

A decorative border of various colorful pastries and confections surrounds the central text. The items include round tarts in shades of orange, green, yellow, and red, as well as chocolate squares, round cookies, and other pastries in different shapes and colors like pink and brown.

Bring colours to your plate

Specialist in vulklare deegproducten sinds 1967

## Inleiding

Al meer dan 50 jaar revolutioneert Pidy de keuken van professionals met een volledig assortiment vulklare producten, van hartig tot zoet, bedacht voor alle creatieve wensen. En dit jaar maken we terug indruk met talrijke toppers:

- Kleurrijke zoete en hartige bladerdeeghapjes
- Biscuit Red Velvet en bananenbrood
- Zachte cake, neutraal en chocolade
- Quiches met boter
- Vierkante mini baba
- Mini biscuitschijf neutraal



Breng een vleugje  
op je borden in

## kleur 2025



**KANEEL**



**VANILLE**



**CACAO**

Gedurfd en stralend, deze kleine wonderen klaar om te vullen combineren levendige kleuren en natuurlijke smaken om al je desserts te verrijken. Innovaties die de regels van de patisserie herdefiniëren en je creativiteit in de keuken een boost geven!

# Op het menu

## 08 HAPJES

Mini bladerdeeghapjes <b>NEW</b>	10
Mini taartjes	12
Creatief in miniatuur	14
Mini cones	18

## 20 MAALTIJD

Bladerdeegpasteitjes	22
Bladerdeegschijven en -vellen	25
Quichebodems <b>NEW</b>	26
Zanddeegbodems	28
De KØN	29

## 30 DESSERT

Mini rustieke zanddeegtaartjes	32
Mini Trendy taartjes	33
Zanddeegtaarten met effen rand	36
Zanddeegtaarten met gekartelde rand	38
Soezendeeg	40
Bladerdeeg met suiker <b>NEW</b>	42
Artisanale tulpen	44
Zachte cake-tarteletten <b>NEW</b>	44
Savarins & babas	45
Macarons	48
Biscuit en biscuitvellen <b>NEW</b>	50
Meringues	54
Toppings	55
Wafelcups	56

## 58 DIEPVRIES

Rauw bladerdeeg	60
Biscuit	61
Joconde	63
Babas	64
Crumbles	66
Zachte cake-tarteletten <b>NEW</b>	66
Macarons	67
Soezendeeg	68

## GLUTEN FREE & VEGAN

69

## 'SELECTION BY PIDY' GAMMA

72

## DÉLOS GAMMA

76



# Legende



Met boter



Plantaardige vetstoffen



Met coating



Clean recept



Glutenvrij



Vegan



Diepvries



Selection by Pidy



**+ 450**

beschikbare referenties

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



**6 productiesites**

14 productielijnen en  
1 werkatelier

**Gecertificeerd BRC, IFS of SQF**



## Onze verbintenissen

### HET CLEAN PROGRAMMA

Sinds bijna 3 jaar is het Clean programma geïmplementeerd. Dit programma richt zich op het ontwikkelen van onze recepten op basis van grondstoffen van hoge kwaliteit, die strikt geselecteerd zijn, terwijl we het gebruik van additieven en andere E-nummers tot een minimum beperken. Het geldt voor al onze productfamilies. Tegen 2027 zullen al onze producten Clean zijn.

### HET GREEN PROGRAMMA

Omdat onze planeet kostbaar is en haar bronnen beperkt, werken we continu aan onze productiemethoden, onze sourcing van grondstoffen en onze verpakkingen met één doel: **onze CO2-impact verminderen.**



**19**  
**technologieën**

beheerst en erkend  
door onze partners in  
de voedingsindustrie.

# HAPJES

MINI BLADERDEEGHAPJES	P10
MINI TAARTJES	P12
CREATIEF IN MINIATUUR	P14
MINI CONES	P18



Specialist in vulklare deegproducten  
sinds 1967

# mini blader deeg hapjes



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

ref.	↓	☐
658.50.480	480	48



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

ref.	↓	☐
662.50.105	105	136
662.50.350	350	48



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

ref.	↓	☐
210.50.072	72	88
210.50.096	96	88



**Zakouski**  
ø 3,3 x h 2,2cm - 1,5g

ref.	↓	☐
020.50.096	96	168
020.50.192	192	96
020.50.480	480	48



**Apériquiche**  
ø 4,5 x h 1,1cm - 6g

ref.	↓	☐
160.29.090	90	168



**Mini bouchée carré**  
□ 3,2 x h 2,3cm - 5g

ref.	↓	☐
010.49.096	96	168
010.49.192	192	112
010.49.480	480	48



**Mini bouchée carré - Tomaat en provencaalse kruiden**  
□ 3,2 x h 2,3cm - 5g

ref.	↓	☐
010.61OR.098	96	168



**Mini ster**  
ø 2,9 x h 2,7cm - 6g

ref.	↓	☐
659.50.096	96	192
659.50.480	480	48

Beschikbaar Sept./Dec.



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

ref.	↓	☐
085.50.320	320	48

Beschikbaar Sept./Dec.



**Assortiment Mini bladerdeeg**  
12 Mini carré / 12 Zakouski / 12 Gourmande / 12 Apéricœur

ref.	↓	☐
047.50.048	48	360



**Mini bouchée carré - Pesto**  
□ 3,2 x h 2,3cm - 5g

ref.	↓	☐
010.60GR.098	96	168



**Mini bouchée carré - Rode biet en peper**  
□ 3,2 x h 2,3cm - 5g

ref.	↓	☐
010.66RE.098	96	168



**Apéricœur**  
3,5 x 4,2 x h 2,5cm - 5,5g

ref.	↓	☐
080.50.096	96	168
080.50.480	480	48



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

ref.	↓	☐
090.49.084	84	168
090.49.336	336	48



**Mini hoorntje**  
ø 2,7 x 6,2cm - 8g

ref.	↓	☐
360.02.056	56	168
360.02.112	112	112

# mini taartjes



## TRENDY



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

ref.		
647.81.210	210	96



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

ref.		
645.20.090	90	168



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

ref.		
646.81.210	210	96

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

ref.		
647.20.096	96	168
647.20.240	240	120

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

ref.		
646.20.096	96	168
646.20.240	240	120

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

ref.		
637.20.240	240	120

## GLUTENVRIJ



**C** Mini  
tartelet  
ø 4 x h 2cm - 4g

ref.		
725.01.096	96	200



**C** Mini  
tartelet  
ø 5 x h 2cm - 7,5g

ref.		
730.01.070	70	320



**C** Gourmande  
ø 4 x h 2cm - 3g

ref.		
710.20.096	96	200
710.20.192	192	200
710.20.480	480	80



**C** Mignardise  
ø 6 x h 2cm - 8g

ref.		
720.86.080	80	168
720.86.240	240	88
720.86.360	360	72



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

ref.		
713.20.096	96	200
713.20.480	480	80



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

ref.		
713.72.096	96	168



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

ref.		
315.80.192	192	160



**C** Mini telline  
neutraal  
gekartelde rand  
ø 4,5 x h 1,7cm - 6g

ref.		
882.20.120	120	176
882.20.480	480	72

# creatieve hapjes



<b>Mini coquille</b>	ref.		
ø 5 x h 1cm			
3,5g	792.75.090	90	168
	792.75.480	480	72



<b>Amusette</b>	ref.		
3,6 x 7,5cm			
3,5g	790.77.084	84	168
	790.77.252	252	184
	790.77.444	24	88



<b>Canapé cuppy</b>	ref.		
ø 5 x h 1cm - 3,5g			
	719.70.140	140	320
	719.70.280	280	184



<b>Flower cuppy</b>	ref.		
ø 5,5 x h 1,2cm - 3,4g			
	718.70.140	140	320
	718.70.280	280	184



<b>Mini barquette</b>	ref.		
6,5 x 2,5 x h 1,2cm - 3,8g			
	350.80.280	280	120



<b>Mini cocotte</b>	ref.		
ø 5,1 x h 1,1cm			
3,5g	794.77.090	90	168
	794.77.192	192	184



<b>Duobelle</b>	ref.		
3 x 6 x h 1,1cm			
3,5g	793.77.084	84	320
	793.77.168	168	160



<b>Assortiment</b>	ref.		
<b>152 Mini zanddeeg neutraal</b>			
48 Mini Trendys vierkant / 48 rond / 56 Mini barquettes			
	351.80.152	152	160



<b>Assortiment</b>	ref.		
<b>96 Mini Trendy neutraal</b>			
48 Mini Trendys rond / 48 vierkant			
	648.20.096	96	168



<b>Iris</b>	ref.		
ø 3 x h 1,5cm			
4g	717.70.144	24	88
	717.70.096	96	168
	717.70.192	192	112
	717.70.480	480	48



<b>Corolle</b>	ref.		
ø 3 x h 1,5cm			
3,5g	715.70.144	24	88
	715.70.096	96	168
	715.70.192	192	112
	715.70.480	480	48



<b>Assortiment</b>	ref.		
<b>356 Creatief I</b>			
96 Iris / 120 Mini tellines neutraal gekarteld / 140 Flower cutppies			
	074.00.356	356	80



<b>Assortiment</b>	ref.		
<b>226 Creatief II</b>			
48 Iris / 48 Gourmandes / 60 Mini coquilles / 70 Flower cuppies			
	076.00.226	226	104





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

ref.	↓	☐
795.59.024	24	88
795.59.084	84	320
795.59.435	435	100



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

ref.	↓	☐
795.50.024	24	88
795.50.084	84	320
795.50.435	435	100



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

ref.	↓	☐
795.51.084	84	320
795.51.435	435	100

## OM U TE HELPEN MET UW PRESENTATIE



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

ref.	↓	☐
000.10.001	1	168



**Piramide display**  
39 x 35cm

ref.	↓	☐
000.09.001	1	112

## VEGGIE CUPS



**Rode biet**  
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.	↓	☐
716.84.024	24	88
716.84.096	96	168



**Wortel**  
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.	↓	☐
716.82.024	24	88
716.82.096	96	168



**Spinazie**  
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.	↓	☐
716.81.024	24	88
716.81.096	96	168



**Gegrilde ui**  
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.	↓	☐
716.85.024	24	88
716.85.096	96	168

**Assortiment 96 Veggie cups**

24 Rode biet  
24 Wortel  
24 Spinazie  
24 Gegrilde ui

ref.	↓	☐
716.79.096	96	168
716.79.048	48	320

## SPICY CUPS



**Southern pepper**  
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.	↓	☐
717.64.024	24	88
717.64.096	96	168



**African falafel**  
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.	↓	☐
717.61.024	24	88
717.61.096	96	168



**Mexican chili**  
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.	↓	☐
717.63.024	24	88
717.63.096	96	168



**Asian curry**  
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.	↓	☐
717.62.024	24	88
717.62.096	96	168

**Assortiment 96 Spicy cups**

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

ref.	↓	☐
717.65.096	96	168
717.65.048	48	320

## HARTIGE MACARONS



**Assortiment 192 Hartige macarons**

96 Curry  
96 Épicé  
ø 3,5cm  
2,1g

ref.	↓	☐
460.99.192	192	200

# mini cones



**Mini cone tomaat**  
ø 2,5 x 7,5cm - 4,6g

ref.		
508.62.024	24	88

**Mini cone tomaat**  
+ coating + **stand up tray**  
ø 2,5 x 7,5cm - 4,6g

ref.		
508.82.090	90	152



**Mini cone**  
**neutraal**  
+ coating  
+ **stand up tray**  
ø 2,5 x 7,5cm - 4,6g

ref.		
508.80.090	90	152

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

ref.		
508.90.144	24	88
508.90.112	112	200
508.90.286	286	176

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

ref.		
508.90.212	112	200
508.90.386	286	176



**Mini cone**  
**plantaardige koolstof**  
ø 2,5 x 7,5cm - 4,6g

ref.		
508.65.024	24	88

**Mini cone**  
**plantaardige koolstof**  
+ coating + **stand up tray**  
ø 2,5 x 7,5cm - 4,6g

ref.		
508.85.090	90	152

## Stand up tray



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

ref.		
508.99.284	180	72



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

ref.		
508.98.052	48	320
508.98.200	96	200



**Mini cone basilicum**  
ø 2,5 x 7,5cm - 4,6g

ref.		
508.66.024	24	88

**Mini cone basilicum**  
+ coating + **stand up tray**  
ø 2,5 x 7,5cm - 4,6g

ref.		
508.86.090	90	152



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

ref.		
508.79.112	112	200



**Mini cone display**  
13,5 x 13,5 x 8cm - 9 stuks

ref.		
000.06.008	8	42



**Schilderspallet**  
38 x 29cm - 36 stuks

ref.		
000.02.015	15	120



# MAALTIJD

BLADERDEEGPASTEITJES	P22
BLADERDEEGSCHIJVEN & -VELLEN	P25
QUICHEBODEMS	P26
ZANDDEEGBODEMS	P28
DE KØN	P29



Specialist in vulklare deegproducten  
sinds 1967

# bouchées



Bouchée / Pasteitje  
 **Met hoedje**  
ø 5,7 x h 4cm - 17g

ref.		
190.49.040	40	88
190.49.060	60	88



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

ref.		
230.50.026	24	120
230.50.096	96	40



Vol au vent  
 **Met hoedje**  
ø 8 x h 4,5cm - 32g

ref.		
240.05.072	72	48

Vol au vent  
 **Met hoedje**

ref.		
240.52.024	24	120
240.52.072	72	48



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

ref.		
241.27.072	72	40



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

ref.		
100.50.084	84	168



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

ref.		
220.50.024	24	120
220.50.096	96	40



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

ref.		
220.50.924	24	120
220.50.960	60	48



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

ref.		
240.53.072	72	48



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

ref.		
240.53.972	72	40



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

ref.		
682.01.048	48	48

OOK VERKRIJGBAAR IN DIEPVRIES



Bouchée / Pasteitje  
 ø 7 x 0,7cm  
21,5g

ref.		
190.88.170	170	56

OOK VERKRIJGBAAR MET VLAKKE ZIJDE



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

ref.		
681.50.072	72	48

## + punt

- Pastei opwarmen in voorverwarmde oven voor 8 min. op 170° C.
- Kan gebruikt worden voor zowel hartige als zoete gerechten.
- Kan na het vullen worden ingevroren.



**Bouchée / Pasteitje vierkant**  
 □ 6 x h 4,5cm - 25g  
 ref. 200.49.048 | 48 | 72



**Quatro**  
 □ 8 x h 3,2cm - 33g  
 ref. 222.49.048 | 48 | 48



**Bouchée / Pasteitje vierkant**  
 □ 8 x h 4,8cm - 44g  
 ref. 242.05.018 | 18 | 64



**Bouchée / Pasteitje visvormig**  
 9 x 6,5 x h 4,5cm - 30g  
 ref. 244.49.054 | 54 | 48



Beschikbaar Sept./Dec.

**Bouchée / Pasteitje dennenboom**  
 10 x 6,5 x h 4,5cm - 30g  
 ref. 249.49.054 | 54 | 48



**Roulé**  
 ø 5 x 11,5 x h 4,5cm - 27g  
 ref. 550.30.090 | 90 | 40

BLADERDEEGSCHIJVEN



**Bladerdeegschijf**  
 ø 12,5 x h 1,3cm - 40g  
 ref. 255.15.075 | 75 | 48



**Bladerdeegschijf ø 11cm**  
 31g  
 ref. 254.96.082 | 80 | 126

**ø 25cm**  
 119g  
 ref. 257.91.020 | 20 | 152

**ø 28cm**  
 208g  
 ref. 267.91.034 | 30 | 60

BLADERDEEGVELLEN



**Bladerdeegvel**  
 29 x 37cm x h 3mm  
 325g  
 ref. 282.91.015 | 15 | 108

**57 x 37cm x h 2,5mm**  
 660g  
 ref. 287.80.020 | 20 | 60

**57 x 37cm x h 3,5mm**  
 870g  
 ref. 288.91.015 | 15 | 60

**57 x 37cm x h 2,5mm**  
 660g  
 ref. 287.90.020 | 20 | 60

# quiches

## + punt

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

- Krokante textuur.

### Advies voor de uitvoering

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



	<b>Mini quiche</b> ø 7 x h 2cm 12,5g	ref.		
		740.20.090	90	120
		740.20.180	180	48



	<b>Quiche</b> ø 8,5 x h 2,1cm 18,2g	ref.		
		750.20.024	24	168
		750.20.072	72	120
		750.20.144	144	56



	<b>Quiche + alu</b> ø 11 x h 3,7cm - 46g	ref.		
		760.00.442	42	56



	<b>Quiche artisaanaal</b> ø 8,5 x h 2,1cm - 18.2g	ref.		
		750.20.560	60	88



	<b>Quiche met lage bord</b> ø 11 x h 2,5cm 35g	ref.		
		758.03.052	48	56



	<b>Quiche met lage bord</b> ø 11 x h 2,5cm 29g	ref.		
		758.00.048	48	56



	<b>Quiche + alu</b> ø 18 x h 3,2cm 100g	ref.		
		770.03.014	10	100



	<b>Quiche artisaanaal</b> ø 11 x h 3,7cm - 46g	ref.		
		760.00.542	42	48



	<b>Quiche met hoge bord</b> ø 11 x h 3,7cm 46g	ref.		
		760.00.042	42	48



	<b>Quiche met volkorentarwe</b> ø 11 x h 3,7cm 46g	ref.		
		760.73.042	42	48



	<b>Quiche met volkorentarwe + alu</b> ø 22 x h 3,2cm - 130g	ref.		
		780.73.406	6	84



	<b>Quiche artisaanaal</b> ø 18 x h 3,2cm - 85g	ref.		
		770.00.508	8	100

## TRENDY



**P** Trendy vierkant  
neutraal  
+ coating  
□ 7 x h 1,7cm - 30g

ref.		
642.81.036	36	152



**G** Trendy driekhoek  
neutraal  
△ 8 x h 1,8cm - 19g

ref.		
301.80.036	36	168
301.80.096	96	88



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

ref.		
643.20.036	36	168
643.20.096	96	88



**P** Trendy rond  
neutraal  
+ coating  
ø 8 x h 1,7cm - 28g

ref.		
641.81.036	36	152

**G** Trendy vierkant  
neutraal  
□ 7 x h 1,8cm - 30g

ref.		
642.20.036	36	168
642.20.096	96	88

## GLUTENVRIJ



**G** Tartelet neutraal  
glutenvrij  
ø 8,5 x h 2cm - 19g

ref.		
749.01.027	27	200

## ZANDEEG



**G** Zanddeegtartelet  
neutraal  
ø 8,5 x h 1,5cm - 24g

ref.		
890.42.135	135	56

**G** Zanddeegtartelet  
neutraal  
ø 8,5 x h 1,5cm - 25g

ref.		
889.47.135	135	48



**KØN**  
15cm - 80g

ref.		
LC410.410S.00031	30	120

## receptideeën



KØN met kip, paprika  
en BBQ-saus



KØN met kebab, rauwe  
groentjes en pitasaus



KØN met een soep van  
mediterrane groenten



# DESSERT

MINI RUSTIEKE ZANDEEGTAARTJES	P32
MINI TRENDY TAARTJES	P33
ZANDEEGTAARTEN MET EFFEN RAND	P36
ZANDEEGTAARTEN MET GEKARTELDE RAND	P38
SOEZENDEEG	P40
BLADERDEEG MET SUIKER	P42
ARTISANALE TULPEN	P44
ZACHTE CAKE-TARTELETTEN	P44
SAVARINS & BABAS	P45
MACARONS	P48
BISCUIT EN BISCUITVELLEN	P50
MERINGUES	P54
TOPPINGS	P55
WAFELCUPS	P56



Specialist in vulklare deegproducten  
sinds 1967



# mini tarteletten

# trendy tarteletten

## ZANDDEEG

## RUSTIEK

## MODERN



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

ref.	↓	🚚
885.47.090	90	176
885.47.180	180	112
885.47.480	480	48



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

ref.	↓	🚚
882.23.120	120	176
882.23.480	480	72

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

ref.	↓	🚚
882.12.120	120	176
882.12.480	480	80



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

ref.	↓	🚚
713.23.096	96	200

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

ref.	↓	🚚
713.12.096	96	200
713.12.480	480	80



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

ref.	↓	🚚
751.23.072	72	96

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

ref.	↓	🚚
751.12.036	36	200

## GLUTENVRIJ



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

ref.	↓	🚚
725.02.096	96	200



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

ref.	↓	🚚
730.02.070	70	320



**Taart zoet**  
ø 8,5 x h 2cm  
19g

ref.	↓	🚚
749.02.027	27	200



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

ref.	↓	🚚
316.25.189	189	152

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

ref.	↓	🚚
316.74.063	63	320
316.74.189	189	160



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

ref.	↓	🚚
643.23.036	36	168
643.23.096	96	88



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

ref.	↓	🚚
647.82.210	210	96

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

ref.	↓	🚚
647.23.096	96	168
647.23.240	240	120
647.23.480	480	64



**Trendy rond zoet + coating**  
ø 8 x h 1,7cm - 32g

ref.	↓	🚚
641.82.036	36	152

**Trendy rond zoet**  
ø 8 x h 2cm - 31g

ref.	↓	🚚
641.23.036	36	168
641.23.096	96	88



**Mini Trendy rond zoet + coating**  
ø 5 x h 1,9cm - 14g

ref.	↓	🚚
645.82.090	90	152

**Mini Trendy rond zoet**  
ø 5 x h 1,9cm - 14g

ref.	↓	🚚
645.23.090	90	168



**Trendy laag zoet + coating**  
ø 8 x h 1,1cm - 18,1g

ref.	↓	🚚
306.25.060	60	96

**Trendy laag zoet**  
ø 8 x h 1,1cm - 20,1g

ref.	↓	🚚
306.74.036	36	168
306.74.096	96	72

# trendy tarteletten

## ZOET



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

ref.	↓	🧺
646.82.210	210	96

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

ref.	↓	🧺
646.23.096	96	168
646.23.240	240	120
646.23.480	480	64



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

ref.	↓	🧺
642.82.036	36	152

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

ref.	↓	🧺
642.23.036	36	168
642.23.096	96	88



**C** Trendy driehoek zoet  
△ 8 x h 1,8cm - 19g

ref.	↓	🧺
301.74.036	36	168
301.74.096	96	88



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

ref.	↓	🧺
640.82.090	90	96

**C** Trendy rechthoek  
9,8 x 3,5 x 1,6cm - 24g

ref.	↓	🧺
640.23.054	54	168
640.23.108	108	104

## CHOCOLADE



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

ref.	↓	🧺
647.83.210	210	96

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

ref.	↓	🧺
647.27.096	96	168
647.27.240	240	120



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

ref.	↓	🧺
646.83.210	210	96

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

ref.	↓	🧺
646.27.096	96	168
646.27.240	240	120



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

ref.	↓	🧺
643.27.036	36	168
643.27.096	96	88



**P** Trendy rond chocolade + coating  
ø 8 x h 2cm - 32g

ref.	↓	🧺
641.83.036	36	152

**C** Trendy rond chocolade  
ø 8 x h 2cm - 31g

ref.	↓	🧺
641.27.036	36	168
641.27.096	96	88



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

ref.	↓	🧺
642.83.036	36	152

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

ref.	↓	🧺
642.27.036	36	168
642.27.096	96	88



**C** Trendy driehoek chocolade  
△ 8 x h 1,8cm - 19g


ref.	↓	🧺
301.64.096	96	88

ASSORTIMENTEN TRENDY ZOET



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

ref.		
648.23.096	96	168



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


ref.		
644.23.036	36	168

ASSORTIMENTEN TRENDY CHOCOLADE



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

ref.		
648.27.096	96	168



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

ref.		
644.27.036	36	168



<b>ø 8,5 x h 1,6cm</b> 23g	<b>ø 9,5 x h 1,6cm</b> + coating - 34,3g	<b>ø 11 x h 1,6cm</b> 38g	<b>ø 11 x h 1,6cm</b> + coating - 38g
ref.	ref.	ref.	ref.
894.14.135	945.14.108	946.47.072	947.47.072
135	108	72	72
56	48	72	56



<b>ø 18 x h 2cm</b> 130g	<b>ø 22 x h 2,3cm</b> 220g
ref.	ref.
928.14.012	904.14.010
12	10
90	48



<b>Hartvormige taart</b> <b>ø 14,9 x h 2,2cm</b> 110g	<b>Vierkante taart</b> <b>□ 17,5 x h 2,2cm</b> 175g
ref.	ref.
378.74.012	389.74.012
12	12
88	80

# zanddeegtaarten met gekartelde rand



ø 8,5 x h 1,6cm  
24g

ref.		
890.47.054	54	88
890.47.135	135	56

ø 8,5 x h 1,6cm  
+ coating - 25g

ref.		
889.47.135	135	48

ø 8,5 x h 1,6cm  
24g

ref.		
890.46.135	135	56



ø 9,5 x h 1,6cm  
31g

ref.		
892.47.108	108	48

ø 9,5 x h 1,6cm  
+ coating - 33,5g

ref.		
893.47.108	108	48

ø 9,5 x h 1,6cm  
31g

ref.		
892.35.108	108	48



ø 11 x h 1,8cm  
38g

ref.		
895.47.072	72	72

ø 11 x h 1,8cm  
+ coating - 41g

ref.		
897.47.072	72	72

ø 11 x h 1,8cm  
38g

ref.		
895.46.072	72	72



ø 18 x h 2cm  
128g

ref.		
898.47.012	12	90

ø 18 x h 2cm  
128g

ref.		
898.46.012	12	90



ø 22 x h 2,3cm  
200g

ref.		
900.47.010	10	48

ø 22 x h 2,3cm  
200g

ref.		
900.46.010	10	48



ø 22 x h 2,3cm  
+ coating - 203g

ref.		
901.47.010	10	48

ø 24 x h 2,3cm  
250g

ref.		
906.47.014	10	48

ø 24 x h 2,3cm  
250g

ref.		
906.46.014	10	48



ø 28 x h 2,3cm  
350g

ref.		
910.47.010	10	48

ø 28 x h 2,3cm  
350g

ref.		
910.46.010	10	48

ø 28 x h 2,3cm  
+ coating - 360g

ref.		
909.47.010	10	48



**Profiterole**  
ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

ref.		
820.50.075	75	192
820.50.250	250	88

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

ref.		
825.50.250	250	48

**Chou / Soes**  
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

ref.		
830.50.040	40	88
830.50.120	120	48

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

ref.		
835.50.080	80	48

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

ref.		
849.50.080	80	192
849.50.250	250	112

**Éclair**  
13 x 4 x h 3,4cm - 8,5g

ref.		
860.50.030	30	192
860.50.140	140	48

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

ref.		
865.50.100	100	48

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

ref.		
841.50.100	100	48

**Chou / Soes**  
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

ref.		
830.52.120	120	48

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

ref.		
835.52.080	80	48

**Éclair**  
13 x 4 x h 3,4cm - 8,5g

ref.		
860.52.140	140	48

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

ref.		
865.52.100	100	48



OOK VERKRIJGBAAR IN DIEPVRIES



**Profiterole**  
ø 4 x h 3,6cm - 2,5g

ref.		
820.95.250	250	88

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

ref.		
825.95.250	250	48

**Chou / Soes**  
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

ref.		
830.95.120	120	48

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

ref.		
835.85.080	80	48

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

ref.		
849.95.250	250	112

**Trendy éclair**  
13 x 3,2 x 2,7cm - 18g

ref.		
866.78.080	80	72

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

ref.		
864.94.142	142	28

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

ref.		
864.84.142	142	28

# gekleurd bladerdeeg



# bladerdeeg

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

ref.		
272.03.012	12	44



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

ref.		
274.03.012	12	44

MET SUIKER



**Mini hoorn met suiker**  
 ø 2,8 x 7cm - 10g

ref.		
360.11.112	112	112

**Mini hoorn met suiker**  
 ø 2,8 x 7cm - 10g

ref.		
360.10.056	56	168
360.10.112	112	112



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

ref.		
630.34.080	80	36

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

ref.		
630.38.024	24	120
630.38.080	80	36



**NEW**

**Kaneelsmaak**  
 ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

ref.		
020.69SC.098	96	168



**NEW**

**Chocoladesmaak**  
 ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

ref.		
020.67BL.098	96	168



**NEW**

**Vanillesmaak**  
 ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

ref.		
020.68SV.098	96	168



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

ref.		
534.10.027	27	160
534.10.081	81	80



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

ref.		
524.10.036	36	112



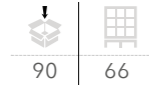
**Taart bladerdeeg met suiker**  
 ø 23 x h 3,8cm - 144g

ref.		
536.10.014	14	28

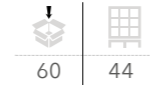
# artisanale tulp



**Artisanale mini tulp**  
 ø 3,7 x h 3,4cm - 7g  
 ref. LC401.400A.20091



**Artisanale tulp**  
 ø 5,5 x h 6,5cm - 30g  
 ref. LC400.400A.20061

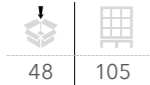


# zachte cake-tarteletten



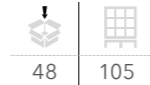
**NEW**

**zachte cake-tartelet tijger/natuur**  
 ø 7 x h 3,2cm - 30g  
 ref. LC500.500C.00049



**NEW**

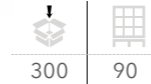
**zachte cake-tartelet chocolade**  
 ø 7 x h 3,2cm - 30g  
 ref. LC500.510C.00049



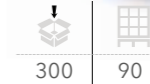
# savarins



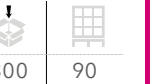
**Mini savarin + schaalpje**  
 ø 3,5 x h 2,2cm - 5g  
 ref. LC010.002A.10301



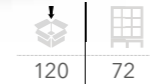
**Savarin Lunch + schaalpje**  
 ø 4 x h 2,2 cm - 5,5g  
 ref. LC011.002A.00300



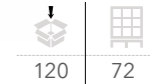
**Savarin Lunch + schaalpje**  
 ø 4 x h 2,2 cm - 5,5g  
 ref. LC011.002A.10300



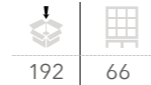
**Savarin + schaalpje**  
 ø 6,5 x h 3,3cm - 17g  
 ref. LC000.000A.10121



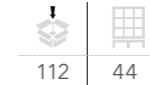
**Savarin**  
 ø 6,5 x h 3,3cm - 17g  
 ref. LC000.000A.00121



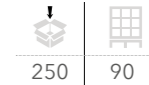
**Mini savarin vierkant + schaalpje**  
 □ 4 x h 2,5cm - 5,5g  
 ref. LC012.002A.30193



**Savarin vierkant + schaalpje**  
 □ 5,7 x h 3,3cm - 17g  
 ref. LC006.001A.39113



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





**Mini baba met rum**  
 + schaalpje  
 ø 4,3 x h 2,5cm - 23g  
 ref. LC310.300S.39071

70	105



**Baba met rum**  
 + schaalpje  
 ø 8 x h 4cm - 80g  
 ref. LC300.300S.39049

48	56



**Mini baba bouchon met rum**  
 ø 2,4 x h 5,5 cm - 24g  
 ref. LC321.300S.20070

70	105



**Baba bouchon met rum**  
 + schaalpje  
 ø 4 x h 8cm - 100g  
 ref. LC315.300S.30024

24	56



**Baba met vanille-arama + andere natuurlijke aroma's**  
 + schaalpje  
 ø 8 x h 4cm - 85g  
 ref. LC300.340S.39049

48	56



**Baba (Irish Coffee) met whisky en koffie**  
 + schaalpje  
 ø 8 x h 4cm - 85g  
 ref. LC300.330S.39049

48	56



**Baba bouchon brioché met rum**  
 + schaalpje  
 ø 4 x h 8,5cm - 130g  
 ref. LC316.300S.30014

14	105



**Baba bouchon brioché met rum + gel om te flamberen NEGRITA**  
 + schaalpje  
 ø 4 x h 8,5cm - 130g  
 ref. LC317.300S.30014

14	105



**Mini Baba vierkant met rum**  
 + schaalpje  
 □ 4,6 x h 3,1 cm - 22g  
 ref. LC312.300S.10071

70	105



**Baba vierkant met rum**  
 + schaalpje  
 □ 7 x h 4cm - 80g  
 ref. LC306.300S.39049

48	56

**NEW**



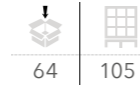
# macarons

## + punt

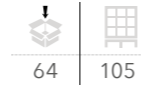
- Eens de macarons zijn gevuld, plaats ze in de diepvriezer op max -18°C voor minimum 24 uur.
- Haal de macarons uit de diepvriezer en laat ze ontdooien op kamertemperatuur voor het serveren.
- Kan na het vullen worden ingevroren.



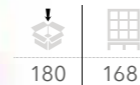
**Macaron frambozensmaak**  
 ø 6,9cm - 14g  
 ref. LC269.230A.30065



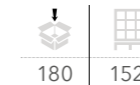
**Macaron frambozensmaak**  
 ø 6,9cm - 14g  
 ref. LC269.230C.30064



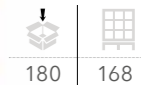
**Mini macaron frambozensmaak**  
 ø 3,5cm - 2,5g  
 ref. LC235.230A.30181



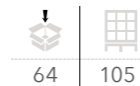
**Mini macaron frambozensmaak**  
 ø 3,5cm - 2,5g  
 ref. LC235.230C.30180



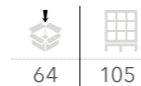
**Mini macaron pistachesmaak**  
 ø 3,5cm - 2,5g  
 ref. LC235.260A.30181



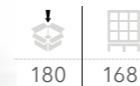
**Macaron neutrale smaak**  
 ø 6,9cm - 14g  
 ref. LC269.200A.30065



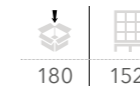
**Macaron neutrale smaak**  
 ø 6,9cm - 14g  
 ref. LC269.200C.30064



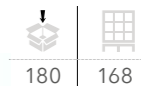
**Mini macaron neutrale smaak**  
 ø 3,5cm - 2,5g  
 ref. LC235.200A.30181



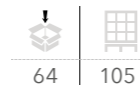
**Mini macaron neutrale smaak**  
 ø 3,5cm - 2,5g  
 ref. LC235.200C.30180



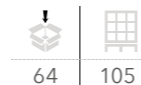
**Assortiment 180 Mini macarons 4 smaken**  
 45 Neutraal / 45 Chocolade /  
 45 Framboos / 45 Pistache  
 ø 3,5cm - 2,5g  
 ref. LC235.299A.30181



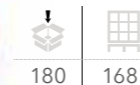
**Macaron chocoladesmaak**  
 ø 6,9cm - 14g  
 ref. LC269.210A.30065



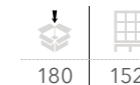
**Macaron chocoladesmaak**  
 ø 6,9cm - 14g  
 ref. LC269.210C.30064



**Mini macaron chocoladesmaak**  
 ø 3,5cm - 2,5g  
 ref. LC235.210A.30181



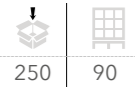
**Mini macaron chocoladesmaak**  
 ø 3,5cm - 2,5g  
 ref. LC235.210C.30180



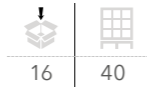
**NEW**



**Mini ronde biscuit**  
**Natuur**  
 ø 5,5 x h 1,3 cm - 3,5g  
 ref. LC106.100A.00250



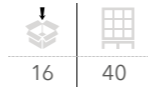
**Ronde biscuit**  
**Natuur**  
 ø 18cm - 175g  
 ref. LC118.100A.50016



❄️ ref. LC118.100C.00016



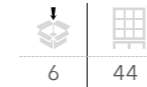
**Ronde biscuit**  
**Choco**  
 ø 18cm - 185g  
 ref. LC118.130A.50016



❄️ ref. LC118.130C.00016



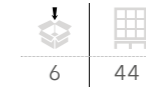
**1/2 biscuitblok**  
**Natuur**  
 25 x 35cm - 700g  
 ref. LC135.100A.50007



❄️ ref. LC135.100C.00006



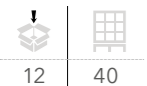
**1/2 biscuitblok**  
**Choco**  
 25 x 35cm - 700g  
 ref. LC135.130A.50007



❄️ ref. LC135.130C.00006



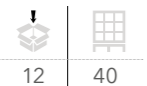
**Ronde biscuit**  
**Natuur**  
 ø 22cm - 250g  
 ref. LC122.100A.50013



❄️ ref. LC122.100C.00012



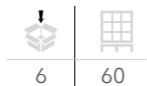
**Ronde biscuit**  
**Choco**  
 ø 22cm - 270g  
 ref. LC122.130A.50013



❄️ ref. LC122.130C.00012



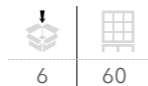
**Ronde biscuit**  
**Natuur**  
 ø 28cm - 450g  
 ref. LC128.100A.59007



❄️ ref. LC128.100C.00006



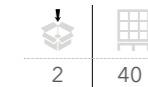
**Ronde biscuit**  
**Choco**  
 ø 28cm - 490g  
 ref. LC128.130A.59007



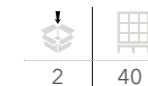
❄️ ref. LC128.130C.00006



❄️ **Biscuitvel**  
**Natuur**  
 600 x 400 x 45mm - 1670g  
 ref. LC140.100C.00003





















❄️ **Biscuitvel**  
**Choco**  
 600 x 400 x 45mm - 1985g  
 ref. LC140.130C.00003





















# biscuitvellen






 **Biscuit  
Natuur**

580 x 380 x <b>7mm</b> - 360g		580 x 380 x <b>7mm</b> - 360g		580 x 380 x <b>5mm</b> - 297g
ref		ref. 571.55.909		ref. 572.53.912
571.53.017	 12	 9	 12	 12
571.53.006	 60	 72	 72	 72
	 6	 6	 6	 6
	 112	 72	 72	 72

 **Biscuit  
Choco**




580 x 380 x <b>7mm</b> - 360g		580 x 380 x <b>7mm</b> - 360g		580 x 380 x <b>5mm</b> - 297g
ref		ref. 571.56.909		ref. 572.54.912
571.54.016	 12	 9	 12	 12
571.54.006	 60	 72	 72	 72
	 6	 6	 6	 6
	 112	 72	 72	 72

 **Madeleine**

580 x 380 x <b>7mm</b> - 650g	
ref. 576.58.908	
 8	 72




**NEW**

 **Red Velvet**

580 x 380 x <b>10mm</b> - 505g	
ref. 577.61.907	
 7	 72

**NEW**

 **Bananenbrood**

580 x 380 x <b>10mm</b> - 510g	
ref. 577.59.907	
 7	 72



**NEW**

# jocondevellen





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


 10	 72
--	--





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


 10	 72
--	--





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

 10	 72
--	--



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

 10	 72
--	--



# meringues



<b>Meringuette</b> ø 4,5 x h 2cm 3,5g	ref.		
	491.65.144	144	104
	491.65.320	320	88



<b>Meringue</b> ø 6,5 x h 2,2cm 8g	ref.		
	495.65.060	60	104
	495.65.132	132	88
	495.65.330	330	40



<b>Meringue</b> ø 7 x h 2,8cm 11g	ref.		
	496.65.050	50	88



<b>Meringue Pavlova</b> ø 7,5cm 15g	ref.		
	493.65.048	48	88



<b>Meringue torsadée</b> 9 x 6,5 x h 2,5cm 11,5g	ref.		
	492.65.048	48	112
	492.65.096	96	56



<b>Meringue schelp</b> ø 6,5cm 15g	ref.		
	484.65.150	150	60



<b>Meringue schijf</b> ø 21 x h 2,2cm 70g	ref.		
	497.65.010	10	60



<b>Meringue schijf</b> ø 22 x h 2,2cm 115g	ref.		
	498.65.020	20	40

<b>Meringue schijf</b> ø 26 x h 2,2cm 170g	ref.		
	487.65.012	12	40

# toppings



<b>Macaronparels framboos</b> ref. 462.49.006 - 200g		
	6	160



<b>Macaronparels choco</b> ref. 462.66.006 - 200g		
	6	160



<b>Meringueparels</b> ref. 488.65.006 - 200g		
	6	160



<b>Crumble van American cookies</b> ref. 489.67.006 - 550g		
	6	160



<b>Crumble van meringue neutraal</b> ref. 489.65.006 - 180g		
	6	160



<b>Crumble van aardbeienmeringue</b> ref. 489.64.006 - 190g		
	6	160



<b>Crumble van meringue 3 soorten chocolade</b> ref. 489.66.006 - 575g		
	6	160



<b>Crumble van speculoos</b> ref. 430.26.006 - 400g		
	6	160



## ONZE DIEPVRIES CRUMBLE



<b>Crumble neutraal</b> ref. LC420.421C.00002 - 2kg		
	1	105

ref. LC420.421C.00010 - 2 x 5kg		
	2	44



<b>Crumble neutraal puur boter</b> ref. LC420.420C.00002 - 2kg		
	1	105

ref. LC420.420C.00010 - 2 x 5kg		
	2	44



<b>Crumble chocolade en chocoladestukjes</b> ref. LC420.430C.00002 - 2kg		
	1	105

ref. LC420.430C.00010 - 2 x 5kg		
	2	44



<b>Crumble havermout en noten</b> ref. LC420.435C.00002 - 2kg		
	1	105

ref. LC420.435C.00010 - 2 x 5kg		
	2	44

# wafelcups



**Mini wafeltulp**  
 ø 5,5 x h 3,8cm  
 3,4g

ref.		
515.93.120	120	168



**Mini wafeltulp choco**  
 ø 5,5 x h 3,8cm  
 7,4g

ref.		
515.94.100	100	168



**Wafeltulp**  
 ø 10,5 x h 3,5cm  
 11g

ref.		
510.93.024	24	180
510.93.096	96	54



**Wafeltulp choco**  
 ø 10,5 x h 3,5cm  
 21g

ref.		
510.94.012	12	168
510.94.096	96	42



**Lotus wafeltulp**  
 ø 9,2 x h 3,8cm  
 13g

ref.		
511.93.096	96	72



**Lotus wafeltulp choco**  
 ø 9,2 x h 3,8cm  
 18g

ref.		
511.94.096	96	72



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

228	200

+ 10 clips  
 ref. 508.93.112 - 4g

112	168

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

100	270



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

90	152



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

ref.		
517.93.096	96	168
517.93.288	288	88



**Koffie cup**  
 ø 5,4 x h 4cm  
 ref. 516.94.140 - 13g

140	88



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

120	240



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

120	240



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

110	168

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

72	240

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

72	240



# DIEPVRIES

RAUW BLADERDEEG	P60
BISCUIT	P61
JOCONDE	P63
BABAS	P64
CRUMBLES	P66
ZACHTE CAKE-TARTELETTEN	P66
MACARONS	P67
SOEZENDEEG	P68



Specialist in vulklare deegproducten  
sinds 1967

## SCHIJVEN



**Bouchée/pasteitje**  
 ø 7 x 0,7cm  
 21,5g

ref.		
190.88.170	170	56



**Schijf bladerdeeg**  
 ø 11cm  
 31g

ref.		
254.96.082	80	126

**ø 25cm**  
 119g

ref.		
257.91.020	20	152

**ø 28cm**  
 208g

ref.		
267.91.034	30	60

## VELLEN



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

ref.		
282.91.015	15	108

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

ref.		
287.80.020	20	60

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

ref.		
288.91.015	15	60

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

ref.		
287.90.020	20	60



**KØN**  
 15cm  
 ref. LC410.410S.00031

80 g	30	120

## RONDE BISCUIT

**Natuur**  
 ø 18cm  
 ref. LC118.100C.00016

175 g	16	40

**Natuur**  
 ø 22cm  
 ref. LC122.100C.00012

250 g	12	40

**Natuur**  
 ø 28cm  
 ref. LC128.100C.00006

450 g	6	60



**Choco**  
 ø 18cm  
 ref. LC118.130C.00016

185 g	16	40

**Choco**  
 ø 22cm  
 ref. LC122.130C.00012

270 g	12	40

**Choco**  
 ø 28cm  
 ref. LC128.130C.00006

490 g	6	60

## BISCUITBLOKKEN

**1/2 Biscuitblok**  
**Natuur**  
 25 x 35cm  
 ref. LC135.100C.00006

685 g	6	44

**1/2 Biscuitblok**  
**Choco**  
 25 x 35cm  
 ref. LC135.130C.00006

705 g	6	44

**Biscuitblok**  
**Natuur**  
 600 x 400 x 45mm  
 ref. LC140.100C.00003

1670 g	2	40

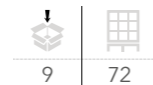
**Biscuitblok**  
**Choco**  
 600 x 400 x 45mm  
 ref. LC140.130C.00003

1985 g	2	40



**Biscuit  
Natuur**

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

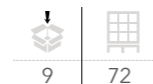


9 | 72



**Biscuit  
Choco**

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

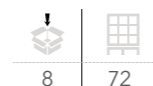


9 | 72



**Madeleine**

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

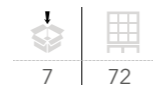


8 | 72



**Red Velvet**

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

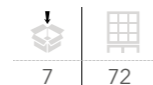


7 | 72



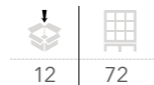
**Bananenbrood**

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



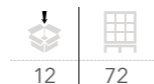
7 | 72

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



12 | 72

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



12 | 72

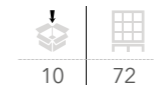
**NEW**

**NEW**

**NEW**



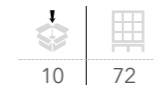
**Joconde  
frambozensmaak**  
580 x 380 x **5mm** - 410g  
ref. 574.50.910



10 | 72



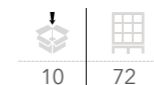
**Joconde  
pistachesmaak**  
580 x 380 x **5mm** - 342g  
ref. 574.57.910



10 | 72



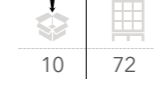
**Joconde natuur**  
580 x 380 x **5mm** - 342g  
ref. 574.53.910



10 | 72



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



10 | 72

**+ punt**



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



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



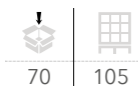
Het mooie kleur en het regelmatige uitzicht maken ze ideaal voor sublieme desserts, als taart of tartelet of voor stronken / bûche.

Optimaal gebruik:  
binnen de 48 uur na het ontdooien.





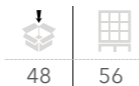
**Mini baba met rum**  
+ schaalpje  
ø 4,3 x h 2,5cm - 23g  
ref. LC310.300S.39071



70 | 105



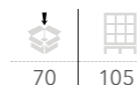
**Baba met rum**  
+ schaalpje  
ø 8 x h 4cm - 80g  
ref. LC300.300S.39049



48 | 56



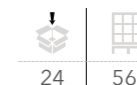
**Mini baba bouchon met rum**  
ø 2,4 x h 5,5 cm - 24g  
ref. LC321.300S.20070



70 | 105



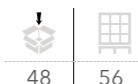
**Baba bouchon met rum**  
+ schaalpje  
ø 4 x h 8cm - 100g  
ref. LC315.300S.30024



24 | 56



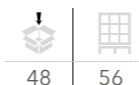
**Baba met vanille-aroma + andere natuurlijke aroma's**  
+ schaalpje  
ø 8 x h 4cm - 85g  
ref. LC300.340S.39049



48 | 56



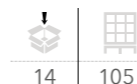
**Baba (Irish Coffee) met whisky en koffie**  
+ schaalpje  
ø 8 x h 4cm - 85g  
ref. LC300.330S.39049



48 | 56



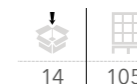
**Baba bouchon brioché met rum**  
+ schaalpje  
ø 4 x h 8,5cm - 130g  
ref. LC316.300S.30014



14 | 105



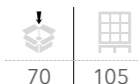
**Baba bouchon brioché met rum + gel om te flamberen NEGRITA**  
+ schaalpje  
ø 4 x h 8,5cm - 130g  
ref. LC317.300S.30014



14 | 105



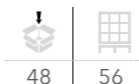
**Mini Baba vierkant met rum**  
+ schaalpje  
□ 4,6 x h 3,1 cm - 22g  
ref. LC312.300S.10071



70 | 105



**Baba vierkant met rum**  
+ schaalpje  
□ 7 x h 4cm - 80g  
ref. LC306.300S.39049



48 | 56

**NEW**



**Crumble neutraal**  
 ref. LC420.421C.00002 2kg  
 ref. LC420.421C.00010 2 x 5 kg



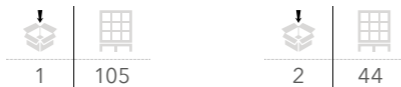
**Crumble neutraal puur boter**  
 ref. LC420.420C.00002 2kg  
 ref. LC420.420C.00010 2 x 5 kg



**Crumble chocolade en chocoladestukjes**  
 ref. LC420.430C.00002 2kg  
 ref. LC420.430C.00010 2 x 5 kg



**Crumble havermout en noten**  
 ref. LC420.435C.00002 2kg  
 ref. LC420.435C.00010 2 x 5 kg

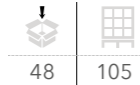


zachte cake-tarteletten ❄️

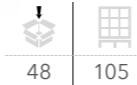
**NEW**



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



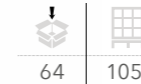
**Zachte cake-tartelet chocolade**  
 ø 7 x h 3,2cm - 30g  
 ref. LC500.510C.00049



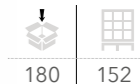
**NEW**



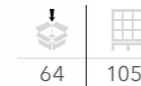
**Macaron frambozensmaak**  
 ø 6,9cm - 14g  
 ref. LC269.230C.30064



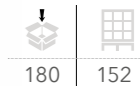
**Mini macaron frambozensmaak**  
 ø 3,5cm - 2,5g  
 ref. LC235.230C.30180



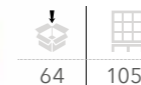
**Macaron neutrale smaak**  
 ø 6,9cm - 14g  
 ref. LC269.200C.30064



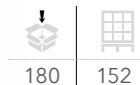
**Mini macaron neutrale smaak**  
 ø 3,5cm - 2,5g  
 ref. LC235.200C.30180



**Macaron chocoladesmaak**  
 ø 6,9cm - 14g  
 ref. LC269.210C.30064



**Mini macaron chocoladesmaak**  
 ø 3,5cm - 2,5g  
 ref. LC235.210C.30180





**Profiterole**  
ø 4 x h 3,6cm - 2,5g

ref.		
820.95.250	250	88



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

ref.		
825.95.250	250	48



**Chou / Soes**  
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

ref.		
830.95.120	120	48



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

ref.		
835.85.080	80	48



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

ref.		
849.95.250	250	112



**Trendy éclair**  
13 x 3,2 x 2,7cm - 18g

ref.		
866.78.080	80	72



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

ref.		
864.94.142	142	28

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

ref.		
864.84.142	142	28

## Ontdek ons gamma **glutenvrij** en **vegan**





## glutenvrij

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



## vegan

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

### NEUTRAAL



**Mini taartje**  
ø 4 x h 2cm - 4g

ref.		
725.01.096	96	200



**Mini taartje**  
ø 5 x h 2cm - 7,5g

ref.		
730.01.070	70	320



**Tartelet neutraal glutenvrij**  
ø 8,5 x h 2cm - 19g

ref.		
749.01.027	27	200



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

ref.		
892.35.108	108	48

### ZOET



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

ref.		
725.02.096	96	200



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

ref.		
730.02.070	70	320



**Taart zoet**  
ø 8,5 x h 2cm - 19g

ref.		
749.02.027	27	200

### VEGGIE CUPS



**Rode biet**  
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.84.024	24	88
716.84.096	96	168



**Wortel**  
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.82.024	24	88
716.82.096	96	168



**Spinazie**  
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.81.024	24	88
716.81.096	96	168



**Gegrilde ui**  
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.85.024	24	88
716.85.096	96	168

### Assortiment 96 Veggie cups

24 Rode biet  
24 Wortel  
24 Spinazie  
24 Gegrilde ui

ref.		
716.79.096	96	168
716.79.048	48	320

# Selection by Pidy

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

## Praktisch:

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

## Recepten:

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

## Formaat:

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

Een eigentijds assortiment gemaakt van **de hoogste kwaliteit.**



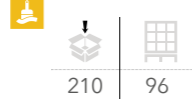
# Selection by Pidy



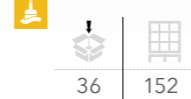
## NEUTRAAL



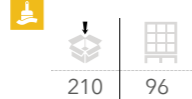
ø 4 x h 1,5cm - 6,5g  
ref. 647.81.210



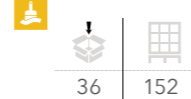
ø 8 x h 1,7cm - 28g  
ref. 641.81.036



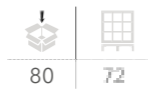
□ 3,5 x h 1,5cm - 7g  
ref. 646.81.210



□ 7 x h 1,7cm - 30g  
ref. 642.81.036



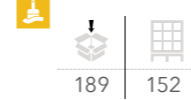
Trendy éclair  
L 13 x l 3.2 x h 2.7 cm - 18g  
ref. 866.78.080



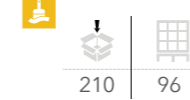
## ZOET



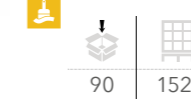
ø 3 x h 1,7cm - 5,2g  
ref. 316.25.189



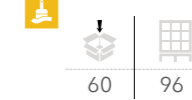
ø 4 x h 1,5cm - 7,5g  
ref. 647.82.210



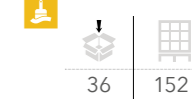
ø 5 x h 1,7cm - 14g  
ref. 645.82.090.



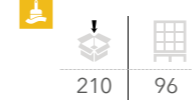
ø 8 x h 1,1cm - 18,1g  
ref. 306.25.060



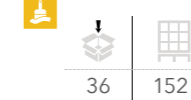
ø 8 x h 1,7cm - 32g  
ref. 641.82.036



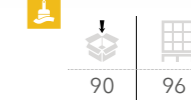
□ 3,5 x h 1,5cm - 7g  
ref. 646.82.210



□ 7 x h 1,7cm - 33g  
ref. 642.82.036



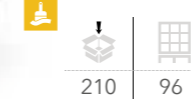
9,8 x 3,5 x h 1,8cm - 25g  
ref. 640.82.090



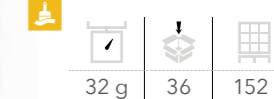
## CHOCOLADE



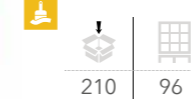
ø 3,8 x h 1,5cm - 6,8g  
ref. 647.83.210



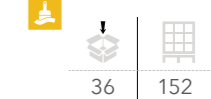
ø 8 x h 1,7cm - 32g  
ref. 641.83.036



□ 3,5 x h 1,5cm - 7g  
ref. 646.83.210



□ 7 x h 1,7cm - 33g  
ref. 642.83.036





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

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

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





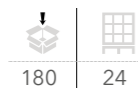
Een koekje gemaakt volgens het traditionele lange vingerrecept. Recepten gemaakt met verse eieren zorgen voor een zachte en smeltende textuur zodra ze zijn gedrenkt.

- De koekjes verkruiden niet na het drinken!  
 - **Beschikbaar in vele formaten:** individueel of gezinsformaat, in strips, rondjes of vellen.  
 - Recept zonder palmolie.



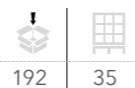
Lepelbiscuit  
degustatie

L 9,5 x b 3,5cm - 10g  
ref. 570.01.183



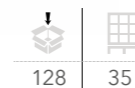
Lepelbiscuit  
resto

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



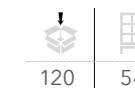
Lepelbiscuit patisserie

L 10 x b 4cm - 12,5g  
ref. 469.07.131



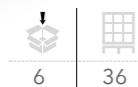
Savourine

ø 6,8cm - 10g  
ref. 596.10.123



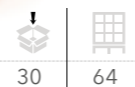
Kit charlotte  
rond

ø 22 x h 4,5cm - 200g  
ref. 599.11.009



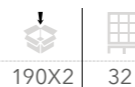
Kit charlotte  
individueel

ø 7,5 x h 4cm - 25g  
ref. 597.11.033



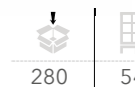
Lange vingers

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



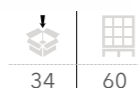
Lange vingers

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



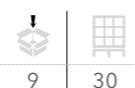
Charlotte  
band

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



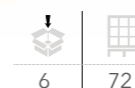
Kit charlotte  
rechthoekig

L 30,5 x h 4,5cm - 190g  
ref. 567.11.012



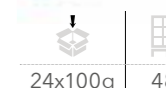
Traditioneel  
charlotte vel

L58 x b 38 x h 1,2cm - 560g  
ref. 598.04.009



Kattentongen

100g  
ref. 573.02.027





Neem contact met ons op:

### Frankrijk

Z.I. de la Rouge Porte, Avenue de Menin 32,  
CS 60153 - 59250 Halluin - Frankrijk  
Tél.: +33 3 20 23 70 05  
Fax: +33 3 20 23 80 39  
france@pidy.com

### Benelux

Jaagpad 2, 8900 Ypres - België  
Tél.: +32 57 49 01 01  
Fax: +32 57 49 01 00  
benelux@pidy.com

### Export

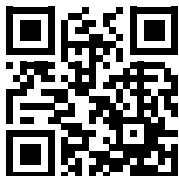
Jaagpad 2, 8900 Ypres - België  
Tél.: +32 57 49 01 01  
Fax: +32 57 49 01 00  
export@pidy.com

### Noord-Amerika

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

### Verenigd Koninkrijk

4 Sterling Business Park,  
Salthouse Road, Brackmills,  
Northampton NN4 7EX -  
Verenigd Koninkrijk  
Tél.: +44 1604 705666  
Fax: +44 1604 702666  
uk@pidy.com



Zijn merken van  
Groupe Biscuits Bouvard

