

Wij delen
uw passie

MEISTERMARKEN

Pure lekkernijen

Trendy, veelzijdig en vegan!



Ontdek ons
breed vegan
assortiment!





Vegan variëteit die iedereen smaakt

Flexitariërs, vegetariërs en veganisten, ze behoren allemaal tot de brede doelgroep voor vegan voedsel. In België eet 6% van de bevolking vegetarisch, 1% is veganist. **35% van de Belgen geeft aan minimaal 1x/week vegetarisch te eten.** Dit deel van de bevolking is duidelijk enthousiast over veganproducten en groeit gestaag.



In Nederland groeide het aantal vegetariërs (inclusief veganisten) de afgelopen 2 jaar met 50%. Dit wil zeggen dat vegetariërs momenteel 3,9% van de Nederlandse bevolking vertegenwoordigen. Ongeveer 1% eet elke dag vegan. Ook in Nederland zien we een positieve trend in het gebruik van veganproducten.

Vegetariër

Eet geen vlees- of visproducten.

Flexitariër*

Vervangen dierlijke producten regelmatig door vegetarische/vegan alternatieven.

Vegan

Vermijdt alle producten van dierlijke oorsprong.



De top 3 redenen waarom er voor vegetarische/vegan opties gekozen wordt:



Milieu 61%



Gezondheid 58%

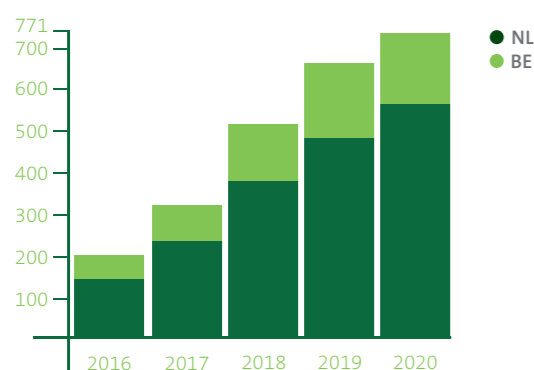


Dierenwelzijn 26%

De introductie van vegan bakkerijproducten

We eten meer en meer plantaardig. Deze trend werpt ook zijn vruchten af voor bakkers: in het geval van gebak zijn **1 op 6 nieuwe producten vegan**. Vooral flexitariërs, die steeds meer hun levensstijl met vegan producten aanvullen, zijn de drijvende kracht achter deze trend.

Productlanceringen vegan gebak in supermarkten*



Wist je dat

40% van de Belgen het voornemen heeft meer **plantaardig te eten?**

Nederland tot de grootste afzetmarkten voor **vlees- en zuivelvervangers** binnen Europa behoort?



Een langetermijntrend met groeipotentieel!

Een vegan levensstijl is vooral aantrekkelijk voor **Generation Z en Millennials** (16-34 jaar). Hun uitgesproken aandacht voor milieu, gezondheid en dierenwelzijn wekken enkele lange termijn vraagstukken op voor de samenleving. **Zij kiezen vooral omwille van ethische en gezondheidsredenen voor plantaardige alternatieven waar duurzaamheid centraal staat.**

Een compleet vegan assortiment om in te spelen op de succesvolle trend!

Wij bieden u het vegan totaalpakket.

Door en door verwennerij: Met onze nieuwe vegan productportefeuille bieden wij u het ideale totaalpakket voor uniek gebak dat heerlijk smaakt en bovendien vegan is. Genieten, zonder aan smaak te moeten inboeten.

Garniture Vegan

Vegan mix in poedervorm voor de koude bereiding van crèmevulling.

- **Vegan, smakelijk en gastronomisch**
 - Subtiële en aangename toets van vanille met een natuurlijk aroma
 - Geen kunstmatige kleurstoffen / Mooie kleur door het wortelconcentraat
 - Zachte en ronde textuur in de mond
 - Evenwichtige, zoete smaak
- **Snel klaar, enkel water toevoegen**
 - Eenvoudige en snelle bereiding van vegan deegvullingen met een constante kwaliteit
- **Zeer veelzijdig**
 - Geschikt voor zowel ongebakken als gebakken toepassingen
 - Geschikt voor toevoeging van smaakstoffen (pasta's, alcohol en likeur, fruitvullingen, compounds ...)
- **Zeer goede houdbaarheid**
 - Kan makkelijk worden gespoten en is goed snijdbaar in het eindproduct. Het product is bakvast en diepvriesbestendig.



Cake & Muffin Vegan

Vegan mix in poedervorm voor de bereiding van cakes & muffins, biscuit en plaatgebak.

- **Vegan, smakelijk en gastronomisch**
 - Subtiële en aangename toets van vanille met een natuurlijk aroma
 - Geen kunstmatige kleurstoffen / Mooie kleur door het wortelconcentraat
- **Snel klaar, enkel water toevoegen**
 - Eenvoudige en snelle bereiding met een constante kwaliteit
- **Zeer veelzijdig**
 - Tal van toepassings-mogelijkheden: cakes, muffins, koekjes en dessertbodems...
 - Uitstekende tolerantie voor aroma's
- **Uitvoering**
 - Goede houdbaarheid na toevoeging van extra ingrediënten (chocoladestukjes, fruit...)
 - Optimale bewaring van afgewerkte producten
 - Standvastig



Pati Whip Vegan

Plantaardige slagroom voor vegan vullingen en versieringen.

- **Klaar voor gebruik**
 - Klop de bereiding op tot de gewenste consistentie
- **Vegan en lekker**
 - Frisse, delicate en licht vanilleachtige smaak
 - Verbetering van de opgenomen aroma's
 - Lactose- en glutenvrij
- **Zeer veelzijdig**
 - Geschikt voor alle vul- en decoratietoepassingen
 - Eenvoudig aan te passen: kan worden gemengd met fruitvullingen, gebakvullingen en smaakpasta's
- **De ideale roomvervanger**
 - Tolerante verwerking met een hoog opkloppend vermogen
 - Zeer goede stabiliteit en standvastigheid
 - Aangenaam mondgevoel door hoge oplosbaarheid en romige textuur



Geen zuivelproducten



Geen honing



Zonder eieren





Finger Abrikozen - Rozemarijn

Recept voor ± 20 stuks

1. Zanddeeg

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
DEBCO TRIO WALS 02834		Meng de DEBCO TRIO WALS , zout, poedersuiker, bloem, amandelpoeder en TRAD'EXTRA (of puddingpoeder voor warme bereiding) in een bekken.
DEBCO DEB 02778	500 g	
Zout	10 g	Voeg de sojamelk toe en draai tot er een zanddeeg ontstaat.
Poedersuiker(bloemsuiker)	250 g	Laat minstens 2 uur rusten in de koelkast.
Bloem	650 g	Voor de bodems: rol het deeg uit tot een dikte van ± 3 mm.
Amandelpoeder	100 g	Snijd rechthoeken van 13,5 x 4 cm.
TRAD'EXTRA 26332 (of puddingpoeder voor warme bereiding)	55 g	Voor de afwerking: Rol het deeg uit tot een dikte van 2 mm.
Soja melk	150 g	Snijd stroken van 12 x 1,5 cm.
		Bak in een geventileerde oven op ± 170°C gedurende ± 10 minuten.

2. Biscuit Muesli

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
VEGAN CAKE & MUFFIN 04204	220 g	Meng de CAKE & MUFFIN VEGAN mix, water en olie in een bekken en meng 30 seconden in de eerste versnelling daarna 5 minuten in de 2 ^{de} versnelling.
Water	175 g	
Olie	150 g	Meng de andere ingrediënten onder het beslag.
Pompoenpitten	15 g	Verdeel de massa over een kader van 40 x 30 cm.
Gedroogde abrikozen blokjes	35 g	Bak in een geventileerde oven op ± 170°C gedurende ± 12 minuten.
Havervlokken	6 g	

3. Abrikoos vulling

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
FRUFFI ABRIKOOS 24706	500 g	

4. Mousse Vanille/rozemarijn

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
Sojamelk	260 g	Breng ¾ van de sojamelk aan de kook met het vanillestokje, het uitgeschraapte vanillemerg en de verse rozemarijn. Verwijder na ± 5 minuten trekken de rozemarijn.
Vanille stokje	1 stuk	
Rozemarijn	7 g	Meng de rest van de sojamelk met de TRAD'EXTRA , pectine en de suiker.
Suiker	50 g	Voeg de hete gearomatiseerde sojamelk toe en verwarm, onder voortdurend roeren, tot de melk kookt en dikker wordt.
Pectine	7 g	Laat de bereiding snel afkoelen tot 30 °C en voeg voorzichtig de opgeklopte pati WHIP VEGAN toe.
TRAD'EXTRA 26332	7 g	
PATI WHIP VEGAN 29410	365 g	

5. Oranje Glacage

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
JELFIX NEUTRAAL 25127	200 g	Breng de JELFIX NEUTRAAL en het water aan de kook, voeg dan JELFIX MIRROR NEUTRAAL toe en meng zonder lucht toe te voegen.
Water	200 g	
JELFIX MIRROR NEUTRAAL 24977	800 g	Kleur naar wens.
Oranje kleurstof		Gebruik bij ± 40 - 45°C.

Opbouw en afwerking

Leg het muesli biscuit in een kader en verdeel de Fruffi Abrikoos erover. Vries in. Snijd na het invriezen interieurs van 11 X 1,5 cm. Spuit de vanille-rozemarijnmousse in de vorm (30 g/uitsparing). Druk het interieur er in en strijk glad af. Vries het geheel in en ontvorm. Glaceer de finger met de oranje glacage en zet het direct op de het zanddeeg plakje. Leg er vervolgens het 2de gebakken plakje zanddeeg op. Klop de Pati Whip Vegan op. Spuit met een zigzag beweging op de finger. Decoreer met stukjes gedroogde abrikozen en pompoenpitten (zie foto).



Muffins

Recept voor ± 24 stuks

1. Classic Muffin

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
VEGAN CAKE & MUFFIN 04204	1530 g	Stort alle producten in een bekken en meng ± 30 seconden in de eerste versnelling daarna 5 min in de 2 ^{de} versnelling. Spuit 110 gram in de muffin caisse en bak af in een hete luchtoven. ± 30 minuten op 175 °C.
Olie	530 g	
Water	610 g	

2. Muffin met chocolade bits

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
VEGAN CAKE & MUFFIN 04204	1400 g	Stort alle producten m.u.v. de chocolade bits in een bekken en meng ± 30 seconden in de eerste versnelling daarna 5 minuten in de 2 ^{de} versnelling. Meng vervolgens de chocolade bits onder het beslag. Spuit 110 gram in de muffin caisse en bak af in een hete luchtoven. ± 30 minuten op 175 °C.
Olie	480 g	
Water	550 g	
chocolade bits	260 g	

3. Muffin peer

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
VEGAN CAKE & MUFFIN 04204	1200 g	Stort alle producten m.u.v. de FRUFFI PEER in een bekken en meng 30 seconden in de eerste versnelling daarna 5 minuten in de 2 ^{de} versnelling. Spuit 85 gram beslag in de muffin caisse en spuit er 35 gram FRUFFI PEER in. Bak af in een hete luchtoven. ± 30 minuten op 175 °C. TIP: gebruik andere smaken Fruffi's voor variatie.
Olie	410 g	
Water	470 g	
FRUFFI PEER 27530	840 g	

Aardbeientaart

Recept voor ± 6 aardbeientaarten van Ø 18 cm doorsnede en 4,5 cm hoogte

1. Biscuit Genoise

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
FRUFFI APPEL 25639	250 g	Maak de blokjes FRUFFI APPEL fijn met een staafmixer. Meng alle ingrediënten tot een homogene pasta.
Olie	100 g	
Sojamelk	100 g	Giet in ringen van Ø 16 cm en bak ze in een geventileerde oven op ± 170°C gedurende ± 18 minuten.
PATI WHIP VEGAN 29410	100 g	
Suiker	400 g	
Bloem	400 g	
TRAD'EXTRA 26332 (of puddingpoeder voor warme bereiding)	200 g	
Bakpoeder	12 g	

2. Crème vulling + trempeerlikeur vanille

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
GARNITURE VEGAN 29411	400 g	Meng GARNITURE VEGAN en koud water op lage snelheid gedurende 30 seconden en klop vervolgens op hoge snelheid gedurende 3 minuten.
Water	1000 g	
Trempeer likeur vanille	70 g	

3. Mousseline

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
Vegan Crème vulling	1380 g	Klop de DEBCO TRIO CRÈME luchtig samen met de Vegan Crème vulling. Voeg het vanille aroma toe.
DEBCO TRIO CRÈME 02787	460 g	
Vanille aroma	45 g	
PATI WHIP VEGAN 29410	460 g	Meng er vervolgens de luchtig opgeklopte PATI WHIP VEGAN doorheen.

4. Verse Aardbeien

INGREDIËNTEN	GEWICHT
Verse Aardbeien	3000 g

Opbouw en afwerking

Snijd de biscuit doormidden en leg het onderste gedeelte in een ring van Ø 18 cm (bekleed met banderol). Besprenkel de biscuit met 35 gram trempeerlikeur en zet langs de rand halve aardbeien. Spuit er vervolgens 190 gram mousselinevulling in. Snijd aardbeien in schijfjes en leg deze op de vulling en spuit er vervolgens 50 gram mousseline op. Leg de tweede helft van de biscuit op de taart en besprenkel deze met 35 gram trempeerlikeur. Spuit vervolgens 50 gram mousselinevulling op en leg weer een laagje aardbeischijfjes. Vul verder af met 100 gram mousseline-vulling en strijk de ring glad af. Laat minstens 2 uur opstijven in de koelkast. Verwijder voorzichtig de ring en decoreer met de aardbeien en geleer daarna af met de **JELFIX SPRAY AARBEI**.



Cookies

Recept voor ± 60 stuks

1. Cookies

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
VEGAN CAKE & MUFFIN 04204	1000 g	Maak een zanddeeg van alle ingrediënten. Rol een pil van ± 5 cm Ø en koel terug. Snijd in plakken van ± 1,5 cm dik (± 50 gram), leg ze op gesmeerde bakplaten en bak af. ± 12 tot 15 minuten op 190 °C.
Bloem	500 g	
DEBCO DEB 02778	750 g	
DEBCO TRIO CAKE 02786	450 g	
Donkere basterdsuiker/cassonade	200 g	
Water	200 g	

2. Chocolade Cookies

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
VEGAN CAKE & MUFFIN 04204	1000 g	Zeef de cacao samen met de bloem. Maak daarna een zanddeeg van alle ingrediënten. Rol een pil van ± 5 cm Ø en koel terug. Snijd in plakken van ± 1,5 cm dik (± 50 gram), leg ze op gesmeerde bakplaten. Bak af. ± 12 tot 15 minuten op 190 °C.
Bloem	500 g	
DEBCO DEB 02778	750 g	
DEBCO TRIO CAKE 02786	450 g	
Donkere basterdsuiker/cassonade	200 g	
Water	200 g	
Cacao	50 g	



Tartelette abrikoos

Recept voor ± 20 stuks van Ø 8 cm

1. Amandel zanddeeg

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
DEBCO TRIO WALS 02834		Meng margarine, zout, poedersuiker, bloem, amandelpoeder en TRAD'EXTRA (of puddingpoeder voor warme bereiding) in een bekken. Voeg de sojamelk toe en draai tot er een zanddeeg ontstaat. Laat minstens 2 uur rusten in de koelkast.
DEBCO DEB 02778	500 g	
Zout	10 g	
Bloemsuiker	250 g	
Bloem	650 g	
Amandelpoeder	100 g	
TRAD'EXTRA 26332 (of puddingpoeder voor warme bereiding)	55 g	
Sojamelk	150 g	

2. Abrikozenvulling

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
CAKE & MUFFIN VEGAN 04204	775 g	Meng de CAKE & MUFFIN VEGAN mix, water en olie in een bekken gedurende 5 minuten in de 2de versnelling en meng vervolgens de stukjes abrikozen onder het beslag.
Olie	215 g	
Water	300 g	
Abrikozen op sap	150 g	

3. Abrikozen Compote

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
FRUFFI ABRIKOOS 24706	600 g	Meng alle ingrediënten en spuit deze in een Flexipan® Ø 29 mm voor halve bollen en vries in.
Abrikozenpuree	300 g	

4. Abrikoos garnituur

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
PATI WHIP VEGAN 29410	500 g	Klop de PATI WHIP VEGAN met een garde tot een vrij stevige massa en voeg er voorzichtig de abrikozenpuree aan toe.
Abrikozenpuree	300 g	

Opbouw en afwerking

Rol het zanddeeg uit tot een dikte van 2,5 mm en fonceer de ringen van 8 cm Ø. Vul elke ring voor 3/4 met abrikozenvulling en bak ze in een heteluchtoven op 170 °C gedurende 12 tot 15 minuten. Plaats na het afkoelen de diepgevroren abrikozenbolletjes die vooraf gedipt zijn met de Jelfix Mirror Neutraal in het midden van het taartje. Gebruik een spuitzak en een 12 mm Ø spuitmond om de abrikozenslagroom op te spuiten.





Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
20532	Demax CD 130	<ul style="list-style-type: none"> • geschikt voor alle soorten toestellen: verdelers, deegtrechters, broodsnijmachines, kneeders, kloppers, lamineertafels en afwegers • sterk lossingsvermogen waardoor er geen deeg blijft kleven • laat deeg vlot glijden zodat deegstukken gelijkmatig verdeeld worden en brood proper en precies gesneden wordt • bescherming van messen, wanden en zuigers tegen slijtage • geen impact op het uitzicht van eindproducten omdat er geen oxidatie is • aan te brengen met een spuitapparaat • optimale temperatuur: 20 à 25°C • zonder hars • koosjer en halal • met 'duurzame' palm: RSPO SG (segregated) 	10 L
20527 27295	Demax RA 10 L Demax Spray	<ul style="list-style-type: none"> • voortreffelijk lossingsmiddel voor op allerlei soorten oppervlakten: platen, banden en vormen • kan veelzijdig ingezet worden voor al uw brood & banket • zuinig in gebruik: een dun laagje volstaat om producten gemakkelijk los te maken • garandeert een mooi eindresultaat • beschermt vormen en platen tegen carbonisatie • op basis van zonnebloemolie en raapzaadolie; geen palmolie • kan aangebracht worden met een kwast, doek of spuitapparaat • ook geschikt voor halal- en koosjer toepassingen 	10 L 6 x 600 ml

Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
02199	Meister Gold-Softin	<ul style="list-style-type: none"> • toepassing: cakebeslag • unieke samenstelling van 100% plantaardig vet • staat garant voor smeuije cakes met lange versheid 	10 kg



Margarines & vetten



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
02778	Debco Deb	<ul style="list-style-type: none"> • toepassing: gerezen deeg, beslagen & zanddeeg • perfecte verwerkbaarheid • geeft een mooi volume in het product 	4 x 2,5 kg
02773	Debco Alfa	<ul style="list-style-type: none"> • toepassing: gerezen bladerdeeg en bladerdeeg • perfecte verwerkbaarheid • hoog rendement • mooie bladering 	5 x 2 kg
02779	Debco Mira	<ul style="list-style-type: none"> • toepassing: crèmes, beslagen en fijne vullingen • hoog opklopvermogen • hoge vochtname • behoudt zijn stand • laag smeltpunt 	4 x 2,5 kg
02783	Debco Silsa	<ul style="list-style-type: none"> • toepassing: crèmes, beslagen en mousses marquise • extra hoog opslagvermogen • behoudt zijn stand • laag smeltpunt 	4 x 2,5 kg
02788	Debco Trio Korst-Proba	<ul style="list-style-type: none"> • toepassing: crèmes, afslappen van couverture en vullingen (pralines) • perfecte plasticiteit • geeft een hoog volume en rendement 	4 x 2,5 kg
02787	Debco Trio Crème	<ul style="list-style-type: none"> • toepassing: voor crèmes, wrijf- & roerdeggen en beslagen • beste opklopvermogen in de markt • laag smeltpunt • ongezoeten 	4 x 2,5 kg
02786	Debco Trio Cake	<ul style="list-style-type: none"> • toepassing: gerezen deeg, beslagen & zanddeeg • stevig en plastisch • goede verwerking 	4 x 2,5 kg
02789	Debco Trio Puur zacht	<ul style="list-style-type: none"> • toepassing: zanddegen en speculaas • unieke samenstelling van 100% plantaardig vet • geen toevoegingen • stevig en plastisch • geen vetfilm in de mond • ongezoeten 	10 kg
02806	Debco Trio Extra Gehard - Fourrure	<ul style="list-style-type: none"> • toepassing: crèmes en pralinevullingen • bestaat uit 100% plantaardig vet • steil smeltgedrag 	4 x 2,5 kg
02834	Debco Trio Wals	<ul style="list-style-type: none"> • toepassing: speculaas en wafeltjes • extra stevig en plastisch 	4 x 2,5 kg
02832	Debco Trio Super	<ul style="list-style-type: none"> • toepassing: zanddegen, cakebeslag • bakvast aroma • ongezoeten 	4 x 2,5 kg

Ingrediënten brood



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
58310	Ulmer Spatz Brotstabil	<ul style="list-style-type: none"> • glutenpoeder (80%) • voor alle broodsoorten, directe of indirecte verwerking 	25 kg
01686	Ulmer Spatz Pasta met Zwarte Peper en Zeezout	<ul style="list-style-type: none"> • voor een hartige afwerking van brood en krokante broodjes • decoratieve bovenlaag met zwarte peper en zeezout • brengt variatie in uw assortiment broodjes en overtuigt dankzij een opvallende uitstraling en kruidige smaak • decoratie, met een kwast dun aan te brengen op het deegstuk vóór de narijs • geschikt voor cru-degen en bake-off 	5 kg
75595	Ulmer Spatz Malta	<ul style="list-style-type: none"> • semi-actief • voor bruin brood 	5 x 3 kg
06967	Ulmer Spatz Pasta Mediterrané	<ul style="list-style-type: none"> • voor een hartige afwerking van brood en krokante broodjes • decoratieve bovenlaag verrijkt met mediterrane specerijen en look • geeft uw broodjes een onmiskenbare smaak met een uitstraling die in het oog springt • decoratie, met een kwast dun aan te brengen op het deegstuk vóór de narijs • geschikt voor cru-degen en bake-off 	5 kg
02515	Ulmer Spatz Oergranen Kiemen	<ul style="list-style-type: none"> • exclusieve combinatie van gekiemde oergranen, eenkoorndesem en frisse frambozenpuree • met volledige kiemen van khorasan, emmer en bauländer spelt • flexibele toevoeging aan de bloem, voor uiteenlopende toepassingen (20 tot 40 %) • gebruiksklare pasta, geschikt voor directe en indirecte verwerking 	16 kg
28880	Ulmer Spatz VoluDeb Traditional	<ul style="list-style-type: none"> • voor krokante degen en kleingoed, traditionele verwerking 	25 kg
28881	Ulmer Spatz VoluDeb Plus	<ul style="list-style-type: none"> • voor krokante degen en kleingoed, ultrasnelle (groene) verwerking 	25 kg
28883	Ulmer Spatz VoluFresh Intégral	<ul style="list-style-type: none"> • actief bereidingsmiddel • voor volkoren brood en licht bruin brood 	25 kg
02149	Ulmer Spatz VoluFresh Duo	<ul style="list-style-type: none"> • actief bereidingsmiddel • voor witbrood en licht bruin brood 	5 x 3 kg
28854	Ulmer Spatz VoluFrost	<ul style="list-style-type: none"> • actief bereidingsmiddel • voor verwerking via diepvries / remrijkskast van gerezen degen en gerezen bladerdegen 	8 x 2,5 kg

Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
9432	Wit+ 50%	<ul style="list-style-type: none"> • 50% mix voor een wit brood met al het goede van volkoren • het lekkere en gemakkelijke van wit brood met al het goede van volkoren • bevat evenveel voedingsvezels, magnesium en vitamine B1 als volkorenbrood 	25 kg



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
20873	Waldkorn® Vital Decoratiemix	<ul style="list-style-type: none"> • onderscheidend voor uw Waldkorn® Vitalbrood • smakelijke decoratiemix van havervlokken, sesam-, donker en licht lijnzaad en gerstekorrels • geeft uw Waldkorn® Vital-brood de bijbehorende uitstraling 	5 kg
3933	Waldkorn® Deluxe 50%	<ul style="list-style-type: none"> • 50% mix voor donker rijkelijk gevuld meergranenbrood • 50% volkorenmeel aan toe te voegen • extra zonnebloem- en pompoenpitten 	25 kg
3960	Waldkorn® Classic 50 %	<ul style="list-style-type: none"> • 50% mix voor donker meergranenbrood • heerlijk luchtig • dé echte klassieker om dagelijks van te genieten, bij het ontbijt of tijdens de lunch! • rijk aan tarwe, haver, rogge, soja, zonnebloempitten en gerstemout • rijk aan vezels • gebruik Waldkorn® Classic Decoratiemix voor de perfecte afwerking 	25 kg
9433	Waldkorn® Donker Volkoren 50%	<ul style="list-style-type: none"> • 50% mix met volkoren als drager voor donker volkoren-meergranenbrood. Perfect voor een gevarieerde maaltijd • rijk aan traditionele en natuurlijke ingrediënten • luchtig brood en bovendien boordevol voedingsvezels 	25 kg
9390	Waldkorn® Classic Krokant 50%	<ul style="list-style-type: none"> • 50% mix voor donker meergranen stokbroden, pistolets, baguettes en krokante broodjes • dé echte klassieker om dagelijks van te genieten, bij het ontbijt of tijdens de lunch! • rijk aan gerst, mout, tarwe, haver, rogge, soja, zonnebloempitten • bron van vezels • gebruik Waldkorn® Classic Decoratiemix voor de perfecte afwerking 	25 kg
9427	Waldkorn® Vital 50%	<ul style="list-style-type: none"> • 50% mix voor lichter gekleurd meergranenbrood • verrijkt met Calcium en vitamine E • bevat gerst, mout, tarwe, haver, rogge, soja, zonnebloempitten en lijnzaad • gebruik Waldkorn® Vital Decoratiemix voor de perfecte afwerking • het perfecte brood voor een actieve werkdag of een sportief weekend 	25 kg
9410	Waldkorn® Maïs 50%	<ul style="list-style-type: none"> • 50% broodmix voor een apart brood met een zonnige gele kleur om van elke lunch een echte verwennerij te maken • kindvriendelijk brood met maïs, aangevuld met zonnebloempitten, soja en specerijen • smaakvol en luchtig dat het midden houdt tussen krokant groot- en kleinbrood 	15 kg
3965	Waldkorn® Desem 50%	<ul style="list-style-type: none"> • 50% mix voor een smakelijk desem meergranenbrood • niet nodig om gist toe te voegen • geschikt voor verschillende verwerkingsprocessen • bron van vezels • een ambachtelijk brood met een milde smaak en heerlijke geur 	25 kg
3955	Waldkorn® Haver 50%	<ul style="list-style-type: none"> • 50% mix voor een licht gekleurd brood met een volle smaak • 25% haver in het brood: haverzemelen, -bloem en -vlokken • rijk aan vezels • lekker puur en gevuld met al wat goed is 	25 kg
20871	Waldkorn® Classic Decoratiemix	<ul style="list-style-type: none"> • geef uw Waldkorn® Classic-groot- en kleinbrood die toegevoegde waarde met deze decoratiemix • lekkere en herkenbare decoratiemix van havervlokken, sesam-, donker en licht lijnzaad • geeft uw Waldkorn® Classic brood de bijbehorende uitstraling 	5 kg



Fillings

confi

Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
27524	Confi Abrikoos	<ul style="list-style-type: none"> • vruchtenjam voor het vullen en decoreren van producten • geselecteerd, kwalitatief fruit in combinatie met hoogwaardige ingrediënten • abrikozenjam met fruitpercentage van 37% en zonder toegevoegd aroma 	15 kg
25572	Confi Abrikoos Semi-bakvast 15 kg	<ul style="list-style-type: none"> • constante kwaliteit • volle smaak • 37% gepureerd fruit en extra aroma • goede bakeigenschappen voor standaard toepassingen 	15 kg
24596	Confi Framboos-Rode Bes 15 kg	<ul style="list-style-type: none"> • vruchtenjam voor het vullen en decoreren van producten • geselecteerd, kwalitatief fruit in combinatie met hoogwaardige ingrediënten • framboos-rode bessenjam met fruitpercentage van 32% en zonder toegevoegd aroma 	15 kg
27527	Confi Aardbei 15 kg	<ul style="list-style-type: none"> • vruchtenjam voor het vullen en decoreren van producten • geselecteerd, kwalitatief fruit in combinatie met hoogwaardige ingrediënten • aardbeienjam met fruitpercentage van 38% en zonder toegevoegd aroma 	15 kg

fruffi

Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
24885	Fruffi Rum-Rozijn 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kant-en-klare vruchtenvulling • 41% rozijnen • bevat geen alcohol 	6 kg
25639	Fruffi Appel 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kant-en-klare vruchtenvulling • bereid met een optimaal percentage verse appelstukjes • 79% aan appel 	6 kg
24712	Fruffi Ananas 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kant-en-klare vruchtenvulling • bereid met een optimaal percentage aan ananasstukjes • 71% aan ananas 	6 kg
25576	Fruffi Framboos 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kant-en-klare vruchtenvulling • bereid met een optimaal percentage aan framboos • 70% aan framboos 	6 kg
24770	Fruffi Appel extra gebonden 14 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kant-en-klare vruchtenvulling • bereid met een optimaal percentage verse appelstukjes • 78% aan appel • extra gebonden voor verhoogde bakvastheid 	14 kg
24795	Fruffi Bosbes 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kant-en-klare vruchtenvulling • bereid met een optimaal percentage hele bosbessen • 70% aan bosbes 	6 kg
27528	Fruffi Citroen 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kant-en-klare vruchtenvulling • 24% aan citroen 	6 kg
25577	Fruffi Kers 14 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kant-en-klare vruchtenvulling • bereid met een optimaal percentage hele kersen • 75% aan kers 	14 kg
25574	Fruffi Kers extra gebonden 14 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kant-en-klare vruchtenvulling • bereid met een optimaal percentage hele kersen • 70% aan kers • extra gebonden voor verhoogde bakvastheid 	14 kg
27530	Fruffi Peer 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kant-en-klare vruchtenvulling • bereid met een optimaal percentage peerstukjes • 84% aan peer 	6 kg

fruffi

Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
27531	Fruffi Sinaasappel 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kant-en-klare vruchtenvulling • 70% sinaasappel 	6 kg
24907	Fruffi Woudvruchten 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kant-en-klare vruchtenvulling • mengeling van braambessen, bosbessen aardbeien, frambozenpuree en rode bessen • fruitpercentage van 75% 	6 kg
24777	Fruffi Banaan 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kant-en-klare vruchtenvulling • 71% aan banaan 	6 kg
27529	Fruffi Stoofpeer 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kant-en-klare vruchtenvulling • bereid met een optimaal percentage peerstukjes • 70% aan peer 	6 kg
24706	Fruffi Abrikoos 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kant-en-klare vruchtenvulling • bereid met een optimaal percentage abrikozenstukjes • 70% aan abrikoos 	6 kg
25573	Fruffi Kers 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kant-en-klare vruchtenvulling • bereid met een optimaal percentage hele kersen • 75% aan kers 	6 kg
24823	Fruffi Tropical 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kant-en-klare vruchtenvulling • mengeling van perzik, abrikoos, ananas en passievruchtsap • fruitpercentage van 71% 	6 kg
30849	Fruffi Perzik 6 x 3,2 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kant-en-klare vruchtenvulling • bereid met een optimaal percentage perzikstukjes • 70% aan perzik 	6 x 3,2 kg
33046	Fruffi Mango 6 x 3,2 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kant-en-klare vruchtenvulling • bereid met een optimaal percentage mangostukjes • 70% aan mango 	6 x 3,2 kg

Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
25009	Frutop Kers 2,2 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kersen decoratie (voor allerhande gebak) 	2,2 kg

PÂTI

Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
90090	Pâti Mokka Koffie 6 x 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • buitengewoon geurige mokkasmaak • mooie kleur • geschikt voor mokka boterroom, mokka slagroom, ... 	6 x 2,5 kg



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
30149	Marguerite Royal Miroir Chocolade	<ul style="list-style-type: none"> • bijzondere spiegels omwille van hun glans en soepele textuur • eindeloos veel variatie 	4 x 2,5 kg

Glazuren

Jelfix

Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
25027	Jelfix Abrikoos Special 15 kg	<ul style="list-style-type: none"> • op basis van echte abrikozen • ideaal om te verwerken met eigen verhouding • kan ook als vuljam gebruikt worden 	15 kg
24975	Jelfix Mirror Neutraal 4 kg	<ul style="list-style-type: none"> • koude verwerking, makkelijk smeerbaar • voor een stralende spiegel op uw gebak • snijvast en diepvriesbestendig • makkelijk te kleuren met kleurstof en op smaak te brengen met Fruffi fruitvullingen 	4 kg
21052	Jelfix Spray Abrikoos 13 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kant-en-klare afdekgelei op basis van abrikozenaroma • goede hechting bij diverse toepassingen 	13 kg
27521	Jelfix Spray Neutraal 13 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kant-en-klare afdekgelei zonder kleur en aroma • goede hechting bij diverse toepassingen 	13 kg
25121	Jelfix Abrikoos 15 kg	<ul style="list-style-type: none"> • op basis van abrikozenaroma • ideaal om te verwerken met eigen verhouding • kan ook als vuljam gebruikt worden 	15 kg
25127	Jelfix Neutraal 15 kg	<ul style="list-style-type: none"> • zonder kleur of aroma • ideaal om te verwerken met eigen verhouding 	15 kg
24977	Jelfix Mirror Neutraal 6,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • koude verwerking, makkelijk smeerbaar • voor een stralende spiegel op uw gebak • snijvast en diepvriesbestendig • makkelijk te kleuren met kleurstof en op smaak te brengen met Fruffi fruitvullingen 	6,5 kg
5503	Jelfix Spray Abrikoos Special 13 kg	<ul style="list-style-type: none"> • kant-en-klare afdekgelei op basis van echte abrikozen • natuurlijke abrikozenkleur en goede smaak 	13 kg



Wij delen
uw passie

MEISTERMARKEN



Code	Productnaam	Verpakking
29411	Garniture Vegan	5 kg
04204	Cake & Muffin Vegan	5 kg
29410	Pâti Whip Vegan	12 x 1L

CSM Ingredients Benelux (BE) BV
Noorderlaan 139 | 2030 Antwerpen | België

CSM Ingredients Benelux (NL) BV
Fruitlaan 24 | 4462 EP Goes | Nederland

Facebook Twitter LinkedIn | www.csmingredients.com | cs.benelux@csmingredients.com

