin
Alps Roll

🍞 95 g

📦 x 100

📦 x 24



🌸 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 10-12'

382

Provençaals Kruidenbroodje

Petit Pain aux Herbes de Provence
Baguette Provençale

🍞 140 g • 29 cm

📦 x 60

📦 x 24



🌸 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 12-14'

380

Provençaals Kruidenbroodje

Petit Pain aux Herbes de Provence
Baguette Provençale

🍞 100 g • 22 cm

📦 x 80

📦 x 24



🌸 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 10-12'

634

Panetier Broodje Bruin

Petit Pain Panetier Gris
Brown Panetier Roll

🍞 80 g

📦 x 96

📦 x 24



🌸 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 10-12'

635

Panetier Broodje Natuur

Petit Pain Panetier Nature
White Panetier Roll

🍞 80 g

📦 x 96

📦 x 24



🌸 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 10-12'

769

Meergranenbol Licht

Boule Multicéréales Claire
Light Multigrain Boll

 60 g

 x 120

 x 24



 10'

 230°C

 200°C

 8-10'

74

Meergranenbol Donker

Boule Multicéréales Foncé
Dark Multigrain Boll

 90 g

 x 40

 x 36



 10'

 230°C

 200°C

 8-10'

32-01

Mexicaanse Gringo

Gringo Mexicain
Mexican Gringo

 150 g

 x 50

 x 32



 10'

 230°C

 200°C

 8-10'

1779

Speltbroodje

Petit Pain D'Épeautre
Spelt Roll

 90 g

 x 90

 x 28



 15'

 230°C

 200°C

 5-6'

2208

Kaaspistolet

Pistolet au Fromage
Cheese Roll

 75 g

 x45

 x42



 10'

 230°C

 200°C

 5'

1315

Notenmueslipuntje

Petit Pain Noix et Muesli
Nut-Muesli Roll

 90 g

 x60

 x40



 10'

 230°C

 200°C

 5-7'

3000

Media Payesita Natuur

Media Payesita Nature
Nature Media Payesita

 100 g

 x65

 x28



 10'

 230°C

 200°C

 10-12'

3002

Media Payesita Bruin

Media Payesita Gris
Brown Media Payesita

 100 g

 x65

 x28



 10'

 230°C

 200°C

 10-12'

Ciabatta



NL Ciabatta! De naam alleen al doet je watertanden en wegdromen naar zonovergoten Italiaanse stranden, cultuursteden en glooiende landschappen. Deze lekkernij vindt zijn oorsprong in de streek rond Como, in het Noorden van de Laars, maar zijn populariteit is door de jaren heen uitgebreid naar eerst de rest van Italië en vervolgens grote delen van de wereld. Eigen aan deze broodsoort is het luchtige karakter van het kruim, de knapperige korst en de platte vorm. Ciabatta is bijzonder geschikt voor het bereiden van heerlijke en smakelijke sandwiches.

FR Ciabatta! Le nom à lui seul vous met l'eau à la bouche et évoque les plages d'Italie, les villes culturelles et les paysages vallonnés. Cette gourmandise trouve son origine dans la région de Côme, dans le Nord de la Botte, mais elle a gagné en popularité au fil des ans tout d'abord dans le reste de l'Italie, puis dans le reste du monde. Cette variété de pain se distingue par le caractère léger de la mie, sa croûte croustillante et sa forme plate. La Ciabatta convient à merveille pour la préparation de délicieux et appétissants sandwiches.

EN Ciabatta! The word alone is reminiscent of sundrenched beaches, historical cities, and sloping landscapes. This delicacy can be traced back to the Como region, in the north of the boot. Its popularity quickly extended throughout Italy and subsequently the rest of the world. This Italian bread product is characterised by its airy inside, crispy & firm outside and flat shape. Ciabatta is an ideal side dish with pastas, but also makes divine sandwiches or snacks.

29

Catalaanse Ciabatta

Ciabatta Catalane
Ciabatta Catalan

📦 90 g

📦 x 80

📦 x 24



🌞 10'
🌡️ 230°C
🔥 200°C
🕒 10-12'

42

Ciabatta Meergranen

Ciabatta Multicéréales
Ciabatta Multicereal

📦 300 g • 37 cm

📦 x 25

📦 x 24



🌞 10'
🌡️ 230°C
🔥 200°C
🕒 14-16'

37

Ciabatta Noten

Ciabatta aux Noix
Ciabatta Nut

📦 300 g • 28 cm

📦 x 18

📦 x 48



🌞 10'
🌡️ 230°C
🔥 200°C
🕒 14-16'

49

Ciabatta Noten

Ciabatta aux Noix
Ciabatta Nut

📦 90 g • 12 cm

📦 x 90

📦 x 28



🌞 10'
🌡️ 230°C
🔥 200°C
🕒 10-12'

89

Ciabatta OlijvenCiabatta aux Olives
Ciabatta Olive

📦 80 g • 12 cm

📦 x 90

📦 x 28



🌞 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 10-12'

90

Ciabatta NatuurCiabatta Nature
Ciabatta Nature

📦 90 g • 12 cm

📦 x 90

📦 x 28



🌞 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 10-12'

1145

Ciabatta Italiano

📦 130 g • 14 cm

📦 x 60

📦 x 28



🌞 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 10-12'

1328

Ciabatta met ZadenCiabatta aux Graines
Ciabatta with Seed

📦 130 g • 19 cm

📦 x 75

📦 x 24



🌞 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 10'

1329

Ciabatta met PompoenpittenCiabatta aux Graines de Potiron
Ciabatta with Pumpkin Seed

📦 130 g • 19 cm

📦 x 75

📦 x 24



🌞 10'

🌊 230°C

🔥 200°C

🕒 10'

1882

Ciabatta Baguette

140 g • 27 cm

x 56

x 28



10'

230°C

200°C

7-8'

96

Ciabatta Natuur

Ciabatta Nature
Ciabatta Nature

300 g • 35 cm

x 25

x 28



10'

230°C

200°C

12-14'

1645

Baton Natuur

Baton Nature
Baton Nature

220 g • 56 cm

x 36

x 28



10'

230°C

200°C

6-8'

1646

Baton Meergranen

Baton Multi Céréales
Baton Multicereal

220 g • 56 cm

x 36

x 28



10'

230°C

200°C

6-8'

Pane Italiano



Pane Italiano

ITALIAN RECIPES

NL De basis van het succes van Pane Italiano is de zorgvuldige selectie van kwalitatief hoogstaande Italiaanse bakkerijen, die garant staan voor de oorspronkelijke receptuur, het gebruik van natuurzuivere ingrediënten en een authentiek bakproces. Ciabatta, Focaccia en Pizza's zijn slechts enkele typisch Italiaanse specialiteiten die wij u aanbieden.

FR Le fondement du succès de Pane Italiano est la sélection rigoureuse de boulangeries italiennes de haute qualité, garantissant le respect de la recette d'origine, l'utilisation des ingrédients naturels les plus purs et un processus de cuisson empreint d'authenticité. Ciabatta, Focaccia et Pizzas ne sont que quelques-unes des spécialités italiennes typiques que nous vous proposons.

EN The success of the Pane Italiano range is due to the careful selection of top quality Italian bakeries that guarantee the use of pure ingredients, respect original recipes and hold authentic baking procedures very dear. Ciabattas, Focaccias and Pizzas are just a couple examples of the many Italian specialties our range boasts.

Focaccette

60305-01

Focaccette met Tomaatjes

Focaccette aux Tomates
Focaccette Tomatoes

 125 g

 x 35

 x 54



 10'

 230°C

 200°C

 6-8'

60306

Focaccette met Tomaatjes

Focaccette aux Tomates
Focaccette Tomatoes

 70 g

 x 30

 x 99



 60'

 230°C

 200°C

 7'

60307

Focaccette met Olijven en Feta

Focaccette aux Olives & Féta
Focaccette Olives & Feta

 70 g

 x 30

 x 99



 60'

 230°C

 200°C

 7'

60308

Focaccette met Ham en Kaas

Focaccette au Jambon et Fromage
Focaccette Ham & Cheese

 80 g

 x 30

 x 99



 60'

 230°C

 200°C

 7'

Ciabatta

Ciabatta Originale

82102

-  100 g
-  x 11 x 6
-  x 28



-  10'
-  230°C
-  200°C
-  8-10'

Ciabatta Originale

3160




-  265 g
-  x 13 x 2
-  x 28



-  10'
-  230°C
-  200°C
-  12-14'

Bocconcino Mini Ciabatta

85210

-  35 g
-  x 7 x ca.27
-  x 28



-  10'
-  230°C
-  200°C
-  3-4'

Pizza Baguette

Pizza Baguette Ham-Kaas

335-01

- Pizza Baguette Jambon-Fromage
Pizza Baguette Ham-Cheese
-  160 g
 -  x 28
 -  x 66



-  10'
-  215°C
-  185°C
-  12-14'

Pizza Baguette Tomaat-Mozzarella

336-01

- Pizza Baguette Tomate-Mozzarella
Pizza Baguette Tomato-Mozzarella
-  160 g
 -  x 28
 -  x 66



-  10'
-  215°C
-  185°C
-  12-14'

Premium Pizza Baguette Ham-Kaas

386-01

- Premium Pizza Baguette Jambon-Fromage
Premium Pizza Baguette Ham-Cheese
-  170 g
 -  x 28
 -  x 66



-  10'
-  215°C
-  185°C
-  12-14'

Premium Pizza Baguette Italian Style

387-01

-  170 g
-  x 28
-  x 66



-  10'
-  215°C
-  185°C
-  12-14'

Grill & bar

NL Beleg deze producten naar keuze, en leg ze enkele minuten onder de contactgrill. Meteen klaar om te smullen dus, wat ons assortiment Grill & Bar heel geschikt maakt voor de convenience markt.

FR Après garnissage de ces produits, placez les quelques minutes sous le grill de contact. Ceux-ci sont alors directement prêts à être consommés, ce qui rend notre assortiment Grill & Bar parfaitement approprié au marché de la restauration rapide.

EN Garnish these products to your taste and put them under the grill for a couple of minutes. Ready to serve in the blink of an eye, and all that is left to do is enjoy this Italian treat! Very suitable for the convenience market.

1197-01 Pan Pizza

120 g

x 20

x 84



30'

230°C

200°C

4'

44889

Panini Grill

80 g

x 6 x 9

x 56



10'

140-160°C

3-4'

Focaccia

NL Heerlijk zuiders plat brood met zachte bodem; rijkelijk besprenkeld met olijfolie en bestrooid met rozemarijn. Laat zich makkelijk doormidden snijden en beleggen na het afbakken. Kan ook nog even onder de grill voor een extra krokante korst of om de kaas te laten smelten.

FR Délicieux pain plat méditerranéen, généreusement arrosé d'huile d'olive et saupoudré de romarin. Facile à couper en deux et à garnir après cuisson. Possibilité de le placer quelques instants au grill pour rendre la croûte encore plus croquante et faire fondre le fromage.

EN Deliciously mediterranean, flat, oven-baked bread with a soft texture, a generous splash of olive oil and a good sprinkling of rosemary. After baking the product maintains its softness and thus it's easy to cut and garnish. If you want to add an extra crispiness to the crust you can put it under the grill.

920-01

Focaccia Rosmarino (37 x 18,5 x 3 cm)

450 g

x 12

x 45



10'

230°C

200°C

6-8'

7920-01

Quadrato Focaccia Rosmarino (18 x 15 x 3 cm)

180 g

x 10 x 3

x 45



10'

230°C

200°C

6-8'

 Pizzabodems om zelf te beleggen • Fonds à pizza prêts à garnir
• Pizza bases ready to garnish

1399

Ronde Pizza Niet-Getomateerd

Pizza Ronde Non-Tomatée
Round Plain Pizza Base

 230 g • 29 cm

 x 25

 x 40



 10'

 230°C

 200°C

 6'

1418

Ronde Pizza Niet-Getomateerd

Pizza Ronde Non-Tomatée
Round Plain Pizza Base

 210 g • 22 cm

 x 24

 x 42



 10'

 230°C

 200°C

 5'

1526

Rechthoekige Pizza Getomateerd

Pizza Rectangulaire Tomatée
Square Pizza Base with Tomato Paste

 760 g • 48 x 28 cm

 x 12

 x 36



 10'

 230°C

 200°C

 8'

1397

Ronde Pizza Getomateerd

Pizza Ronde Tomatée
Round Pizza Base with Tomato Paste

 230 g • 25 cm

 x 24

 x 42



 10'

 230°C

 200°C

 6'

1398

Ronde Pizza Getomateerd

Pizza Ronde Tomatée
Round Pizza Base with Tomato Paste

 285 g • 29 cm

 x 25

 x 40



 10'

 230°C

 200°C

 6'

🍷 Belegde pizza's • Pizzas garnies • Pizzas

NL De pizza's zijn afkomstig uit een vallei nabij Bologna, Italië. Hun platte bodem maakt de pizza's beter verteerbaar, zorgt voor een intensere smaak en aroma; maar resulteert bovendien in een langere bewaartijd. Na 24u rijzen worden de degen opgebold; vervolgens worden ze geknead en in vorm gebracht met de hand. Tenslotte beleggen we ze met een verrukkelijke saus en verschillende verse toppings.

FR Les pizzas sont d'origine de la région de Bologne, Italie. Leur fonds plats donnent un goût ainsi qu'une arôme très intense, une meilleure digestion et permet une conservation plus longue. Après 24h en chambre de pousse, les pâtes sont roulées en forme de boules ; puis elles sont mises en forme et finalement les pâtes sont étirées à la main et garnies.

EN Our pizzas originate from a valley close to Bologna, Italy. The flat crust makes the pizza easier to digest, but it also gives a more intense flavour and pleasant crispiness to the product. In addition to the flavour, it also has a positive effect on the shelf life. After 24h of rising the dough is puffed, kneaded and shaped by hand. Finally, we garnish the base with a scrumptious sauce and deliciously fresh toppings.

1709-02

Pizza Margherita

📦 400 g • 29 cm

📦 x 12

📦 x 64



🕒 10'

🔥 230°C

🔥 230°C

🕒 6'

1713-02

Pizza Salami

📦 420 g • 29 cm

📦 x 10

📦 x 56



🕒 10'

🔥 230°C

🔥 230°C

🕒 6'

^{NL} Klaar voor gebruik mag u gerust letterlijk nemen. Dit Italiaanse broodproduct hoeft u enkel te ontdooien en niet meer af te bakken. De Tramezzone is uiterst geschikt voor het maken van sandwiches, toasts, hapjes of tosti's. U kunt de tramezzone ook beleggen, oprollen en er mooie plakjes van snijden. Tal van smakelijke mogelijkheden dus!

^{FR} Prêt à consommer, un nom à prendre au pied de la lettre. Ce produit italien ne doit plus être parachevés côté cuisson. Le Tramezzone est convenant à merveille pour la réparation de sandwiches, toasts ou tostis. Vous pouvez également garnir les tramezzone, les enrouler et découper de belles tranches. Les possibilités alléchantes sont donc légion !


^{EN} This italian bread specialty is ready-to-use and does not need to be baked. Defrost and that's it! The Tramezzone is perfect for making sandwiches, toasts, appetizers or tostis. You can also garnish the bread, roll it up and cut small slices of it. The possibilities are endless and it's so easy to create something delicious and fun with this product!

9041

Tramezzone Natuur

Tramezzone Nature
Tramezzone Nature

 1500 g • 48 x 12 cm

 x 6 x 6

 x 32



 3h'

9042

Tramezzone Tomaat

 1500 g • 48 x 12 cm

 x 6 x 6

 x 32



 3h'

9043

Tramezzone Integrale

 1500 g • 48 x 12 cm

 x 6 x 6

 x 32



 3h'

9044

Tramezzone Segale

 1500 g • 48 x 12 cm

 x 6 x 6

 x 32



 3h'

☪ Restaurantbroodjes • Petits Pains Restaurant • Restaurant rolls

NL We beschikken over een uitgebreid assortiment minibroodjes (30gr - 40gr). Alle broodjes zijn reeds voorgebakken en dienen slechts nog enkele minuten afgebakken te worden zodat je een krokante korst bekomt. Door de verscheidenheid in smaken en soorten kunt u bij elk gerecht het passende broodje serveren. Bijzonder geschikt voor gebruik in de horeca en catering. De neutrale omverpakking met kleurenlabel, waarop alle vereiste info (bakinstructies, ingrediënten, etc.) vermeld wordt, is voor al deze producten van dezelfde grootte, wat absoluut een voordeel is bij het stapelen. Convenience op zijn best!

FR Nous disposons d'un vaste assortiment de mini-pains (30gr—40gr). Tous les pains étant précuits, il suffit de les passer quelques minutes au four. Par la diversité des sortes et des saveurs, vous trouverez aisément le petit pain convenant à votre préparation culinaire. C'est donc un produit tout à fait indiqué pour l'Horeca et la restauration collective. Le conditionnement neutre porte une étiquette colorée, mentionnant clairement les données nécessaires (instructions de cuisson, ingrédients etc.). Tous sont de taille identique, ce qui facilite le stockage.

EN We have a large range of mini rolls (30 gr - 40gr). All rolls are prebaked and only require to be baked in the oven for a couple of minutes in order to revive the crunchiness of the product. Thanks to the different flavours, shapes and sizes you have a product for every occasion and every dish. Particularly suitable for restaurants and catering businesses. The neutral packaging with colour label that lists all necessary product information (baking instructions, ingredients, etc.) and has the same measurements for every product, which makes it easy to store. Convenience at its best!

167-03

Mini Piccolo Wit

Mini Piccolo Blanc
Mini Piccolo White

35 g

x 60

x 96



10'

200°C

200°C

4-6'

278-02

Mini President

35 g

x 60

x 96



10'

200°C

200°C

6-8'

482-03

Mini Schwarzwaldler

35 g

x 60

x 96



10'

200°C

200°C

4-8'

523-02

Mini Alpen

35 g

x 60

x 96



10'

200°C

200°C

4-8'

574-04

Mini Italo

35 g

x 60

x 96



10'

200°C

200°C

5-6'

789-01

Mini Kornecken

35 g

x 60

x 96



10'

200°C

200°C

4-8'

790-01

Mini Ciabatta Multikorn

Mini Ciabatta Multicereal

40 g

x 60

x 96



10'

200°C

200°C

4-8'

793-01

Mini Piccolo Bruin

Mini Piccolo Gris

Mini Piccolo Brown

30 g

x 60

x 96



10'

200°C

200°C

4-8'

Diverse broodspecialiteiten • Des spécialités divers • Diverse bread specialties

4120

Breekbrood Bruin

Pain à Partager Gris

Tear 'N Share Bread Brown

375 g

x 9 x 2

x 28



10'

230°C

200°C

6-8'

4130

Breekbrood Wit

Pain à Partager Blanc

Tear 'N Share Bread White

375 g

x 9 x 2

x 28



10'

230°C

200°C

6-8'





3 x

Tramezzone



Tramezzone Tonijn rolls
Tramezzone roulé au thon
Tramezzone Tuna rolls



Tramezzone natuur
 Tramezzone nature
 Tramezzone nature



Tonijn pikant
 Thon piquant
 Spicy tuna



Komkommer opgelegd
 Concombre
 Cucumber



Rucola
 Roquette
 Rocket salad



Platte peterselie
 Persil
 Flatleaf parsley



Oude chimay kaas (geraspt)
 Vieux chimay (râpé)
 Old chimay cheese (grated)

Tramezzone pittige tomatengrissini
Grissini épicé
Tramezzone spicy tomato grissini



Tramezzone tomaat
 Tramezzone tomate
 Tramezzone tomato



Tomaten relish
 Relish de tomates
 Tomato relish



Oude chimay kaas (geraspt)
 Vieux chimay (râpé)
 Old chimay cheese (grated)

Tramezzone Martino
Tramezzone Martino
Tramezzone Spicy spread



Tramezzone tomaat
 Tramezzone tomate
 Tramezzone tomato



Martino
 Martino
 Spicy spread



Gekookt ei
 Oeuf
 Boiled egg



Sjalot
 Échalote
 Spring onion



Augurk opgelegd
 Cornichon
 Pickles



Komkommer opgelegd
 Concombre
 Cucumber



Radijs
 Radis
 Radish



Tomaten relish
 Relish de tomates
 Tomato relish



Platte peterselie
 Persil
 Flatleaf parsley



Oude chimay kaas (geraspt)
 Vieux chimay (râpé)
 Old chimay cheese (grated)

Hamburger buns



NL Met ons verassend gamma van buns kan u in een handomdraai burgers op tafel toveren die er niet alleen goed uitzien maar ook overheerlijk zijn. Elke bun heeft zijn eigen textuur, vorm, toppings en smaak. Dit laat u toe om een interessante menukaart samen te stellen en uw klanten een ruime keuze te bieden. Bovendien zijn deze producten zeer gemakkelijk in gebruik aangezien ze reeds voorgesneden geleverd worden. U hoeft ze dus nog enkel te ontdooien en eventueel een aantal minuten in de oven of onder de grill plaatsen voor een extra knapperige korst. Vervolgens kan u ze beleggen naar keuze en dan is het puur genieten! Wij hebben burgers die net dat tikkeltje meer hebben en dus perfect geschikt zijn voor de betere burgerzaken, food trucks en events die op zoek zijn naar een echte kwalitatieve burger bun.

FR Grâce à notre gamme surprenante de pains à hamburger, vous pourrez servir en quelques instants des burgers non seulement attrayants, mais également délicieux. Chaque pain a une texture, une forme, une garniture et un goût uniques. Vous pourrez ainsi composer une carte de menu intéressante et offrir un grand choix à vos clients. En outre, ces pains sont très faciles à utiliser puisqu'ils sont livrés prédécoupés. Vous devez donc juste les décongeler et les passer éventuellement quelques minutes au four ou au grill pour leur donner une croûte plus croustillante. Il vous restera enfin à les garnir selon votre inspiration et le régal sera garanti ! Nous vous proposons des burgers qui ont ce petit plus qui fait toute la différence et qui conviennent donc parfaitement aux échoppes à hamburgers, aux camions snack et pour de nombreux autres professionnels de la restauration événementielle qui recherchent des pains de qualité supérieure.

EN With our range of surprising buns you will instantly create a delicious burger that looks and tastes good! Every bun has its own particular texture, shape, toppings and flavour which allows you to offer your customers a varied and interesting menu. What is more, they are super convenient as they come precut so you only have to defrost them. If you want to add an additional crispy touch, then you can put the buns in the oven or under the grill for a couple of minutes before garnishing them. We have buns that are perfect for premium burger restaurants, food trucks and events that appreciate a real burger!

1780

Zoete Hamburgerbun Natuur

Pain Hamburger Doux Nature
Sweet Hamburger Bun Nature

 85 g

 x 60

 x 28



 30'

1927

Hamburgerbun met Sesam en Peper

Pain Hamburger au Sésame et Poivre
Hamburger Bun Sesame & Pepper

 70 g

 x 70

 x 28



 30'

1929

Gringo Bun Vierkant

Gringo Bun Carré
Square Gringo Bun

 100 g

 x 60

 x 28



 30'

1933

Focaccia Bun

 80 g

 x 60

 x 28



 30'

1937

Maïs Bun

Corn Bun

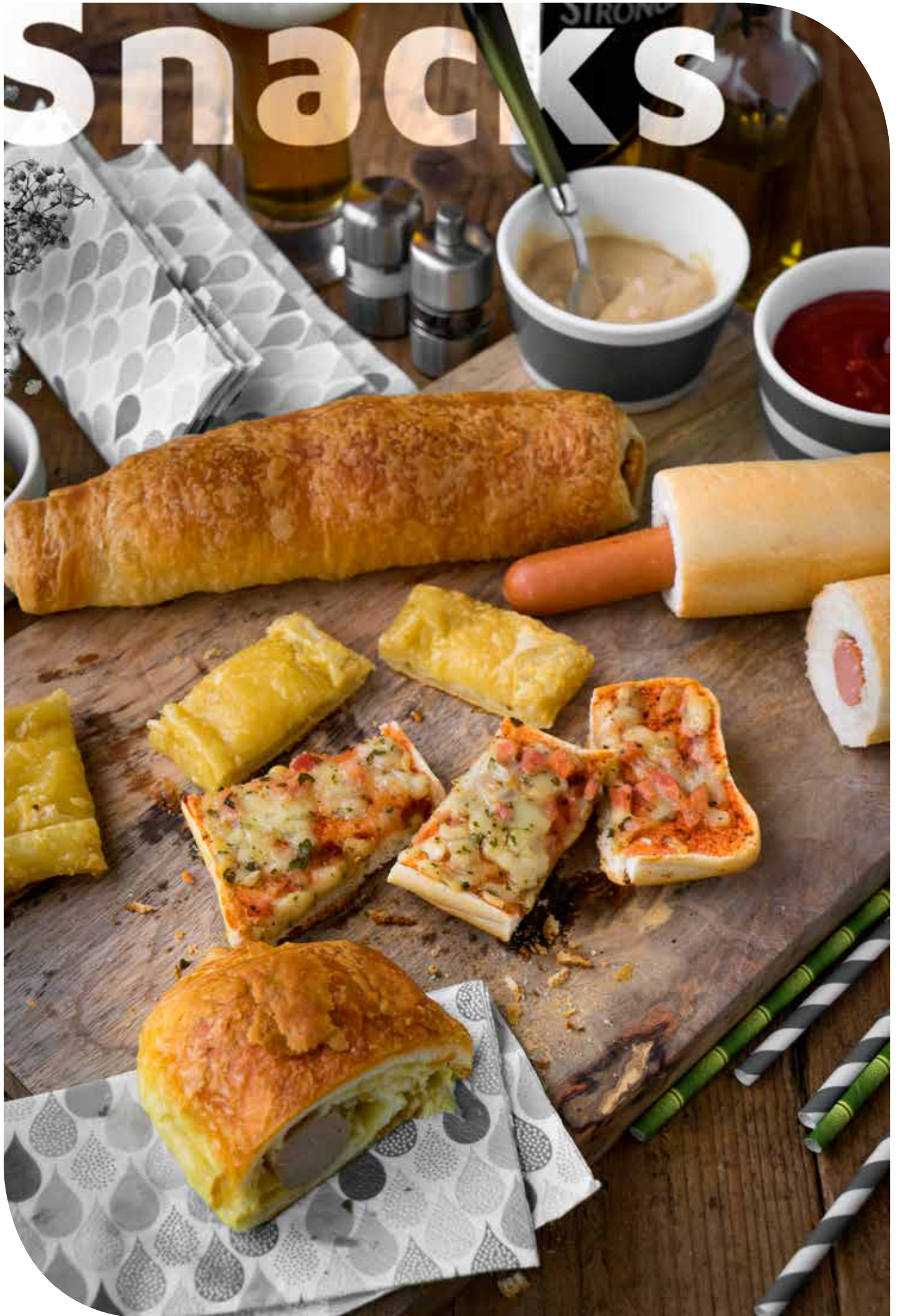
 100 g

 x 60

 x 28



 30'



NL Tal van hartige snelle snacks en combinaties om van te watertanden.

FR De nombreux snacks salés et autres combinaisons qui vous mettront l'eau à la bouche.

EN Numerous savoury and quick snacks and combinations that will make your mouth water.

1852-01

Kaasbroodje

Pain au Fromage
Cheese Soufflé

107 g

x 40

x 120



20'

215°C

185°C

20-25'

6551

Worstenbroodje met Kip Halal

Pain Saucisse à la Volaille Halal
Sausage Roll Halal

200 g

x 100

x 40



60'

215°C

185°C

20-22'

332

Mini Pizza

100 g

x 24

x 80



10'

215°C

185°C

10-12'

113

Worstenbroodje

Pain Saucisse
Sausage Roll

165 g

x 90

x 44



60'

215°C

185°C

20-22'

1944

Hot Dogs 30 Broodjes 65g + 30 Kippenworsten 70g

Hot Dogs 30 Petit Pains 65g + 30 Saucisses à la Volaille 70g
Hot Dogs 30 Buns 65g + 30 Chicken Sausages 70g

x 30

x 40



B1000

Hot Dog Maker Type HD104 - 600W

NL **Worsten:** Worsten vanuit diepvries -18°C 45 min. opwarmen in stoombeker en klaar | Worsten vanuit koeling +4°C 20 min. opwarmen in stoombeker en klaar • **Broodjes:** Broodjes vanuit diepvries -18°C 30 min. op verwarmingspin en klaar | Broodjes op kamertemperatuur 1,5 min. op verwarmingspin en klaar

FR **Saucisses :** Les saucisses surgelées à - 18 °C réchauffer pendant 45 min. Ensuite prêtes à être dégustées. | Les saucisses surgelées à + 4 °C réchauffer pendant 20 min. Ensuite prêtes à être dégustées. •

Pains: Les pains surgelés à - 18 °C réchauffer pendant 30 min sur la pointe chauffante. Ensuite prêts à être dégustés. | Les pains à température ambiante réchauffer pendant 1,5 min sur la pointe chauffante. Ensuite prêts à être dégustés.

EN **Sausages:** Sausages from the freezer at -18°C heat them for 45 min. in the steamer and they're ready | Sausages from the fridge at +4°C 20 min. heat them for 20 min. in the steamer and they're ready to serve • **Buns:** Buns from the freezer at -18°C 30 min. on the heating pin and they are ready | Buns at room temperature 1,5 min. on the heating pin and they are ready



Viennoiserie



NL Onze verrassend gevulde fijne viennoiserie producten zijn een streling voor het oog en een waar smaakgenot. Zowel voor ontbijt, brunch, lunch of gewoon als tussendoortje. Wie houdt er nu niet van? Tover ieder eetmoment om tot een waar feest met ons uitgebreide gamma van diverse smaken en vormen. Er is voor ieder wat wils. Zo hebben we niet alleen de Franse klassiekers zoals croissants of chocoladebroodjes, maar ook meer speciale exemplaren zoals Danish Pastry of onze traditionele Belgische verwennerijen gevuld met fruit, pudding, chocolade, hazelnoot, ...

FR Nos surprenantes viennoiseries fines fourrées sont un régal pour les yeux et un réel plaisir pour la bouche. Elles peuvent être consommées au petit déjeuner, au brunch, au lunch ou simplement comme en-cas. Qui n'en raffole pas ? Transformez chaque repas en une véritable fête grâce à notre gamme étendue de différents goûts et différentes formes. Il y en a pour tout le monde. Nous proposons non seulement les classiques français tels que les croissants et les pains au chocolat, mais aussi des produits plus exotiques comme les pâtisseries danoises ou nos douceurs traditionnelles belges fourrées aux fruits, au pudding, au chocolat, aux noisettes, etc.

EN Baked goodness for breakfast, lunch or just to satisfy your sweet cravings, who doesn't like that? Be seduced by our delicious range of flaky, sweet and rich viennoiserie and transform your breakfast or brunch into a real feast! Not only the traditional French classics such as pain au chocolat and croissant are part of this family, but also more exotic items such as Danish Pastry or real Belgian treats filled with fruit, chocolate, hazelnut and custard.

140

Kersenflap Gesuikerd

Chausson Sucré aux Cerises
Sugared Cherry Turnover

 120 g

 x 28

 x 120



 30'

 215°C

 185°C

 22-24'

141

Appelflap Gesuikerd

Chausson Sucré aux Pommes
Sugared Apple Turnover

 100 g

 x 35

 x 120



 30'

 215°C

 185°C

 22-24'

142

Abrikozenflap Gesuikerd

Chausson Sucré aux Abricots
Apricot Turnover

 100 g

 x 35

 x 120



 30'

 215°C

 185°C

 22-24'

1323

Puddingflap

Chausson Crème Pâtissière
Crème Pâtisserie Turnover

 117 g

 x 32

 x 80



 30'

 215°C

 185°C

 22-24'

1510

Appelflap

Chausson aux Pommes
Apple Turnover

 100 g

 x 54

 x 112



 30'

 215°C

 185°C

 22-24'

117

Vlinder AbrikoosOranais
Butterfly Apricot 120 g x 35 x 64 15' 215°C 185°C 20-22'

242

AnanaskoekCouque aux Ananas
Pineapple Danish 120 g x 35 x 64 15' 215°C 185°C 20-22'

128

BoterkoekCouque au Beurre
Butter Puff Pastry Roll 70 g x 50 x 64 15' 215°C 185°C 20-22'

129

Boterkoek met RozijnenCouque au Beurre Raisins
Butter Puff Pastry Roll with Raisins 80 g x 50 x 64 15' 215°C 185°C 20-22'

1833

ChocoladebroodjePetit Pain Chocolat
Chocolate Puff Pastry Roll 80 g x 68 x 56 15' 215°C 185°C 18-20'

1164

Chocoladebroodje met PuddingCouque au Chocolat à la Crème
Chocolate Danish with Custard 90 g x 70 x 64 15' 215°C 185°C 18-20'

1825

Croissant met BoterCroissant au Beurre
Butter Croissant 70 g x 60 x 64 15' 215°C 185°C 18-20'

2079

Croissant Gebogen met BoterCroissant Courbé au Beurre
Crescent Butter Croissant

📄 70 g

📦 x 66

📦 x 56



⌚ 15'

🔥 215°C

🔥 185°C

🕒 18-20'

2082

Chocorange

📄 100 g

📦 x 40

📦 x 80



⌚ 30'

🔥 210°C

🔥 175°C

🕒 16-17'

257

Croissant met HazelnootCroissant aux Noisettes
Hazelnut Croissant

📄 92 g • 14 cm

📦 x 64

📦 x 60



⌚ 15'

🔥 215°C

🔥 185°C

🕒 18-20'

244

Croissant met MarsepeinCroissant au Maspépain
Marzipan Croissant

📄 92 g • 14 cm

📦 x 64

📦 x 60



⌚ 15'

🔥 215°C

🔥 185°C

🕒 18-20'

660

Croissant met SpeculoosCroissant au Spéculoos
'Biscoff' Croissant

📄 100 g

📦 x 64

📦 x 56



⌚ 15'

🔥 215°C

🔥 185°C

🕒 18-20'

828

Croissant met SuikerCroissant au Sucre
Sugar Croissant

📄 95 g

📦 x 64

📦 x 60



⌚ 15'

🔥 215°C

🔥 185°C

🕒 18-20'

112

Pudding AchtHuit Pudding
Custard Danish

📦 100 g

📦 x 45

📦 x 64



⚡ 15'

🌊 215°C

🔥 185°C

🕒 18-20'

131-03

Lange SuisseSuisse Longue
Long Raisin Danish

📦 100 g

📦 x 45

📦 x 64



⚡ 15'

🌊 215°C

🔥 185°C

🕒 18-20'

1838

Ronde SuisseSuisse Ronde
Raisin Whirl

📦 96 g

📦 x 60

📦 x 64



⚡ 15'

🌊 215°C

🔥 185°C

🕒 20-22'

240

Palmier Frangipane

📦 90 g

📦 x 45

📦 x 64



⚡ 15'

🌊 215°C

🔥 185°C

🕒 18-20'

246

Amandel- en KersenkoekCouque aux Amandes-Cerises
Almond & Cherry Danish

📦 115 g • 11 cm

📦 x 36

📦 x 80



⚡ 15'

🌊 215°C

🔥 185°C

🕒 20-22'

241

AppelkoekCouque aux Pommes
Apple Square

📦 95 g

📦 x 45

📦 x 64



⚡ 15'

🌊 215°C

🔥 185°C

🕒 20-22'

1831

Mini Koeken AssortimentAssortiment Mini Viennoiserie (3 Srt)
Mini Viennoiserie Range

📦 30 g

📦 x90

📦 x117



⚙️ 15'

🔥 215°C

🔥 185°C

🕒 12-14'

1125

Choco Croquant

📦 95 g • 10 cm

📦 x42

📦 x80



⚙️ 15'

🔥 215°C

🔥 185°C

🕒 18-20'

239

Choco Croquant

📦 120 g • 12 cm

📦 x36

📦 x80



⚙️ 15'

🔥 215°C

🔥 185°C

🕒 20-22'

237-03

VanillecrèmekoekCouque Crème Vanille
Vanilla Creme Bun

📦 100 g • 11 cm

📦 x48

📦 x80



⚙️ 15'

🔥 215°C

🔥 185°C

🕒 20-22'

248

Torsade ChocoladeTorsade Chocolat
Chocolate Twist

📦 100 g

📦 x45

📦 x64



⚙️ 15'

🔥 215°C

🔥 185°C

🕒 20-22'

1385

Karamel StrikTorsade au Caramel Beurre Salé
Caramel Bow

📦 100 g

📦 x 45

📦 x 78



🌸 15'

🌊 215°C

🔥 185°C

🕒 18'

940

AardbeienduetDuet aux Fraises
Strawberry Duette

📦 110 g

📦 x 40

📦 x 80



🌸 30'

🌊 210°C

🔥 175°C

🕒 16-17'

1778

BosvruchtenduetDuet aux Fruits de Bois
Red Berries Duette

📦 100 g

📦 x 40

📦 x 80



🌸 30'

🌊 210°C

🔥 175°C

🕒 16-17'

1839

ChocoladebrilLunette au Chocolat
Chocolate Swirl

📦 100 g

📦 x 40

📦 x 80



🌸 15'

🌊 215°C

🔥 185°C

🕒 16-18'

Danish Pastries

NL Onze authentieke Danish Pastries zijn werkelijk een streling voor de tong. Elke koek bestaat uit feuilletage van superieure kwaliteit. Dit maakt van deze Deense koek een erg licht verteerbare en fijn ontbijtartikel. De diverse heerlijke (fruit)vullingen zorgen voor variëteit en diversiteit binnen uw gamma. En om uw koeken nog net die extra toets te geven; voegden wij ofwel een zakje wit glazuur en/ of een zakje siroop toe om af te werken. Dit assortiment zal een absolute meerwaarde bieden binnen uw koekenassortiment. Echt voor fijnproevers en foodies.

FR Nos authentiques pâtisseries danoises sont vraiment un délice pour le palais. Chaque gâteau est composé de 24 fines couches de pâte feuilletée de qualité supérieure. Cela fait de ce gâteau danois un article de petit déjeuner délicieux et très digeste. Les différents agréables fourrages de fruits vous offre de la variété et de la diversité dans votre gamme. Et pour couronner le tout, nous avons ajouté une touche supplémentaire: un sachet de produit de glaçage blanc et / ou un sachet de sirop. Une véritable valeur ajoutée pour votre assortiment de pâtisserie. Un délice pour les vrais gastronomes.

EN Our authentic Danish Pastries are truly a feast for the eyes and the tongue! Every treat consists of puff pastry of prime quality. This makes it light and easy to digest. The various fruit fillings bring a nice visual aspect and flavour variety to the table. If that's not enough we've also added a bag with either white frosting or syrup to finish your pastry with a nice glaze. This range will be an absolute asset to your viennoiserie offer. Foodies will love this!

1153

Danish Pastry met Appel

Couque danoise aux Pommes
Apple Danish Pastry

 100 g

 x 48

 x 96



 15'

 215°C

 185°C

 18-20'

2520

Danish Pecannotenkoek

Couque Danoise aux Noix de Pécan
Pecan Danish Pastry

 95 g

 x 48

 x 96



 15'

 215°C

 185°C

 18-20'

2522

Danish Pastry met Vanille

Couque danoise à la Crème Vanille
Vanilla Danish Pastry

 100 g

 x 48

 x 96



 15'

 215°C

 185°C

 18-20'

2523

Mini Danish Pastry Assortiment

Assortiment Mini Couques danoises
Mini Danish Pastry Range

 42 g

 x 5 x 24

 x 96



 15'

 215°C

 185°C

 14-16'

107992

Danish Pastry met Framboos

Couque danoise aux Framboises
Raspberry Danish Pastry

 100 g

 x 48

 x 96



 15'

 215°C

 185°C

 18-20'



Zoete ontbijtcroissants
Zoete ontbijtcroissants
Sweet breakfast croissants



**Chocoladefestijn
Fête du chocolat
Chocolate feast**



**Botercroissant
Croissant au beurre
Butter croissant**



**Chocolade-hazelnoot pasta
Pâte à tartiner aux noisettes et au cacao
Chocolate-hazelnut spread**



**Chocolade hagelslag
Vermicelles au chocolat
Chocolate sprinkles**

**Bessenexplosie
Explosion de baies
Berry explosion**



**Botercroissant
Croissant au beurre
Butter croissant**



**Roomkaas
Fromage à la crème
Cream cheese**



**Aardbeien
Fraises
Strawberries**



**Blauwe bessen
Bleuet
Blueberries**



**Muntblaadjes (gescheurd)
Menthe
Shredded mint leaves**

**Geel fruit extravaganza
Fruits jaunes extravaganza
Yellow fruit extravaganza**



**Botercroissant
Croissant au beurre
Butter croissant**



**Abrikozenconfituur
Confiture d'abricots
Peach jam**



**Mango (vers)
Mango (frais)
Fresh mango**



**Rozemarijn
Romarin
Rosemary**



**Zwarte peper
Poivre noir
Black pepper**

Patisserie



NL Waarom kiezen voor patisserie uit het diepgevroren gamma van Diversi Foods? Diepgevroren patisserieproducten hebben een langere THT en kan men dus stockeren:

- Men kan beter inspelen op de vraag (hogere omzet).
- Men heeft meer tijd om patisserie te verkopen en dus minder verlies (lagere kosten).
- Na ontdooiing heeft men een dag extra om te verkopen tov vers geleverde patisserie.
- Transportkosten kunnen lager zijn doordat er grotere hoeveelheden besteld kunnen worden.

- FR Pourquoi choisir la pâtisserie "circuit surgelé" de Diversi Foods? Les pâtisseries surgelées ont une plus longue DLC (date limite de conservation), ce qui permet d'avoir du stock:
- Ceci permet d'anticiper la demande (augmentation du chiffre d'affaires).
- Plus de temps pour réaliser la vente de la pâtisserie en stock (réduction des pertes).
- Donne un jour de DLV (date limite de vente) en plus après décongélation par rapport à la livraison « circuit frais ».
- Réduction des frais de transport, possibilité de commander des plus grands volumes.

- EN Why go for the patisserie from Diversi Foods' frozen range? Frozen patisserie has a longer shelf life and can be stocked and kept for a longer time:
- It's easier to meet the demand of the moment (higher turnover).
- Less time is invested in creating the patisserie, thus there is more time for selling and there is less waste (lower costs).
- After defrosting you can still sell the product one day after as opposed to freshly baked or delivered patisserie.
- Transport costs can be lower as you can order larger quantities.

1023-01

Boule de Berlin (2 st)

Boule de Berlin (2 pcs)
Berliner (2 pcs)

📦 200 g

📦 x10 x 2

📦 x56



❄️ 12h/4°C'

1024-05

Eclair (2 st)

Eclair (2 pcs)
Eclair (2 pcs)

📦 170 g

📦 x20 x 2

📦 x56



❄️ 12h/4°C'

1024-02

Eclair (4 st)

Eclair (4 pcs)
Eclair (4 pcs)

📦 340 g

📦 x8 x 4

📦 x56



❄️ 12h/4°C'

1024

Eclair in Bulk

Eclair en Vrac

📦 85 g

📦 x40

📦 x56



❄️ 12h/4°C'

1025-01

Mokkavierkant (2 st)

Carré au Moka (2 pcs)
Mocca Square (2 pcs)

📦 200 g

📦 x 12 x 2

📦 x 56



⌘ 12h/4°C'

1026-01

Merveilleux (2 st)

Merveilleux (2 pcs)
Merveilleux (2 pcs)

📦 170 g

📦 x 10 x 2

📦 x 56



⌘ 12h/4°C'

1111

Rijsttaart 12p

Tarte au Riz 12p
Rice Pie 12p

📦 1400 g • 28 cm

📦 x 2

📦 x 48



⌘ 12h/4°C'

1142

Kaastaart 14p

Tarte au Fromage 14p
Cheese Cake 14p

📦 1400 g • 28 cm

📦 x 2

📦 x 56



⌘ 12h/4°C'

1083-02

Kriekentaart 12p

Tarte aux Cerises 12p
Cherry Pie 12p

📦 1200 g • 28 cm

📦 x 2

📦 x 48



⌘ 12h/4°C'

1084-02

Breugeltaart 12p

Tarte Breugel 12p
Breughel Pie 12p

1350 g • 28 cm

x 2

x 48



12h/4°C

1115-01

Abrikozentaart 12p

Tarte aux Abricots 12p
Apricot Tart 12p

1200 g • 28 cm

x 2

x 56



12h/4°C

1116-01

Nougatintaart 12p

Tarte Nougatine 12p
Nougatine Pie 12 P.

1450 g • 28 cm

x 2

x 48



12h/4°C

1117-01

Cherrinataart 12p

Tarte Cherrina 12p
Cherrina Pie 12p

1450 g • 28 cm

x 2

x 48



12h/4°C

1624-01

Chocolade Ganache met Truffels 12p

Ganache de Chocolat aux Truffes 12p
Chocolate Ganache with Truffles 12p

1500 g • 26 cm

x 3

x 56



12h/4°C

Zoetigheden Friandises Sweet snacks



^{NL} Voor de zoetebekjes hebben wij ook een leuk dessertgamma. Wie lust nu niet af en toe een zachte muffin, een lekker stukje cake, een fris fruittaartje of een crèmegebakje? Je kan kiezen voor de makkelijkste optie, namelijk de producten die enkel ontdooid dienen te worden. Wil je je klanten een taartje aanbieden dat nog een beetje warm is, dan kan je opteren voor de producten die nog even de oven in moeten. Wat je ook kiest, wij hebben voor elke smaak wat wils.

^{FR} Nous avons également une belle gamme de desserts pour les amateurs de sucré. Qui ne se laisse pas tenter, de temps à autre, par un bon muffin, un délicieux morceau de cake, une tartelette aux fruits frais ou une douceur à la crème ? Vous pouvez choisir l'option la plus simple, à savoir des produits que vous devez uniquement décongeler. Si vous voulez proposer à vos clients une tartelette qui est encore un peu tiède, vous pouvez choisir des produits à passer au four quelques minutes. Quoi que vous souhaitiez, nous satisferons tous les goûts.

^{EN} For those with a sweet tooth, we have the perfect range of desserts. Who doesn't like a soft muffin, tasty slice of cake, a little fruit pie or a creamy treat every now and then? You can go for the most convenient options that you just have to defrost and serve. If you want to offer your customers a pie that is still warm you can opt for the products that need to be baked for a short while. Whichever you choose, we have something for every taste!

Muffins te ontdooien • Muffins à décongeler • Muffins to defrost

195-01

Muffin Natuur

Muffin Nature
Muffin Nature

 75 g

 x 36

 x 88



 45'

196-02

Muffin Natuur met Stukjes Chocolade

Muffin Nature aux Pépites de Chocolat
Muffin with Chocolate Nibbles

 75 g

 x 36

 x 88



 45'

197-01

Muffin Dubbele Chocolade

Muffin Double Chocolat
Double Chocolate Muffin

 75 g

 x 36

 x 88



 45'

 Cakes te ontdooien • Cake à décongeler • Cakes to defrost

1037

Jonagold Cake

Cake Jonagold
Apple Cake

 950 g • 22 cm

 x 2

 x 72



 12h/4°C

796-01

Cake met Citroen

Cake au Citron
Lemon Cake

 300 g

 x 16

 x 88



 1h'

797-01

Cake met Chocolade

Cake au Chocolat
Chocolate Cake

 300 g

 x 16

 x 88



 1h'

795-01

Cake Natuur

Cake Nature
Cake Nature

 300 g

 x 16

 x 88



 1h'

743-01

Brownie

 70 g

 x 45

 x 88



 45'

2306

Cake met Rode Bessen Crumble

Cake avec Crumble aux Groseilles
Cake with Red Currant Crumble

 440 g

 x 6

 x 66



 1h'

2308

Cake met Appel Crumble

Cake avec Crumble aux Pommes
Cake with Apple Crumble

 440 g

 x 6

 x 66



 1h'

 Wafels • Gaufres • Waffles

181

Appelwafel

Gaufre aux Pommes
Apple Waffle

 160 g

 x 24

 x 160



 120'

182

Kersenwafel

Gaufre aux Cerises
Cherry Waffle

 160 g

 x 24

 x 160



 120'

184-01

Brusselse Wafel

Gaufre de Bruxelles
Belgian Waffle

 80 g

 x 24

 x 90



 30'

 220°C

 220°C

 3-4'

 Te ontdooien • A décongeler • To defrost

109

Mattentaartje

Tartelette Matton

 115 g

 x 40

 x 56



 90'

110

Berlinerbol Leeg

Boule de Berlin Vide
Berliner (Without Filling)

 60 g

 x 48

 x 48



 60'

300-02

Eclair Leeg

Eclair Vide
Eclair (Without Filling)

 18 g

 x 100

 x 48



 20'

116

Slagroomsoesjes

Petits Choux à la Crème
Creme Puff

📦 8 x 500 g

📦 x 4

📦 x 72



⌘ 60'

1974

Donut Natuur

Donut Nature
Plain Donut

📦 50 g

📦 x 48

📦 x 88



⌘ 30'

1979-01

Donuts Assortiment (4 srt)

Assortiment Donuts (4 srt)
Donut Range (4 pcs)

📦 55 g

📦 x 48

📦 x 72



⌘ 30'

114-02

Donut met Chocolade

Donut au Chocolat
Chocolate Donut

📦 55 g

📦 x 48

📦 x 88



⌘ 30'

🍷 Te bakken • À cuire • To bake

118

Mattentaartje

Tartelette Matton Crue

📦 120 g

📦 x90

📦 x48



⌚ 60'

🌡️ 215°C

🌡️ 185°C

🕒 30-35'

119

Frangipanetaartje

Tartelette Frangipane
Frangipane Tart

📦 113 g

📦 x72

📦 x44



⌚ 60'

🌡️ 215°C

🌡️ 185°C

🕒 20-22'

136

Rijsttaartje

Tartelette au Riz
Rice Pie

📦 175 g

📦 x72

📦 x44



⌚ 60'

🌡️ 215°C

🌡️ 185°C

🕒 25-30'

5032

Confituurplaat

Carré Confiture
Jam Tart

📦 1650 g

📦 x10

📦 x44



⌚ 60'

🌡️ 215°C

🌡️ 185°C

🕒 25-30'

1594-01

Frangipanetaartje

Tartelette Frangipane
Frangipane Tart

📦 130 g • 10 cm

📦 x40

📦 x80



⌚ 60'

🌡️ 215°C

🌡️ 185°C

🕒 20-22'

Diversi Foods NL



1907

Rustiek rond wit

Pain blanc rustique, rond
White rustic bread, round

📦 600 g

📦 x 11

📦 x 32



🕒 20'

🌡️ 200°C

🔥 180°C

🕒 17-20'

1960

Rustiek rond bruin

Pain gris rustique, rond
Brown rustic bread, round

📦 600 g

📦 x 14

📦 x 32



🕒 20'

🌡️ 200°C

🔥 180°C

🕒 17-20'

1962

Pavé rustiek bruin

Pavé rustique gris
Brown rustic pavé

📦 600 g

📦 x 14

📦 x 32



🕒 20'

🌡️ 200°C

🔥 180°C

🕒 17-20'

1958

Gevouwen vierkant met lijnzaad

Carré plié oaux graines de lins
Folded bread with flax seed

📦 500 g

📦 x 15

📦 x 32



🕒 20'

🌡️ 200°C

🔥 180°C

🕒 17-20'

1961

Rustiek ovaal meergranen

Pain rustique multicéréale, oval
Rustic multigrain bread, oval

📦 500 g

📦 x 16

📦 x 32



🕒 20'

🌡️ 200°C

🔥 180°C

🕒 17-20'

1959

Rustiek ovaal wit

Pain rustique blanc, oval
Rustic white bread, oval

📦 500 g

📦 x 18

📦 x 32



🕒 20'

🌡️ 200°C

🔥 180°C

🕒 17-20'

1963

Rustiek ovaal bruin

Pain rustique gris, oval
Rustic brown bread, oval

📦 500 g

📦 x 16

📦 x 32



🕒 20'

🌡️ 200°C

🔥 180°C

🕒 17-20'

1407-04

Rustiek boerenbrood (gesneden en verpakt)

Pain de campagne rustique (coupé & emballé)
Rustic country bread (precut & prepacked)

📦 100 g

📦 x 9

📦 x 24



🕒 60'

🌡️ 230°C

🔥 200°C

🕒 24-26'

2019

Oud-Hollands gränen donkerVieux hollandais foncé céréal
Old Dutch dark cereal bread

800 g

x 12

x 20



60'

230°C

200°C

10-12'

2021

Oud-Hollands KorenVieux hollandais froment
Old Dutch wheat bread

800 g

x 12

x 20



60'

230°C

200°C

10-12'

2022

Oud-Hollands gränen lichtVieux hollandais clair céréal
Old Dutch light cereal bread

800 g

x 12

x 32



60'

230°C

200°C

10-12'

2023

Oud-Hollands zonneVieux hollandais tournesol
Old Dutch bread sunflower

800 g

x 12

x 20



60'

230°C

200°C

10-12'

2024

Oud-Hollands maïsVieux hollandais maïs
Old Dutch corn bread

800 g

x 12

x 20



60'

230°C

200°C

10-12'

307521

Pain rustique nature

600 g

x 12

x 32



60'

200°C

180°C

12-14'

307523

Pain Rustique Multicereale

600 g

x 12

x 32



60'

200°C

180°C

12-14'



2025

Oud-Hollands witVieux hollandais blanc
Old Dutch white bread 800 g x 12 x 20 60' 230°C 2000°C 10-12'

1306

Dubbel donker volkorenDouble foncé complet
Double Dark wholewheat bread 800 g x 12 x 20 60' 230°C 200°C 10-12'

1303

Boeren witPain campagne blanc
White country bread 800 g x 5 x 48 60' 230°C 200°C 3-4'

1304

Boeren bruinPain campagne gris
Brown country bread 800 g x 5 x 48 60' 230°C 200°C 3-4'

1305

Boeren volkorenPain campagne complet
Wholewheat country bread 800 g x 5 x 48 60' 230°C 200°C 3-4'

1378

Argentijns pompoenbroodPain campagne blanc
White country bread 800 g x 12 x 20 60' 220°C 200°C 12-14'

1379

Duits woudbroodPain campagne gris
Brown country bread 800 g x 12 x 20 60' 220°C 200°C 12-14'

2015

Australisch tarwebroodPain campagne complet
Wholewheat country bread 800 g x 12 x 20 60' 220°C 200°C 12-14'

2214

SpeltbroodPain épautre
Spelt bread

500 g

x 12

x 28



10'

230°C

200°C

14-16'

2053

Groot rond plat multigranenbroodGrand pain blanc ronde multicéréales
Large flat multigrain bread

800 g

x 3

x 54



10'

230°C

200°C

8-10'

2054

Groot lang wit plat broodGrand pain blanc ronde
Large round white bread

1500 g

x 7

x 32



60'

230°C

200°C

14-16'

2055

Groot lang bruin plat broodGrand pain gris ronde
Large round brown bread

1500 g

x 7

x 32



60'

230°C

200°C

14-16'

1307

Casino wit gesnedenPain casino blanc, coupé
White casino bread, precut

800 g

x 5

x 48



25'

1308

Casino bruin gesnedenPain casino gris, coupé
Brown casino bread, precut

800 g

x 5

x 48



25'

Voorgebakken kleinbrood (luxe) • Petit pain précuit • Small pre-baked bread

1768-01

SpeltbroodjePetit Pain épautre
Spelt bread roll

105 g

x 56

x 28



10'

230°C

200°C

12-14'

1914

Rustica bol bruin met zaden

Boule rustique aux graines
Rustic bread roll with grains

 100 g

 x 60

 x 32



 20'

 200°C

 200°C

 8-9'

1905

Bolletje wit

Petit Pain blanc rustique
White rustic bread roll

 70 g

 x 90

 x 32



 10'

 200°C

 200°C

 8-9'

1906

Bolletje bruin

Petit Pain gris rustique
Brown rustic bread roll

 70 g

 x 90

 x 32



 10'

 200°C

 200°C

 8-9'

338

Italiaanse bol oregano

Boule italienne oregano
Italian bread roll with oregano

 140 g

 x 40

 x 32



 10'

 230°C

 200°C

 8-10'

1314

Maïsbol

Boule maïs
Corn bread roll

 100 g

 x 50

 x 32



 10'

 230°C

 200°C

 8-10'

738-01

Multikornbol

Petit Pain multikorn
Multikornbread roll

 120 g

 x 60

 x 24



 10'

 220°C

 200°C

 8-10'

7010

Polder slides

Polder slides
Polder slides

 80 g

 x 80

 x 32



 10'

 230°C

 220°C

 8-10'

2091

Bolletje met aardappelvlokken

Petite boule aux flocons de pomme de terre
Bread roll with potato flakes

 100 g

 x 60

 x 24



 10'

 230°C

 190-
200°C

 5-7'



307531

Rusti nature

80 g

x 8 x 10

x 32



10'

230°C

200°C

5-7'

307533

Rusti multi

80 g

x 8 x 10

x 32



10'

230°C

200°C

5-7'

7011

Maïs slidesMaïs slides
Corn slides

80 g

x 80

x 32



10'

230°C

220°C

8-10'

1352

Focaccia naturelFocaccia naturel
Focaccia nature

100 g

x 60

x 40



10'

230°C

200°C

5-8'

2010

Breekbread witPain à partager blanc
White tear 'n share bread

560 g

x 15

x 28



20'

230°C

220°C

8-10'

2011

Breekbread meergranenPain à partager multicéréales
Multigrain tear 'n share bread

560 g

x 15

x 28



20'

230°C

220°C

8-10'

1892

Triangel maïsTriangle maïs
Corn triangle

100 g

x 40

x 36



10'

230°C

200°C

8'

1893

Triangel multigranenTriangle multicéréales
Corn multigrain

100 g

x 40

x 36



10'

230°C

200°C

8'

7030	Kaiserbroodje wit Petit pain kaiser blanc White kaiser roll
	<ul style="list-style-type: none"> 📦 70 g 📦 x 90 📦 x 32
7031	Kaiserbroodje maanzaad Petit pain kaiser pavot Poppy seed kaiser roll
	<ul style="list-style-type: none"> 📦 70 g 📦 x 90 📦 x 32
7032	Kaiserbroodje sesam Petit pain kaiser sésame Sesame kaiser roll
	<ul style="list-style-type: none"> 📦 70 g 📦 x 90 📦 x 32
275	Duitse bol Boule allemande German bread roll
	<ul style="list-style-type: none"> 📦 80 g 📦 x 100 📦 x 24
270	Ambachtelijke Duitse bol Boule allemande rustique Rustic German bread roll
	<ul style="list-style-type: none"> 📦 55 g 📦 x 120 📦 x 24
274	Duitse bol sesam Boule allemande sésame Sesame German bread roll
	<ul style="list-style-type: none"> 📦 70 g 📦 x 100 📦 x 24
273	Duitse bol maanzaad Boule allemande pavot Poppy seed German bread roll
	<ul style="list-style-type: none"> 📦 70 g 📦 x 100 📦 x 24
337	Petit pain meergranen Petit pain multicéréale Multigrain roll
	<ul style="list-style-type: none"> 📦 85 g 📦 x 80 📦 x 32



🌸 10'
🌊 230°C
🔥 200°C
🕒 8-10'



🌸 10'
🌊 230°C
🔥 200°C
🕒 8-10'



🌸 10'
🌊 230°C
🔥 200°C
🕒 8-10'



🌸 10'
🌊 230°C
🔥 200°C
🕒 10-12'



🌸 10'
🌊 230°C
🔥 200°C
🕒 10-12'



🌸 10'
🌊 200°C
🔥 200°C
🕒 6-8'



🌸 10'
🌊 200°C
🔥 200°C
🕒 6-8'



🌸 10'
🌊 230°C
🔥 200°C
🕒 9-11'

11

Bolletje wit

Petite boule blanche
White soft round roll

📦 x 8 x 6

🍞 x 48



⌘ 30'

12

Puntje wit

Petite point blanc
White soft roll

📦 x 8 x 6

🍞 x 48



⌘ 30'

13

Rozijnenbolletje

Petite boule aux raisins
White soft round roll with raisins

📦 x 14 x 4

🍞 x 48



⌘ 30'

1257

Tarwebolletje

Petite boule froment
White soft wheat roll

📦 x 8 x 6

🍞 x 48



⌘ 30'



1261

Bolletje wit gesnedenPetite boule blanche, coupé
White soft roll , precut

📦 x 4 x 12

📦 x 48



⌘ 30'

2027

Krentenwegge (voorgesneden)Cramique aux raisins (coupé)
Soft raisin bread (precut)

📦 x 24 x 5

📦 x 32



⌘ 30'

2028

SuikerbroodCraquelin
Soft sugar bread

📦 450 g

📦 x 12

📦 x 32



⌘ 60'

 **Croissants**

155-11

BotercroissantCroissant au beurre
Butter croissant

📦 70 g

📦 x 60

📦 x 32


 ⌘ 15'
 ||| 220°C
 ||| 180°C
 ⌚ 18-20'

1269

Roombotercroissant FransCroissant français au beurre
French butter croissant

📦 70 g

📦 x 140

📦 x 32


 ⌘ 30'
 ||| 215°C
 ||| 185°C
 ⌚ 18'

307527

Roombotercroissant voorgebakkenCroissant au beurre, précuit
Butter croissant, prebaked

📦 55 g

📦 x 72

📦 x 32


 ⌘ 30'
 ||| 215°C
 ||| 185°C
 ⌚ 3-4'

1263

Roombotercroissant rechtCroissant au beurre
Butter croissant

📦 80 g

📦 x 120

📦 x 32


 ⌘ 30'
 ||| 215°C
 ||| 185°C
 ⌚ 18'


DIVERSI FOODS NL

19

1262

Roomboter croissant ham & kaasCroissant au beurre - jambon & fromage
Butter croissant with ham & cheese

🍞 100 g

📦 x 60

📦 x 56



⌘ 30'

🌡 215°C

🔥 185°C

🕒 20-22'

🍞 Korstproducten (hartig & zoet) • Pâte feuilletée • Puff pastry

1852-01

KaasbroodjeSoufflé au fromage
Cheese soufflé

🍞 107 g

📦 x 40

📦 x 120



⌘ 20'

🌡 215°C

🔥 180°C

🕒 20-25'

1853-01

Ham- kaasbroodjeSnack jambon & fromage
Ham & cheese snack

🍞 107 g

📦 x 40

📦 x 120



⌘ 20'

🌡 215°C

🔥 180°C

🕒 20-25'

1362-01

KaassouffléSoufflé au fromage
Cheese soufflé

🍞 107 g

📦 x 30

📦 x 120



⌘ 20'

🌡 220°C

🔥 180°C

🕒 20-25'

1856-01

Roomboter saucijzenbroodjePain saucisse
Sausage roll

🍞 107 g

📦 x 146

📦 x 120



⌘ 20'

🌡 215°C

🔥 180°C

🕒 25-30'

1857-01

Roomboter saucijzenbroodje luxe XLPain saucisse XL
Sausage roll XL

🍞 150 g

📦 x 30

📦 x 120



⌘ 20'

🌡 215°C

🔥 180°C

🕒 25-30'

1364

Frikandellenbroodje met curry XLPain fricandelle au curry XL
Sausage roll with curry XL

170 g

x 24

x 120



20'

215°C

185°C

25-30'

849

Kroketbroodje met mosterd XLSnack croquette au moutarde XL
Croquette snack with mustard XL

175 g

x 24

x 120



20'

215°C

185°C

25-30'

1366

MexicanobroodjeSnack mexicano
Mexicano snack

175 g

x 24

x 120



20'

215°C

185°C

25-30'



DIVERSI FOODS NL

19

1361-01

KersenflapChausson aux cerises
Cherry turnover

📦 130 g

📦 x 30

📦 x 120



⚡ 20'

🌡 215°C

🔥 180°C

🕒 20-25'

1360

Appelflap roomboterChausson aux pommes
Apple turnover

📦 138 g

📦 x 40

📦 x 56



⚡ 20'

🌡 230°C

🔥 180°C

🕒 35'

1323

RoomflapChausson à la crème
Crème turnover

📦 117 g

📦 x 32

📦 x 80



⚡ 60'

🌡 240°C

🔥 185°C

🕒 35'

🍷 Italiaanse specialiteiten • Spécialités Italiennes • Italian specialties



1355

Pizza vegetarisch rondPizza végétarienne, ronde
Vegetarian pizza, round

134 g

x 30

x 48



☼ 30'
 ||| 230°C
 ||| 200°C
 ⌚ 8'

1356

Pizza ham-salami rondPizza jambon-salami, ronde
Ham-salami pizza, round

134 g

x 30

x 48



☼ 30'
 ||| 230°C
 ||| 200°C
 ⌚ 8'

1576-01

Pizza vegetariana 29cm

580 g

x 8

x 72



☼ 10'
 ||| 230°C
 ||| 200°C
 ⌚ 8-10'

1577-01

Pizza peperoni 29cm

1150 g

x 7

x 42



☼ 10'
 ||| 275°C
 ||| 250°C
 ⌚ 6-7'

1578-01

Pizza buono sano 39cm

1140 g

x 7

x 42



☼ 10'
 ||| 275°C
 ||| 250°C
 ⌚ 6-7'

1579-01

Pizza pancetta 39cm

1150 g

x 7

x 42



☼ 10'
 ||| 275°C
 ||| 250°C
 ⌚ 6-7'

1591-01

Pizza margherita 39cm

950 g

x 7

x 42



☼ 10'
 ||| 275°C
 ||| 250°C
 ⌚ 6-7'

1607-01

Pizza margherita bio 39cm

1593-01

Pizza margherita 29cm

420 g

x 8

x 72



☼ 10'
 ||| 235°C
 ||| 200°C
 ⌚ 8-10'

1678-01

Spianata 28cm

📦 230 g

📦 x 20

📦 x 48



⚙️ 10'

🔥 230°C

🔥 200°C

🕒 5-6'

1612

Pizzadozen

Boîtes pour pizza

Pizza boxes

📦 x 140

📦 x 16



1613-01

Pizzapunt houders

Boîtes pour tranche de pizza

Pizza slice boxes

📦 x 1000

📦 x 50



20550

Ciabatta naturel

Ciabatta nature

Ciabatta nature

📦 120 g

📦 x 70

📦 x 24



⚙️ 20'

🔥 210°C

🔥 180°C

🕒 12-15'

20552

Ciabatta olijf

Ciabatta olive

Ciabatta olive

📦 120 g

📦 x 70

📦 x 24



⚙️ 20'

🔥 210°C

🔥 180°C

🕒 12-15'

307517

Flaguette naturel

Flaguette naturel

Flaguette nature

📦 100 g

📦 x 48

📦 x 36



⚙️ 20'

🔥 200°C

🔥 200°C

🕒 8'

307515

Flaguette olijf

Flaguette olive

Flaguette olive

📦 100 g

📦 x 48

📦 x 36



⚙️ 20'

🔥 200°C

🔥 200°C

🕒 8'

19022

Fruste IntegraleCiabatta olive
Ciabatta olive

120 g

x 70

x 24



10'

230°C

230°C

3-4'

19030

Fruste Originale

120 g

x 70

x 24



10'

230°C

230°C

3-4'

7843

Pane Calzone

120 g

x 70

x 24



10'

230°C

230°C

3-4'

2920-01

Focaccia rosmarino 37cm x 18.5cm

450 g

x 2

x 6



10'

200°C

200°C

6-8'

1968

Focaccia Romana - voorgesneden

300 g

x 3 x 10

x 24



10'

230°C

200°C

8'


Zoetigheden • Friandises • Sweet snacks


1280

Pencee walnoot (roomboter)Pencee aux noix
Walnut pencee 75 g x 56 x 120 20' 215°C 180-
200°C 20'

880

Gevulde amandelkoek XL (roomboter)Couque fourrée aux amandes
Almond biscuit 105 g x 45 x 80 15' 215°C 185°C 18'

1370

Gevulde koek (roomboter)Couque fourée
Filled biscuit 80 g x 50 x 80 15' 215°C 185°C 18'

1336

RoombotercakeCake au beurre
Butter cake 900 g x 8 x 40 120'

1337

Roombotercake marmerCake au beurre
Butter cake 900 g x 8 x 40 120'

23052

AardbeienplaatcakeCake aux fraises
Strawberry cake 167 g x 48 x 66 30'

1342

Muffin vanille

Muffin vanille
Vanilla muffin

📦 160 g

🍪 x 20

🍪 x 80



⌚ 30'

1343

Muffin choco

Muffin chocolat
Chocolate muffin

📦 160 g

🍪 x 20

🍪 x 80



⌚ 30'

1344

Muffin cranberry

Muffin canneberges
Cranberry muffin

📦 160 g

🍪 x 20

🍪 x 80



⌚ 30'

1345

Muffin appel/kaneel

Muffin aux pommes & cannelle
Apple/cinnamon muffin

📦 160 g

🍪 x 20

🍪 x 80



⌚ 30'

1349

Donuts Doony's Mixed

📦 57 g

🍪 x 60

🍪 x 56



⌚ 30'

1350

Donut Doony's Sugga

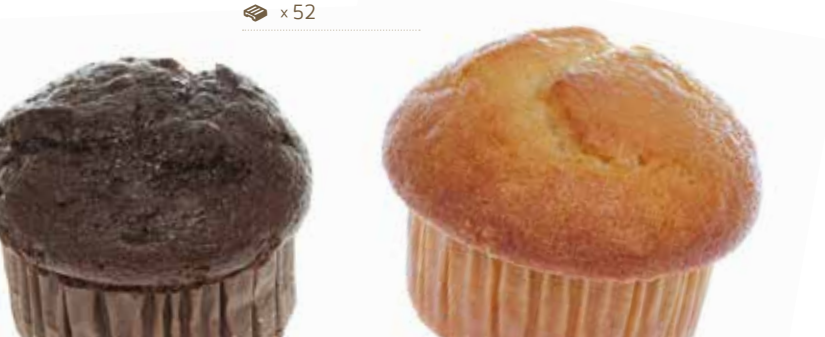
📦 49 g

🍪 x 72

🍪 x 52



⌚ 30'



1358

Appelbol met suiker

Cake au beurre
Butter cake

📦 145 g

📦 x 12

📦 x 50



⚡ 40'

1281

Tompouce

📦 90 g

📦 x 24

📦 x 120



⚡ 120'

1290

Luikse wafel

Gaufre Liège
Liège waffle

📦 110 g

📦 x 36

📦 x 64



⚡ 60'

1375

Apfelstrudel

📦 160 g

📦 x 28

📦 x 64



⚡ 90'

🔥 200°C

🔥 125°C

🕒 7'

1346

Chocoladesoes

Profiterole au chocolat
Chocolate cream puff

📦 90 g

📦 x 24

📦 x 88



⚡ 20'

1274

Ambachtelijke appeltaartTarte artisanale aux pommes
Artisinal apple pie

60 g

x 40

x 88



60'

1275-01

Ambachtelijke appeltaart met gele room en roomboter (12p)

Tarte artisanale aux pommes, crème pâtissière et beurre

Artisinal apple pie with crème & butter

2000 g

x 4

x 54



360'

1276

AppelkaneeltaartTarte aux pommes et cannelle
Apple cinnamon pie

6000 g

x 10

x 54



360'

Zoetigheden • Friandises • Sweet snacks (gerezen / pré-poussé / raised)

1259

Kaasstengel (roomboter)Twister au fromage (beurre)
Cheese twist (butter)

70 g

x 90

x 56



30'

215°C

185°C

12'

1324

Danish framboos-vanille (roomboter)Danish framboise-vanille (beurre)
Danish raspberry-vanilla (butter)

120 g

x 80

x 32



30'

215°C

185°C

18'

1260

KoffiebroodjeSuisse
Suisse

100 g

x 60

x 56



30'

230°C

200°C

10-12'



#

1/2 Baguette de Tradition 11
 1/2 Stokbrood Bruin 20, 21
 1/2 Stokbrood Bruin Breed 21
 1/2 Stokbrood Wit 20, 21
 1/2 Stokbrood Wit Breed 20, 21

A

Aardbeienduet 92
 Aardbeienplaatcake 122
 Abrikozenflap Gesuikerd 87
 Abrikozentaart 12p 99
 Alpenbroodje 63
 Amandel- en Kersenkoek 90
 Ambachtelijke appeltaart 125
 Ambachtelijke Duitse bol 113
 Ananaskoek 88
 Apfelstrudel 124
 Appelbol met suiker 124
 Appelflap 87, 118
 Appelflap Gesuikerd 87
 Appelflap roomboter 118
 Appelkaneeltaart 125
 Appelkoek 90
 Appelwafel 103
 Arabisch Brood 31
 Argentijns pompoenbrood 109
 Australisch tarwebrood 109

B

Bagnat Bruin 43
 Bagnat Natuur 43
 Baguette de Tradition 11
 Baguette Du Midi 23
 Bakkerssandwich 48
 Barra Gallega 23
 Baton Meergranen 69
 Baton Natuur 69
 Beiers Donker 32
 Berlinerbol 103
 Berlinerbol Leeg 103
 Bocconcino Mini Ciabatta 72
 Boerenbrood Groot 27, 29
 Boerenbrood Klein 27, 29
 Boeren bruin 109
 Boeren volkoren 109
 Boeren wit 109
 Bolletje bruin 111
 Bolletje met aardappelvlokken 111
 Bolletje wit 111, 114, 115
 Bolletje wit gesneden 115
 Bol Noten-Rozijnen 12
 Bosvruchtenduet 92
 Botercroissant 115
 Boterkoek 88
 Boterkoek met Rozijnen 88
 Boule De Berlin (2 st) 97
 Breekbrood Bruin 78
 Breekbrood meergranen 112
 Breekbrood wit 112
 Breekbrood Wit 78, 112
 Breugeltaart 12p 99
 Breughelbrood Groot 28
 Breughelbrood Klein 28
 Briochbrood in Houten Bakje 34

Broodjes Mix 55
 Broodstengel met Gedroogde
 Tomaten 51
 Broodstengel met Noten-Rozijnen
 51
 Broodstengel met Olijven 51
 Broodvinger Mout 52
 Broodvinger Natuur 52
 Brownie 102
 Bruin Brood met Zaden -
 14 Sneetjes 41
 Brusselse Wafel 103

C

Cake met Appel Crumble 102
 Cake met Chocolade 102
 Cake met Citroen 102
 Cake met Rode Bessen Crumble
 102
 Cake Natuur 102
 Carré Groot 28, 29
 Carré Klein 28, 29
 Casino bruin gesneden 110
 Casino wit gesneden 110
 Catalaanse Ciabatta 67
 Cherrinataart 12p 99
 Choco Croquant 91
 Chocoladebolletje 47
 Chocoladebril 92
 Chocoladebroodje 88
 Chocoladebroodje met Pudding 88
 Chocolade Ganache met Truffels
 12p 99
 Chocoladesoes 124
 Chocorange 89
 Ciabatta Baguette 69
 Ciabatta d'Antan Natuur 8, 9
 Ciabatta Italiano 68
 Ciabatta Meergranen 56, 67
 Ciabatta met Pompoenpitten 68
 Ciabatta met Zaden 68
 Ciabatta naturel 120
 Ciabatta Natuur 56, 68, 69
 Ciabatta Noten 67
 Ciabatta olijf 120
 Ciabatta Olijven 68
 Ciabatta Originale 72
 Confituurplaat 105
 Croissant 55, 56, 87, 88, 89, 95,
 115, 116
 Croissant Gebogen met Boter 89
 Croissant met Boter 88
 Croissant met Hazelnoot 89
 Croissant met Marsepein 89
 Croissant met Speculoos 89
 Croissant met Suiker 89

D

Danish framboos-vanille
 (roomboter) 125
 Danish Pastry met Appel 93
 Danish Pastry met Framboos 93
 Danish Pastry met Vanille 93
 Danish Pecannotenkoek 93
 Donut Doony's Sugga 123
 Donut met Chocolade 104

Donut Natuur 104
 Donuts Assortiment (4 srt) 104
 Donuts Doony's Mixed 123
 Dubbel donker volkoren 109
 Duits Broodje (85 %
 Voorgebakken) 43
 Duitse bol 113
 Duitse bol maanzaad 113
 Duitse bol sesam 113
 Duits Vloerbroodje 43
 Duits woudbrood 109
 Duo Pistolet 61

E

Eclair (2 st) 97
 Eclair (4 st) 97
 Eclair in Bulk 97
 Eclair Leeg 103

F

Faluche 63
 Fitness 1/2 Stokbrood 16
 Fitness Campagnard 17
 Fitness Ciabatta 17
 Fitness Keizerbroodje 17
 Fitness Klein Brood 16
 Fitness Ovaal Brood 17
 Fitness Piccolo 17
 Fitness Stokbrood 16
 Fitness Triangel 17
 Fitness Vloerbroodje 17
 Flaguette natural 120
 Flaguette olijf 120
 Fleur de Camembert 59
 Flûte Noten-Rozijnen de Tradition
 12, 13
 Focaccette met Ham en Kaas 71
 Focaccette met Olijven en Feta 71
 Focaccette met Tomaatjes 71
 Focaccia Bun 83
 Focaccia naturel 112
 Focaccia Romana - voorgesneden
 121
 Focaccia rosmaryno 37cm x
 18.5cm 121
 Focaccia Rosmaryno (37 X 18,5 X
 3 cm) 73
 Frangipanetaartje 105
 Frikandellenbroodje met curry XL
 117
 Fruste Integrale 121
 Fruste Originale 121

G

Gallega Media Bruin 23
 Gallega Media Natuur 23
 Gevouwen Lijnzaad carré 36
 Gevouwen vierkant met lijnzaad
 107
 Gevulde amandelkoek XL
 (roomboter) 122
 Gevulde koek (roomboter) 122
 Gringo Bun Vierkant 83
 Groot Bruin Brood 37
 Groot lang bruin plat brood 110

Groot lang wit plat brood 110
 Groot Rond Plat Multigranenbrood
 110
 Groot Wit Brood 37

H

Hamburgerbun met Sesam en
 Peper 83
 Ham- kaasbroodje 116
 Hartbroodje Multikorn 62
 Hot Dog Maker Type HD104 -
 600W 85
 Hot Dogs 30 Broodjes 65g +
 30 Kippenworsten 70g 85
 Houthakkersbrood 32

I

Italiaanse Bol 43, 111
 Italiaanse Bol met Kruiden 43
 Italiaanse bol oregano 111

J

Jonagold Cake 102
 Jumbo Pistolet Bruin 43
 Jumbo Pistolet Maanzaad 44
 Jumbo Pistolet Sesamzaad 44
 Jumbo Pistolet Wit 44

K

Kaasbroodje 85, 116
 Kaaspistolet 65
 Kaassoufflé 116
 Kaasstengel (roomboter) 125
 Kaastaart 14p 98
 Kaiserbroodje maanzaad 113
 Kaiserbroodje sesam 113
 Kaiserbroodje wit 113
 Karamel Strik 92
 Keizerbroodje 17, 44, 55
 Keizerbroodje Maanzaad 44
 Keizerbroodje Meergranen 44
 Keizerbroodje Sesamzaad 44
 Keizerbroodje Volkoren 44
 Kersenflap 87, 118
 Kersenflap Gesuikerd 87
 Kersenwafel 103
 Koffiebroodje 125
 Krentenwegge (voorgesneden) 115
 Kriekentaart 98
 Kriekentaart 12p 98
 Krokettbroodje met mosterd XL 117
 Kroonbroodje 61
 Kroon van Pistolets 59, 60
 Kroon van Pistolets Mixte 60

L

Lange Suisse 90
 Luikse wafel 124
 Luxe Mini Broodjes 51

M

Maisbol.....	111
Maisbrood.....	32
Maisbroodje.....	60
Mais Bun.....	83
Mais slides.....	112
Maja Meergranenbrood Licht.....	30
Marguerite.....	59, 60
Marguerite Campagne.....	60
Marguerite Mixte.....	59
Marguerite Soft met Kruiden.....	60
Mattentaartje.....	103, 105
Media Payesita Bruin.....	65
Media Payesita Natuur.....	65
Meergranenbol Donker.....	64
Meergranenbol Licht.....	64
Meergranenbrood Donker.....	30
Meergranendriehoek.....	62
Merveilleux (2 st).....	98
Mexicaanse Gringo.....	64
Mexicanobroodje.....	117
Milano Broodje.....	62
Mini Alpen.....	77
Mini Ciabatta Meergranen.....	56
Mini Ciabatta Mout.....	56
Mini Ciabatta Multikorn.....	55, 78
Mini Ciabatta Natuur.....	56
Mini Croissant.....	56
Mini Danish Pastry Assortiment.....	93
Mini Hotelbroodjes.....	51
Mini Italo.....	77
Mini Keizerbroodje Bruin.....	55
Mini Keizerbroodjes.....	52
Mini Keizerbroodje Wit.....	55
Mini Koeken Assortiment.....	91
Mini Kornecken.....	78
Mini Pain d'Antan Mout.....	8
Mini Pain d'Antan Natuur.....	7
Mini Pain d'Antan Olijven.....	8
Mini Pain d'Antan Pompoenpitten.....	9
Mini Pain d'Antan Rozijnen- Honing-Noten.....	8
Mini Pain d'Antan Veenbessen.....	9
Mini Piccolo Bruin.....	78
Mini Piccolo Rond (4 srt).....	52
Mini Piccolo Wit.....	77
Mini Pizza.....	85
Mini President.....	77
Mini Rustiek Bolletje Bruin.....	53
Mini Rustiek Bolletje Wit.....	53
Mini Sandwich Natuur.....	47
Mini Sandwich Verpakt per 20.....	48
Mini Schwarzwälder.....	77
Mini Tijgerpistoletje.....	53
Mokkavierkant (2 st).....	98
Mueslibroodje.....	61
Muffin appel/kaneel.....	123
Muffin choco.....	123
Muffin cranberry.....	123
Muffin Dubbele Chocolade.....	101
Muffin Natuur.....	101
Muffin Natuur met Stukjes Chocolade.....	101
Muffin vanille.....	123
Multikornbol.....	111
Multikornbroodje.....	61

N

Notenbrood.....	31
Notenbrood met Rozijnen.....	31
Notenmueslipuntje.....	65
Noten-Vruchtenbol.....	62
Nougatjetaart 12p.....	99

O

Omega 3 Brood.....	33
Oud-Hollands granen donker.....	108
Oud-Hollands granen licht.....	108
Oud-Hollands Koren.....	108
Oud-Hollands mais.....	108
Oud-Hollands wit.....	109
Oud-Hollands zonne.....	108
Ovaal Brood.....	17, 27, 31

P

Pain d'Antan Mout.....	8
Pain d'Antan Natuur.....	7
Pain d'Antan Olijven.....	7, 8
Pain d'Antan Veenbessen.....	9
Pain Rustique Multicereale.....	108
Pain rustique nature.....	108
Palmier Frangipane.....	90
Pane Calzone.....	121
Panetier Broodje Bruin.....	63
Panetier Broodje Natuur.....	63
Panier Soleil Meergranen.....	30
Paniforme.....	32
Panini Grill.....	73
Pano Italiano.....	62
Pan Pizza.....	73
Party Wheel (26 Bollen).....	60
Pavé de Flandres.....	31
Pavé met Appelen en Rozijnen.....	34
Pavé rustiek bruin.....	107
Pencee walnoot (roomboter).....	122
Petit pain meergranen.....	113
Piccolo Bruin.....	21, 22, 53, 78
Piccolo Multigranen.....	21
Piccolo Wit.....	21, 22, 52, 77
Pizza Baguette Ham-Kaas.....	72
Pizza Baguette Tomaat-Mozzarella.....	72
Pizza buono sano 39cm.....	119
Pizzadozen.....	120
Pizza ham-salami rond.....	119
Pizza Margherita.....	75, 119
Pizza margherita 29cm.....	119
Pizza margherita 39cm.....	119
Pizza margherita bio 39cm.....	119
Pizza pancetta 39cm.....	119
Pizza peperoni 29cm.....	119
Pizzapunt houders.....	120
Pizza Salami.....	75
Pizza vegetariana 29cm.....	119
Pizza vegetarisch rond.....	119
Polder slides.....	111
Polka Brood, Bruin.....	36
Polka de Tradition.....	11
Pompoenpitbrood.....	32
Pompoenpitbroodje.....	61
Premium Pizza Baguette Ham- Kaas.....	72

Premium Pizza Baguette Italian Style.....	72
Provencaals Kruidenbroodje.....	63
Puddingflap.....	90
Puddingflap.....	87
Puntje wit.....	114

Q

Quadrato Focaccia Rosmarino (18 X 15 X 3 cm).....	73
--	----

R

Rechthoekige Pizza Getomateerd.....	74
Rijstaart.....	98
Rijstaart 12p.....	98
Rijstaartje.....	105
Roggebrood.....	33
Rond Brood Klein.....	28, 29
Ronde Pizza Getomateerd.....	74
Ronde Pizza Niet-Getomateerd.....	74
Ronde Suisse.....	90
Rond Groot.....	29
Rond Volkoren Brood.....	30
Roomboter cake.....	122
Roomboter croissant Frans.....	115
Roomboter croissant ham & kaas.....	116
Roomboter croissant recht.....	115
Roomboter croissant voorgebakken.....	115
Roomboter saucijenbroodje.....	116
Roomboter saucijenbroodje luxe XL.....	116
Roomflap.....	118
Rozijnenbolletje.....	47, 114
Rozijnenbrood.....	33, 37
Rozijnenbrood 3 Repen.....	33
Rozijnenbrood Wit.....	33
Rustica Bol Bruin.....	45, 111
Rustica bol bruin met zaden.....	111
Rustica Bol Natuur.....	45
Rustiek Boerenbrood Bruin.....	35
Rustiek boerenbrood (gesneden en verpakt).....	107
Rustiek Boerenbrood Wit.....	35
Rustiek ovaal bruin.....	36, 107
Rustiek Ovaal Bruin Brood.....	35
Rustiek Ovaal Bruin Tarwebrood.....	36
Rustiek ovaal meergranen.....	107
Rustiek ovaal wit.....	35, 107
Rustiek Ovaal Wit Brood.....	35
Rustiek Ovaal Wit Tarwebrood.....	35
Rustiek rond bruin.....	36, 107
Rustiek Rond Bruin Brood.....	36
Rustiek rond wit.....	36, 107
Rustiek Rond Wit Brood.....	36
Rustiek Veenbessenbrood.....	35
Rusti multi.....	112
Rusti nature.....	112

S

Sandwich.....	22, 47, 48
Sandwich Bruin.....	47

Sandwich met Boter.....	48
Sandwich Verlaagd Suikergehalte.....	47
Sandwich Verpakt per 10.....	48
Slagroomsoesjes.....	104
Spekbroodje.....	60
Speltbrood.....	32, 110
Speltbroodje.....	64, 110
Spianata 28cm.....	120
Stokbrood Bebloemd.....	23
Stokbrood Bruin.....	19, 20, 21, 22
Stokbrood Bruin Breed.....	21, 22
Stokbrood Multigranen.....	20
Stokbrood Wit.....	19, 20, 21, 22, 23
Stokbrood Wit Breed.....	19, 20, 21, 23
Suikerbrood.....	34, 39, 115
Suikerbrood in Houten Bakje.....	34

T

Tarwebolletje.....	114
Tarwekiembrood.....	12
Tiengranen.....	30
Tijgerbrood Groot.....	34
Tijgerpistolet.....	45
Toastbrood.....	37
Tompouce.....	124
Torsade Chocolade.....	91
Tramezzone Integrale.....	76
Tramezzone Natuur.....	76, 81
Tramezzone Segale.....	76
Tramezzone Tomaat.....	76
Triangel mais.....	112
Triangel multigranen.....	112
Trio de Tradition.....	12

V

Vanillecrèmekoek.....	91
Verrassingskoffer met 20 Mini Ciabatta'S (10 Wit en 10 Bruin).....	34
Vitalisbroodje.....	62
Vitaminebroodje.....	61
Vlinder Abrikoos.....	88
Vloerkeizerbroodje.....	45
Vloerpistolet Bruin.....	45
Vloerpistolet Wit.....	45
Volkorenbrood.....	27, 30

W

Wit Brood - 14 Snetjes.....	41
Wit Ovaal Brood Maanzaad.....	31
Wit Ovaal Brood Sesamzaad.....	31
Worstenbroodje.....	85
Worstenbroodje met Kip Halal.....	85

Z

Zoete Hamburgerbun Natuur.....	83
Zonnebloembrood.....	33
Zonnebloempitbroodje.....	61

#	Cake au Citron.....102	Croissant français au beurre.....115	Gringo Mexicain.....64
1/2 Baguette Blanche.....20, 21	Cake aux fraises.....122		
1/2 Baguette Blanche Large.....20, 21	Cake avec Crumble aux Groseilles.....102	D	H
1/2 Baguette de Tradition.....11	Cake avec Crumble aux Pommes.....102	Danish framboise-vanille (beurre).....125	Hot Dog Maker Type HD104 - 600W.....85
1/2 Baguette Fitness.....16	Cake Jonagold.....102	Donut au Chocolat.....104	Hot Dogs 30 Petit Pains + 30 Saucisses à la Volaille 70g.....85
1/2 Baguette Grise.....20, 21	Cake Nature.....102	Donut Doony's Sugga.....123	Huit Pudding.....90
1/2 Baguette Grise Large.....21	Carré au Moka (2 pcs).....98	Donut Nature.....104	
A	Carré Confiture.....105	Donuts Doony's Mixed.....123	
Apfelstrudel.....124	Carré plié oaux graines de lins.....107	Double foncé complet.....109	J
Assortiment Donuts (4 srt).....104	Chausson à la crème.....118	Duet aux Fraises.....92	Jumbo Pistolet Blanc.....44
Assortiment Mini Couques danoises.....93	Chausson aux cerises.....118	Duet aux Fruits de Bois.....92	Jumbo Pistolet Gris.....43
Assortiment Mini Viennoiserie (3 Srt).....91	Chausson aux pommes.....118	Duo de Pistolet.....61	Jumbo Pistolet Pavot.....44
	Chausson aux Pommes.....87, 118		Jumbo Pistolet Sésame.....44
B	Chausson Crème Pâtissière.....87		
Bagnat Gris.....43	Chausson Sucré aux Abricots.....87	E	
Bagnat Nature.....43	Chausson Sucré aux Cerises.....87	Eclair (2 pcs).....97	
Baguette Blanche.....19, 20, 21, 22, 23	Chausson Sucré aux Pommes.....87	Eclair (4 pcs).....97	
Baguette Blanche Large.....19, 20, 21, 23	Choco Croquant.....91	Eclair en Vrac.....97	L
Baguette de Tradition.....11	Chocorange.....89	Eclair Vide.....103	Longuet aux Noix-Raisins.....51
Baguette Du Midi.....23	Ciabatta aux Graines.....68		Longuet aux Olives.....51
Baguette Farinée.....23	Ciabatta aux Graines de Potiron.....68	F	Longuet aux Tomates Séchées.....51
Baguette Fitness.....16	Ciabatta aux Noix.....67	Faluche.....63	Lunette au Chocolat.....92
Baguette Grise.....19, 20, 21, 22	Ciabatta aux Olives.....68	Fitness Campagnard.....17	
Baguette Grise Large.....21, 22	Ciabatta Baguette.....69	Fitness Ciabatta.....17	
Baguette Multicéréale.....20, 25	Ciabatta Catalane.....67	Fitness Piccolo.....17	
Barra Gallega.....23	Ciabatta d'Antan Nature.....8, 9	Fitness Triangle.....17	
Bâton Multi Céréales.....69	Ciabatta Italiano.....68	Flaguette naturel.....120	
Bâton Nature.....69	Ciabatta Multicéréales.....67	Flaguette olive.....120	
Bocconcino Mini Ciabatta.....72	Ciabatta nature.....120	Fleur de Camembert.....59	
Boîtes pour pizza.....120	Ciabatta Nature.....56, 68, 69, 120	Flûte Noix-Raisins de Tradition.....12, 13	
Boîtes pour tranche de pizza.....120	Ciabatta olive.....120, 121	Focaccette au Jambon et Fromage.....71	
Boule allemande.....113	Ciabatta Originale.....72	Focaccette aux Olives & Féta.....71	
Boule allemande pavot.....113	Couque au Beurre.....88	Focaccette aux Tomates.....71	
Boule allemande rustique.....113	Couque au Beurre Raisins.....88	Focaccia Bun.....83	
Boule allemande sésame.....113	Couque au Chocolat à la Crème.....88	Focaccia naturel.....112	
Boule au Chocolat.....47	Couque aux Amandes-Cerises.....90	Focaccia rosmarino 37cm x 18.5cm.....121	
Boule aux Noix et Fruits Confités.....62	Couque aux Ananas.....88	Focaccia Rosmarino (37 X 18,5 X 3 cm).....73	
Boule aux Raisins.....47, 114	Couque aux Pommes.....90	Fruste Originale.....121	
Boule de Berlin.....97, 103	Couque Crème Vanille.....91		
Boule de Berlin (2 pcs).....97	Couque danoise à la Crème Vanille.....93	G	
Boule de Berlin Vide.....103	Couque danoise aux Framboises.....93	Gallega Media Gris.....23	
Boule Italienne.....43, 111	Couque danoise aux Noix de Pécan.....93	Gallega Media Nature.....23	
Boule Italienne aux Herbes.....43	Couque fourée.....122	Ganache de Chocolat aux Truffes 12p.....99	
Boule italienne oregano.....111	Couque fourrée aux amandes.....122	Gaufre aux Cerises.....103	
Boule maïs.....111	Couronne de Pistolets.....59, 60	Gaufre aux Pommes.....103	
Boule Multicéréales Claire.....64	Couronne de Pistolets Mixtes.....60	Gaufre de Bruxelles.....103	
Boule Multicéréales Foncé.....64	Cramique.....33, 37, 115	Gaufre Liège.....124	
Boule Rustica Grise.....45	Cramique 3 Bandes.....33	Grand Carré.....28, 29	
Boule Rustica Nature.....45	Cramique Blanc.....33	Grand Pain Blanc.....37	
Boule rustique aux graines.....111	Craquelin.....34, 39, 115	Grand pain blanc ronde.....110	
Brin Malt.....52	Craquelin en Barquette en Bois.....34	Grand Pain Blanc Ronde Multicéréales.....110	
Brin Nature.....52	Croissant.....55, 56, 87, 88, 89, 95, 115, 116	Grand Pain Breughel.....28	
Brownie.....102	Croissant au beurre.....115, 116	Grand Pain Campagne.....27, 29	
	Croissant au Beurre.....88, 95, 115, 116	Grand Pain Gris.....37	
C	Croissant au beurre - jambon & fromage.....116	Grand pain gris ronde.....110	
Cake au beurre.....122, 124	Croissant au beurre, précuit.....115	Grand Pain Rond.....29	
Cake au Chocolat.....102	Croissant au Maspépain.....89	Gringo Bun Carré.....83	
	Croissant au Spéculoos.....89		
	Croissant au Sucre.....89		
	Croissant aux Noisettes.....89		
	Croissant Courbé au Beurre.....89		

Mix de Petits Pains (5 Srt).....	55	Pain Ovale.....	17, 27	Petit Pain Empereur Multicéréales.....	44
Muffin aux pommes & cannelle.....	123	Pain Ovale Fitness.....	17	Petit Pain Empereur Pavot.....	44
Muffin canneberges.....	123	Pain Plié aux Graines de Lin.....	36	Petit Pain Empereur Sésame.....	44
Muffin chocolat.....	123	Pain Polk Gris.....	36	Petit Pain épautre.....	110
Muffin Double Chocolat.....	101	Pain Rustique aux Canneberges.....	35	Petit Pain Fitness.....	16, 17
Muffin Nature.....	101	Pain rustique blanc, oval.....	107	Petit Pain Fitness Cuit Sur Sol.....	17
Muffin Nature aux Pépites de Chocolat.....	101	Pain rustique gris, oval.....	107	Petit Pain gris rustique.....	111
Muffin vanille.....	123	Pain rustique multicéréale, oval.....	107	Petit pain kaiser blanc.....	113
O					
Oranais.....	88	Pain rustique nature.....	108	Petit pain kaiser pavot.....	113
P					
Pain à partager blanc.....	112	Pain Rustique Oval Blanc.....	35	Petit pain kaiser sésame.....	113
Pain à Partager Blanc.....	78, 112	Pain Rustique Oval Gris.....	36	Petit Pain Milano.....	62
Pain à Partager Gris.....	78	Pain Rustique Rond Blanc.....	36	Petit Pain Muesli.....	61
Pain à partager multicéréales.....	112	Pain Rustique Rond Gris.....	36	Petit pain multicéréale.....	113
Pain Arabe.....	31	Pain saucisse.....	116	Petit Pain multikorn.....	111
Pain au Fromage.....	85	Pain Saucisse.....	85, 116	Petit Pain Multikorn.....	61
Pain aux Dix Graines.....	30	Pain Saucisse à la Volaille Halal.....	85	Petit Pain Noix et Muesli.....	65
Pain aux Germes de Froment.....	12	Pain saucisse XL.....	116	Petit Pain Panetier Gris.....	63
Pain aux Graines de Potiron.....	32	Pain Seigle.....	33	Petit Pain Panetier Nature.....	63
Pain aux Graines de Tournesol.....	33	Pain Surprise Avec Un Assortiment de 20 Mini Ciabattas (10 Blanc et 10 Gris).....	34	Petit Pain Rond.....	28, 29
Pain aux Noix.....	31	Pain Tigre Grand.....	34	Petit Pain Vitalis.....	62
Pain aux Noix et Raisins.....	31	Pain Toast.....	37	Petit Pain Vitamine.....	61
Pain Bavarois Foncé.....	32	Palmier Frangipane.....	90	Petits Choux à la Crème.....	104
Pain Blanc - 14 Tranches.....	41	Pane Calzone.....	121	Piccolo Blanc.....	21, 22, 52, 77
Pain Blanc Ovale Pavot.....	31	Panier Soleil Multicéréales.....	30	Piccolo Gris.....	21, 22, 53, 78
Pain Blanc Ovale Sésame.....	31	Paniforme.....	32	Piccolo Multicéréale.....	21
Pain blanc rustique, rond.....	107	Panini Grill.....	73	Pistolet au Fromage.....	65
Pain Brioche en Barquette en Bois.....	34	Pano Italiano.....	62	Pistolet Cuit Sur Sol Blanc.....	45
Pain Bûcheron.....	32	Pan Pizza.....	73	Pistolet Cuit Sur Sol Gris.....	45
Pain campagne blanc.....	109	Party Wheel (26 boules).....	60	Pistolet Tigre.....	45, 53
Pain campagne complet.....	109	Pavé de Flandres.....	31	Pistolet Tigre Mini.....	53
Pain campagne gris.....	109	Pavé Pommes et Raisins.....	34	Pizza Baguette Jambon-Fromage.....	72
Pain Campagne Rustique Blanc.....	35	Pavé rustique gris.....	107	Pizza Baguette Tomato-Mozzarella.....	72
Pain Campagne Rustique Gris.....	35	Pencee aux noix.....	122	Pizza buono sano 39cm.....	119
Pain Campagne Rustique Oval Blanc.....	35	Petite boule aux flocons de pomme de terre.....	111	Pizza jambon-salami, ronde.....	119
Pain Campagne Rustique Oval Gris.....	35	Petite boule aux raisins.....	114	Pizza Margherita.....	75, 119
Pain casino blanc, coupé.....	110	Petite boule blanche.....	114, 115	Pizza margherita 29cm.....	119
Pain casino gris, coupé.....	110	Petite boule blanche, coupé.....	115	Pizza margherita 39cm.....	119
Pain Complet.....	27, 30	Petite boule froment.....	114	Pizza margherita bio 39cm.....	119
Pain Complet Rond.....	30	Petite point blanc.....	114	Pizza pancetta 39cm.....	119
Pain d'Antan aux Canneberges.....	9	Petit Pain Allemand Cuit Sur Sol.....	43	Pizza peperoni 29cm.....	119
Pain d'Antan aux Olives.....	7, 8	Petit Pain Allemand (Précuits à 85 %).....	43	Pizza Rectangulaire Tomatée.....	74
Pain d'Antan Malt.....	8	Petit Pain Alpin.....	63	Pizza Ronde Non-Tomatée.....	74
Pain d'Antan Nature.....	7	Petit Pain au Bacon.....	60	Pizza Ronde Tomatée.....	74
Pain de campagne rustique (coupé & emballé).....	107	Petit Pain au Maïs.....	60	Pizza Salami.....	75
Pain de Maïs.....	32	Petit Pain aux Herbes de Provence.....	63	Pizza vegetariana 29cm.....	119
Pain D'Épautre.....	32	Petit Pain aux Pépites de Citrouille.....	61	Pizza végétarienne, ronde.....	119
Pain épautre.....	110	Petit Pain aux Pépites de Tournesol.....	61	Polder slides.....	111
Pain fricandelle au curry XL.....	117	Petit Pain blanc rustique.....	111	Polka de Tradition.....	11
Pain Gris aux Graines - 14 Tranches.....	41	Petit Pain Breughel.....	28	Premium Pizza Baguette Italian Style.....	72
Pain gris rustique, rond.....	107	Petit Pain Campagne.....	27, 29	Premium Pizza Baguette Jambon- Fromage.....	72
Pain Hamburger au Sésame et Poivre.....	83	Petit Pain Carré.....	28, 29	Profiterole au chocolat.....	124
Pain Hamburger Doux Nature.....	83	Petit Pain Chocolat.....	88	Q	
Pain Maja Multicéréales Clair.....	30	Petit Pain Coeur Multikorn.....	62	Quadrato Focaccia Rosmarino (18 X 15 X 3 cm).....	73
Pain Multicéréales Foncé.....	30	Petit Pain Couronne.....	61	R	
Pain Omega 3.....	33	Petit Pain D'Épautre.....	64	Rusti multi.....	112
		Petit Pain Empereur.....	17, 44, 45	Rusti nature.....	112
		Petit Pain Empereur Complet.....	44		
		Petit Pain Empereur Cuit Sur Sol.....	45		
		Petit Pain Empereur Fitness.....	17		

~~~~~

1/2 Baguette Brown.....20, 21
 1/2 Baguette Brown, Large.....21
 1/2 Baguette de Tradition.....11
 1/2 Baguette White.....20, 21
 1/2 Baguette White, Large.....20

A ~~~~~

Almond biscuit.....122
 Almond & Cherry Danish.....90
 Alps Roll.....63
 Apfelstrudel.....124
 Apple Cake.....102
 Apple/cinnamon muffin.....123
 Apple cinnamon pie.....125
 Apple Danish Pastry.....93
 Apple Square.....90
 Apple turnover.....118
 Apple Turnover.....87, 118
 Apple Waffle.....103
 Apricot Tart 12p.....99
 Apricot Turnover.....87
 Arabic Bread.....31
 Artisanal apple pie.....125
 Artisanal apple pie with crème & butter.....125

B ~~~~~

Bacon Roll.....60
 Bagnat Brown.....43
 Baguette Brown.....19, 20, 21, 22
 Baguette Brown, Large.....21, 22
 Baguette de Tradition.....11
 Baguette Du Midi.....23
 Baguette Multicereals.....20
 Baguette Provençale.....63
 Baguette White.....19, 20, 21, 22, 23
 Baguette White, Large.....19, 20, 23
 Baker's Sandwich.....48
 Barra Gallega.....23
 Baton Multicereal.....69
 Bavarian Dark Bread.....32
 Belgian Waffle.....103
 Berliner (2 pcs).....97
 Berliner (Without Filling).....103
 'Biscoff' Croissant.....89
 Bocconcino Mini Ciabatta.....72
 Boule de Berlin.....97, 103
 Bread Finger Malt.....52
 Bread Finger Nature.....52
 Bread roll with potato flakes.....111
 Breadstick Nuts-Raisins.....51
 Breadstick Olives.....51
 Breadstick Sundried Tomatoes.....51
 Breughel Pie 12p.....99
 Brioche Bread in Basket.....34
 Brown Bread with Seeds -
 14 Slices.....41
 Brown casino bread, precut.....110
 Brown country bread.....109
 Brownie.....102
 Brown Media Payesita.....65
 Brown Panetier Roll.....63
 Brown Raisin Bread (Padoum).....33

Brown Round Rustic Bread.....35
 Brown Rustic Bread.....35, 107, 111
 Brown rustic bread roll.....111
 Brown rustic bread, round.....107
 Brown rustic pavé.....107
 Butter cake.....122, 124
 Butter croissant.....95, 115, 116
 Butter Croissant.....88, 89, 95, 115, 116
 Butter croissant, prebaked.....115
 Butter croissant with ham & cheese.....116
 Butterfly Apricot.....88
 Butter Puff Pastry Roll.....88
 Butter Puff Pastry Roll with Raisins.....88
 Butter Sandwich.....48

C ~~~~~

Cake with apple crumble.....102
 Cake with Red Currant Crumble.....102
 Caramel Bow.....92
 Carré, Large.....28, 29
 Carré, Small.....28, 29
 Cheese Cake 14p.....98
 Cheese Roll.....65
 Cheese Soufflé.....85, 116
 Cheese twist (butter).....125
 Cherrina Pie 12p.....99
 Cherry Pie.....98
 Cherry Pie 12p.....98
 Cherry turnover.....118
 Cherry Waffle.....103
 Choco Croquant.....91
 Chocolate Cake.....102
 Chocolate cream puff.....124
 Chocolate Danish Pastry with Custard.....88
 Chocolate Donut.....104
 Chocolate Ganache with Truffles 12p.....99
 Chocolate muffin.....123
 Chocolate Puff Pastry Roll.....88
 Chocolate Sandwich.....47
 Chocolate Swirl.....92
 Chocolate Twist.....91
 Chocorange.....89
 Ciabatta Baguette.....69
 Ciabatta Catalan.....67
 Ciabatta Italiano.....68
 Ciabatta Multicereal.....67, 78
 Ciabatta nature.....120
 Ciabatta Nut.....67
 Ciabatta Olive.....68, 120, 121
 Ciabatta Originale.....72
 Ciabatta with Pumpkin Seeds.....68
 Ciabatta with Seeds.....68
 Corn Bread.....32, 108, 111
 Corn bread roll.....111
 Corn Bun.....83
 Corn multigrain.....112
 Corn Roll.....60
 Corn slides.....112
 Corn triangle.....112
 Country Marguerite.....60
 Cranberry muffin.....123

Creme Patisserie Turnover.....87
 Creme Puff.....104, 124
 Crème Turnover.....118
 Crescent Butter Croissant.....89
 Croissant.....55, 56, 87, 88, 89, 95, 115, 116
 Croquette sanck with mustard XL.....117
 Crown Of Mixed Rolls.....60
 Crown Of Rolls.....59
 Crown Roll.....61
 Custard Danish.....90

D ~~~~~

Danish raspberry-vanilla (butter).....125
 Dark Multicereals Bread.....30
 Dark Multigrain Boll.....64
 Donut Doony's Sugga.....123
 Donut Range (4 pcs).....104
 Donuts Doony's Mixed.....123
 Double Chocolate Muffin.....101
 Double Dark wholewheat bread.....109
 Duo Roll.....61

E ~~~~~

Eclair (2 pcs).....97
 Eclair (4 pcs).....97
 Eclair (Without Filling).....103

F ~~~~~

Faluche.....63
 Filled biscuit.....122
 Fitness 1/2 Baguette.....16
 Fitness Baguette.....16
 Fitness Campagnard.....17
 Fitness Ciabatta.....17
 Fitness Kaiser Roll.....17
 Fitness Oval Bread.....17
 Fitness Petit Pain.....16
 Fitness Piccolo.....17
 Flaguette nature.....120
 Flaguette olive.....120
 Fleur de Camembert.....59
 Flûte Nuts-Raisins de Tradition.....12
 Focaccette Ham & Cheese.....71
 Focaccette Olives & Feta.....71
 Focaccette Tomatoes.....71
 Focaccia Bun.....83
 Focaccia nature.....112
 Focaccia rosmarino 37cm x 18.5cm.....121
 Focaccia Rosmarino (37 X 18,5 X 3 cm).....73
 Folded bread with flax seed.....107
 Folded Flaxseed Carré.....36
 Frangipane Tart.....105
 French butter croissant.....115
 Fruste Originale.....121

G ~~~~~

Gallega Media Brown.....23
 German bread roll.....113
 German Roll.....43
 German Roll (85 % Pre-Baked).....43

H ~~~~~

Hamburger Bun Sesame & Pepper.....83
 Ham & cheese sanck.....116
 Ham-salami pizza, round.....119
 Hazelnut Croissant.....89
 Heartbread Multigrain.....62
 Hot Dog Maker Type HD104 - 600W.....85
 Hot Dogs 30 Buns 65g + 30 Chicken Sausages 70g.....85

I ~~~~~

Italian Ball.....43
 Italian Ball with Herbs.....43
 Italian bread roll with oregano.....111

J ~~~~~

Jam Tart.....105
 Jumbo Pistolet Brown.....43
 Jumbo Pistolet Nature.....44
 Jumbo Pistolet Poppy Seed.....44
 Jumbo Pistolet Sesame Seed.....44

K ~~~~~

Kaiser Roll.....17, 44, 45, 113
 Kaiser Roll Multigrain.....44
 Kaiser Roll Poppy Seed.....44
 Kaiser Roll Wholegrain.....44
 Kaser Roll Sesame Seed.....44

L ~~~~~

Large Breughel Bread.....28
 Large Brown Bread.....37
 Large Country Bread.....27, 29
 Large Country Bread White.....27
 Large flat multigrain bread.....110
 Large Round Bread.....29
 Large round brown bread.....110
 Large round white bread.....110
 Large Tiger Bread.....34
 Large White Bread.....37
 Lemon Cake.....102
 Liège waffle.....124
 Light Multigrain Boll.....64
 Long Raisin Danish.....90
 Lumberjack Bread.....32

M ~~~~~

Marguerite.....59, 60
 Marguerite Mixte.....59
 Marzipan Croissant.....89

Maya Bread Light Multicereals.....30
Merveilleux (2 pcs).....98
Mexican Gringo.....64
Mexicano snack.....117
Milano Roll.....62
Mini Alpen.....77
Mini Ciabatta Multicereals.....78
Mini Ciabatta Multigrains.....56
Mini Ciabatta Multikorn.....55, 78
Mini Croissant.....56
Mini Danish Pastry Range.....93
Mini Hotel Rolls.....51
Mini Italo.....77
Mini Kaiser Brown.....55
Mini Kaiser Rolls.....52
Mini Kaiser White.....55
Mini Kornecken.....78
Mini Pain d'Antan Cranberries.....9
Mini Pain d'Antan Olives.....8
Mini Pain d'Antan Pumpkin Seeds.....9
Mini Pain d'Antan Raisins-Honey-Nuts.....8
Mini Piccolo Brown.....78
Mini Piccolo White.....77
Mini Pizza.....85
Mini President.....77
Mini Round Piccolo (4 pcs).....52
Mini Rustic Roll Brown.....53
Mini Rustic Roll White.....53
Mini Sandwich Packed per 20.....48
Mini Schwarzwälder.....77
Mini Tiger Bun.....53
Mini Viennoiserie Range.....91
Mocca Square (2 pcs).....98
Muesli Roll.....61
Muffin with Chocolate Nibbles.....101
Multicereal Roll.....61
Multigrain roll.....113
Multigrain tear 'n share bread.....112
Multigrain Triangle.....62
Multikornbread roll.....111

N

Nature Gallega Media.....23
Nature Media Payesita.....65
Nougatine Pie 12 P.....99
Nutbread.....31
Nutbread with Raisins.....31
Nut-Fruit Roll.....62
Nut-Muesli Roll.....65
Nuts-Raisins Roll.....12

O

Old Dutch bread sunflower.....108
Old Dutch dark cereal bread.....108
Old Dutch light cereal bread.....108
Old Dutch wheat bread.....108
Old Dutch white bread.....109
Old Dutcyh corn bread.....108
Omega 3 Bread.....33
Oval Bread.....17, 27

P

Pain d'Antan Cranberries.....9
Pain d'Antan Olives.....7, 8
Pain rustique nature.....108
Palmier Frangipane.....90
Pane Calzone.....121
Panier Soleil Multicereals.....30
Paniforme.....32
Panini Grill.....73
Pano Italiano.....62
Pan Pizza.....73
Party Breadbox with 20 Mini Ciabattas (10 White & 10 Brown).....34
Party Wheel (26 Balls).....60
Pavé de Flandres.....31
Pavé with Apples And Raisins.....34
Pecan Danish Pastry.....93
Petit Pain Mix.....55
Piccolo Brown.....21, 22, 53, 78
Piccolo Multicereals.....21
Piccolo White.....21, 22, 52, 77
Pineapple Danish.....88
Pizza Baguette Ham-Cheese.....72
Pizza Baguette Tomato-Mozzarella.....72
Pizza boxes.....120
Pizza buono søno 39cm.....119
Pizza Margherita.....75, 119
Pizza margherita 29cm.....119
Pizza margherita 39cm.....119
Pizza margherita bio 39cm.....119
Pizza pancetta 39cm.....119
Pizza peperoni 29cm.....119
Pizza Salami.....75
Pizza slice boxes.....120
Pizza vegetariana 29cm.....119
Plain Donut.....104
Polder slides.....111
Polka Bread Brown.....36
Polka de Tradition.....11
Poppy seed German bread roll.....113
Poppy seed kaiser roll.....113
Premium Mini Rolls.....51
Premium Pizza Baguette Ham-Cheese.....72
Premium Pizza Baguette Italian Style.....72
Pumpkin Pit Bread.....32
Pumpkin Roll.....61

Q

Quadrato Focaccia Rosmarino (18 X 15 X 3 cm).....73

R

Raisin Bread.....33, 37, 115
Raisin Bread, 3 Bars.....33
Raisin Sandwich.....47
Raisin Whirl.....90
Raspberry Danish Pastry.....93
Red Berries Duette.....92
Rice Pie.....98, 105
Rice Pie 12p.....98

Round Pizza Base with Tomato Paste.....74
Round Plain Pizza Base.....74
Round Wholegrain Bread.....30
Rustica Ball Brown.....45
Rustica Ball Nature.....45
Rustic bread roll with grains.....111
Rustic brown bread, oval.....107
Rustic Brown Oval Wheat Bread.....36
Rustic country bread (precut & prepacked).....107
Rustic Cranberry Bread.....35
Rustic German bread roll.....113
Rustic multigrain bread, oval.....107
Rustic Round Brown Bread.....36
Rustic Round White Bread.....36
Rustic white bread, oval.....107
Rustic White Oval Wheat Bread.....35
Rusti multi.....112
Rusti nature.....112
Rye Bread.....33

S

Sandwich.....22, 47, 48
Sandwich Brown.....47
Sandwich Lowered Sugar.....47
Sandwich Packed per 10.....48
Sausage roll.....116, 117
Sausage Roll.....85, 116, 117
Sausage Roll Halal.....85
Sausage roll with curry XL.....117
Sausage roll XL.....116
Sesame German bread roll.....113
Sesame kaiser roll.....113
Small Breughel Bread.....28
Small Country Bread.....27, 29
Small Country Bread White.....27
Small Round Bread.....29
Soft Marguerite with Herbs.....60
Soft raisin bread (precut).....115
Soft sugar bread.....115
Spelt bread.....110
Spelt Bread.....32, 110
Spelt bread roll.....110
Spelt Roll.....64
Spianata 28cm.....120
Square Gringo Bun.....83
Square Pizza Base with Tomato Paste.....74
Stone Baked Fitness Roll.....17
Stone-Baked Kaiser Roll.....45
Stone-Baked Roll Brown.....45
Stone-Baked Roll White.....45
Strawberry cake.....122
Strawberry Duette.....92
Sugar Brioche Bread.....34
Sugar Brioche Bread in Basket.....34
Sugar Croissant.....89
Sugared Apple Turnover.....87
Sugared Cherry Turnover.....87
Suisse.....90, 125
Sunflower Bread.....33
Sunflower Roll.....61
Sweet Hamburger Bun Nature.....83

T

Tear 'N Share Bread Brown.....78
Tear 'N Share Bread White.....78
Ten Grains Bread.....30
Tiger Bun.....45, 53
Toast Bread.....37
Tompouce.....124
Trio de Tradition.....12

V

Vanilla Cream Bun.....91
Vanilla Danish Pastry.....93
Vanilla muffin.....123
Vegetarian pizza, round.....119
Vitalis Roll.....62
Vitamin Roll.....61

W

Walnut pencee.....122
Wheat Bread - 14 Slices.....41
Wheat Germ Bread.....12
White Carré, Large.....28
White Carré, Small.....28
White casino bread, precut.....110
White country bread.....109
White kaiser roll.....113
White Oval Poppy Seeds Bread.....31
White Oval Sesame Seeds Bread.....31
White Panetier Roll.....63
White Raisin Bread.....33
White Round Bread, Small.....28
White Round Rustic Bread.....35
White Rustic Bread.....35, 107, 111
White rustic bread roll.....111
White rustic bread, round.....107
White soft roll.....114, 115
White soft roll, precut.....115
White soft round roll.....114
White soft round roll with raisins.....114
White soft wheat roll.....114
White tear 'n share bread.....112
Wholegrain Bread.....27, 30
Wholewheat country bread.....109

