

Catalogue

ASSORTIMENT 2026

Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS





ONZE MISSIE

Onze roots zitten in de grond, het graan en onze Franse bakkerskennis.

Elke dag groeien we samen en delen we ons erfgoed en onze liefde voor het bakken.

Verantwoord, creatief, heerlijk.

NOTRE MISSION

Nos racines sont ancrées dans la terre, le grain et notre savoir-faire boulanger à la française. Ensemble, nous cultivons cet héritage et partageons chaque jour notre amour de la boulangerie.

De manière responsable, créative et délicieusement gourmande.

ONS INTERNATIONALE NETWERK

NOTRE RÉSEAU INTERNATIONAL



100

landen geleverd wereldwijd
pays livrés à travers le monde

14

productiesites
sites de production

3500

medewerkers
collaborateurs

ONZE ASSORTIMENTEN

ELK VAN ONZE PRODUCTRANGES BRENGT EEN ONDERSCHIEDEND EN DIVERS PRODUCT AANBOD,

specifiek ontworpen om te voldoen aan de verwachtingen van onze klant en te helpen om diversiteit en eenvoud aan te bieden. Elk heeft zijn eigen look and feel, en een specifiek aanbod van kwaliteitsproducten om u te verrassen en te verleiden bij elke hap die u neemt.

CHACUNE DE NOS 5 GAMMES PRÉSENTE UNE OFFRE DE PRODUITS ORIGINALE ET DIVERSIFIÉE,

spécialement conçue pour répondre aux attentes des clients, vous aider à vous démarquer et faciliter le repérage au sein de notre portefeuille produits. Chacune possède son propre aspect, ainsi qu'un choix spécifique de produits de qualité qui surprennent et ravissent les papilles à chaque bouchée.

Déलिfrance — HERITAGE —

ICONEN VAN FRANSE BAKKERIJPRODUCTEN

Ons Déलिfrance Héritage-assortiment is het beste dat Déलिfrance te bieden heeft op het gebied van klassieke bakkerijproducten.



DES PRODUITS ICONIQUES DU SAVOIR-FAIRE BOULANGER À LA FRANÇAISE

Notre gamme Déलिfrance Héritage représente ce que Déलिfrance a de meilleur à offrir en matière de produits de boulangerie classiques.

Déलिfrance

HEERLIJKE, AUTHENTIEKE EN EERLIJKE DÉLIFRANCE-PRODUCTEN

Ons kernassortiment weerspiegelt de essentie van onze waarden: ambachtelijke producten die nooit zullen inleveren op smaak en kwaliteit.



DES PRODUITS DÉLIFRANCE SAVOUREUX ET AUTHENTIQUES

Notre gamme Déलिfrance incarne l'essence de nos valeurs : des produits artisanaux traditionnels sans compromis sur le goût.

NOS GAMMES

Délifrance EXTRA-ORDINARY

PREMIUM PRODUCTEN MET HOOGSTAANDE INGREDIËNTEN

Ongeëvenaarde recepten,
waanzinnige vormen en absolute
verwennerij.

Een uniek assortiment voor een
bijzonder gevoel.



UNE GAMME UNIQUE EN SON GENRE, AUX PRODUITS CRÉATIFS ET SUPER PREMIUM

*Des recettes élaborées avec
des garnitures généreuses
et ultra-gourmandes, préparées à
partir d'ingrédients soigneusement
sélectionnés.*

Délifrance **Impact** by Rodolphe Landemaine

MOOIE, HEERLIJKE PLANTAARDIGE PRODUCTEN

Dit assortiment combineert
plantaardige ingrediënten met
absolute verwennerij.



DES PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE, AUSSI BEAUX QUE DÉLICIEUX

*Une gamme développée
en collaboration avec
Rodolphe Landemaine, le pionnier
de la boulangerie végétale.*

True ITALIAN TRADITION **PANITALY** EXCEPTIONALLY MADE

DE ITALIAANSE KUNST VAN HET LEVEN

Een Italiaans assortiment geïnspireerd
door de trends en beste premium
Italiaanse producten. Een collectie
geïnspireerd door het echte Italië.



L'ART DE VIVRE À L'ITALIENNE

*Une gamme inspirée à la fois des
tendances modernes et du meilleur
des pains italiens premium.*



ONZE MVO- AANPAK

In 2022 ontwikkelde Délifrance zijn ambitieuze MVO-strategie: Baking Good BETTER.

Deze aanpak weerspiegelt wie we zijn, waar we voor staan en vooral onze ambitie.

We willen nú in actie komen: duurzaamheid centraal stellen in alles wat we doen en samenwerken om een positieve impact te maken. Ons doel? Blijven bouwen aan een betere toekomst en beschermen wat het meest waardevol is: **onze planeet en al het leven daarop.**



PLANEET

DE IMPACT VAN ONZE ACTIVITEITEN OP HET MILIEU BEPERKEN

- **42% minder directe uitstoot van broeikasgassen** tegen 2030 en **29% minder indirecte uitstoot** ten opzichte van 2021
(Doel gecertificeerd door het Science Based Targets-initiatief).
- **100% van onze locaties** werken volgens ons **Milieuhandvest.**
- **100% recyclebare verpakkingen** en **FSC-gecertificeerd karton** tegen eind 2025.
- **Meer dan 95% van onze nevenproducten** wordt hergebruikt op onze productielocaties.



ONZE MENSEN



ZORG DRAGEN VOOR ONZE MENSEN

- **50% minder arbeidsongevallen** tussen 2021 en 2025.
- **80% van onze medewerkers** volgt jaarlijks minstens één opleiding tegen 2025.
- **Minstens 40% van onze senior managers** is vrouw tegen 2030.
- **Verklaring voor beperking** uitgerold op alle grote locaties en dochterondernemingen tegen eind 2025.
- **Inclusie van LGBTQIA+-personen** blijft een topprioriteit.

PRODUCT & KNOW-HOW



HET ONTWIKKELEN VAN KWALITEITSPRODUCTEN

- **100% van ons tarwemeel** komt uit **duurzame landbouw** tegen eind 2030.
- **Eén Verantwoord Inkoopbeleid** voor al onze grondstoffen.
- **Alle locaties gecertificeerd** volgens het **Global Food Safety Initiative (GFSI)**.
- **Geen ontbossing** in onze waardeketens tegen eind 2025.



NOTRE DÉMARCHE RSE

En 2022 Délifrance a structuré sa propre stratégie RSE. Adaptée à nos activités, elle incarne notre identité, nos valeurs et surtout notre ambition : Baking Good BETTER !

Elle nous engage à agir maintenant pour placer la durabilité au cœur de notre action. Elle nous engage à agir ensemble pour avoir un impact positif. Elle nous engage à aller toujours plus loin, pour protéger ce qui est le plus précieux : **la planète et l'ensemble des êtres vivants qui l'habitent.**



PLANÈTE

LIMITER L'IMPACT DE NOS ACTIVITÉS SUR L'ENVIRONNEMENT

- Contribuer à la trajectoire Groupe, certifiée par la Science Based Targets initiative : **- 42% d'émissions directes de gaz à effet de serre (GES)**, d'ici 2030, et **-29% d'émissions indirectes de GES** vs. 2021.
- **100 % de nos sites en conformité avec notre Charte Environnementale**, dès juin 2025.
- **100 % d'emballages recyclables et de carton certifié FSC®**, d'ici fin 2025.
- **+ de 95 % de coproduits valorisés** sur nos sites de production.



PEOPLE



PRENDRE SOIN DE NOS ÉQUIPES

- Minimum **-50% du taux de fréquence des accidents du travail**, entre 2021 et 2025.
- **80 % de nos collaboratrices et collaborateurs** ayant bénéficié d'au moins une action de formation par an, d'ici 2025.
- **A minima 40 % de femmes parmi les cadres supérieurs**, d'ici 2030.
- **1 Charte Handicap** déployée sur nos sites et filiales les plus importants, d'ici fin 2025.
- **L'inclusion des personnes LGBTQIA+** au cœur de nos priorités.

PRODUIT & SAVOIR-FAIRE



FABRIQUER DES PRODUITS DE QUALITÉ

- **100 % de farine de blé issue d'une agriculture plus durable**, d'ici fin 2030.
- **1 Charte Achats Responsables** pour toutes nos matières premières.
- **100 % de nos sites certifiés Global Safety Food Initiative (GSFI)**.
- **Zéro déforestation** dans nos chaînes de valeur, d'ici fin 2025.





OVERZICHT *SOMMAIRE*

Pain	P12
Viennoiserie	P40
Pâtisserie	P62
Traiteur	P74



PAIN

TAFELBROODJES

PETITS PAINS DE TABLE



KEIZERBROODJE
PETIT PAIN EMPEREUR

70 g | 🍞 100 | 🍴 24

🔥 4-6' 190-200°C

19158



CARRÉ MEERGRANEN MET
ZONNEBLOEMPITTEN
CARRÉ MULTICÉRÉALES
AVEC GRAINES DE TOURNESOL

9 cm | 85 g | 🍞 100 | 🍴 24

🔥 8-10' 190-200°C

76703



BARRA NATURE

115 g | 🍞 45 | 🍴 28

🔥 10-12' 190°C

74702



BARRA MULTICÉRÉALES

115 g | 🍞 45 | 🍴 28

🔥 10-12' 190°C

74703

KLASSIEKE BROODJES

PETITS PAINS CLASSIQUES



PETIT PAIN

19 cm | 75 g |  80 |  32

 8-10' 190-200°C

S0644



DEMI-BAGUETTE

22 cm | 100 g |  65 |  32

 8-10' 190-200°C

S0661



MEERGRANEN BROODJES

PETITS PAINS MULTICÉRÉALES



PETIT PAIN MULTICÉRÉALES

19 cm | 75 g |  80 |  32

 8-10' 190-200°C

S0980



JUMBO MULTICÉRÉALES

16 cm | 120 g |  80 |  24

 8-10' 190-200°C

S2525

RUSTIEKE BOLLEN

BOULES RUSTIQUES

Délifrance
— HERITAGE —



BOL MEERGRANEN
BOULE MULTICÉRÉALES

10 cm | 90 g | 🍞 96 | 🏠 24

🔥 5-7' 190-200°C

19E80



BOL MET SPELT
BOULE ÉPEAUTRE

10 cm | 90 g | 🍞 96 | 🏠 24

🔥 5-7' 190-200°C

19E83

11 cm | 105 g | 🍞 72 | 🏠 24

🔥 5-7' 190-200°C

19E78

11 cm | 105 g | 🍞 56 | 🏠 28

🔥 5-7' 190-200°C

75302



BOL MET MOUT
BOULE AU MALT D'ORGE

10 cm | 90 g | 🍞 96 | 🏠 24

🔥 5-7' 190-200°C

19E82



BOL WIT
BOULE NATURE

10 cm | 90 g | 🍞 96 | 🏠 24

🔥 5-7' 190-200°C

19E81

11 cm | 110 g | 🍞 72 | 🏠 24

🔥 5-7' 190-200°C

19E76



BOL MET WORTEL
BOULE CAROTTES

10 cm | 90 g | 🍞 32 | 🏠 24

🔥 8-10' 200°C

19E84

PETITS PAVÉS



Délices
HERITAGE
PAVÉ NATUREL
PETIT PAVÉ NATURE

90 g | 🍞 75 | 🍳 28
🔥 6-8' 200°C
19J59



Délices
HERITAGE
PAVÉ DONKER
PETIT PAVÉ FONCÉ

90 g | 🍞 75 | 🍳 28
🔥 6-8' 200°C
19J63



Délices
HERITAGE
PAVÉ MEERZADEN
PETIT PAVÉ MULTICÉRÉALES

90 g | 🍞 60 | 🍳 28
🔥 6-8' 200°C
19J61



Délices
HERITAGE
PETIT PAVÉ ÉPEAUTRE

90 g | 🍞 60 | 🍳 28
🔥 6-8' 200°C
19J52



PAVÉ CRISPY

90 g | 🍞 60 | 🍳 28
🔥 6-8' 200°C
19J72



PAVÉ SCHWARZBROT

90 g | 🍞 48 | 🍳 32
🔥 4-6' 200°C
19J43



PAVÉ MÜSLI
PETIT PAVÉ MUESLI

100 g | 🍞 80 | 🍳 28
🔥 4-6' 200°C
19778



PAVÉ WORTEL
PETIT PAVÉ À LA CAROTTE

120 g | 🍞 60 | 🍳 32
🔥 6-8' 200°C
19J03



PEPER EN ZOUT

POIVRE ET SEL



BOL PEPER EN ZOUT
BOULE SEL ET POIVRE

10 cm | 90 g | 96 | 24

5-7' 200°C

19D37



PLATINO PEPER EN ZOUT
PLATINO SEL ET POIVRE

21 cm | 120 g | 40 | 36

4-5' 200°C

19E66



ASSORTIMENT MINI



Délices
HERITAGE

ASSORTIMENT MICRO BOLLEN

(aardappelvlokken, donker, granen, spelt, zonnebloempitten, wortel, pompoen)

ASSORTIMENT MICRO-BOULES

(flocons de pommes de terre, foncé, céréales, épeautre, graines de tournesol, carotte, courge)

30 g | 🍞 7 x 40 | 🏠 28

■ 4-5' 190-200°C

18448



Délices
HERITAGE

ASSORTIMENT BOLLEN

(wit, met mout, spelt)

ASSORTIMENT DE BOULES

(nature, malt d'orge, épeautre)

55 g | 🍞 3 x 45 | 🏠 28

■ 4-6' 190-200°C

77474



ASSORTIMENT TAFELBROODJES LUXE

(delifit, boerenbroodje, spelt, ruit met rogge, ciabattini)

ASSORTIMENT PETITS PAINS HÔTEL

(delifit, pain campagne, épeautre, carré au seigle, ciabattini)

35 g | 🍞 5 x 25 | 🏠 36

■ 4-5' 190-200°C

19213



Délices
HERITAGE

ASSORTIMENT TAFELBROODJES

(zaden, pavé poolish, mini ruitbroodje poolish)

ASSORTIMENT PETITS PAINS

(graines, pavé poolish, mini losange poolish)

Op steenvloeren oven gebakken
Précuit dans four à sole

40 g | 🍞 3 x 35 | 🏠 56

■ 4-6' 190-200°C

19456

Délices
HERITAGE

ASSORTIMENT MINI GOURMET BROODJES

(rozijnen & noten, pompoenpitten, zonnebloempitten, wortels en havevlokken en zaden)

ASSORTIMENT DE MINI PAINS GOURMETS

(raisins et noix, graines de citrouille, graines de tournesol, carottes et flocons d'avoine, graines)

60 g | 🍞 5 x 25 | 🏠 28

■ 4-6' 190-200°C

74641

BUNS



**HAMBURGERBUN WIT
PRE-SLICED
BUN PRÉ-TRANCHÉ NATURE**

72 g | 45 | 44

1u/h (21°C)
 19907



**HAMBURGERBUN MET
LIJNZAAD PRE-SLICED
BUN PRÉ-TRANCHÉ CÉRÉALES**

72 g | 45 | 44

1u/h (21°C)
 19908

BAGELS



BAGEL NATURE

Fully baked
Entièrement cuit

12 cm | 85 g | 50 | 48

1u/h (21°C) | 3-5' 200°C
 S7287



**BAGEL SESAM
BAGEL SÉSAME**

Fully baked
Entièrement cuit

12 cm | 85 g | 50 | 48

1u/h (21°C) | 3-5' 200°C
 S7288



FLAGUETTE



FLAGUETTE WIT PRE-SLICED
FLAGUETTE PRÉ-TRANCHÉE

100 g | 🍞 30 | 🍴 56

🔥 3-5' 200°C

19A62



FLAGUETTE MEERGRANEN PRE-SLICED
FLAGUETTE MULTI GRAINS PRÉ-TRANCHÉE

100 g | 🍞 30 | 🍴 56

🔥 3-5' 200°C

19A63



PANINI'S



PANINI GRILLY PLAT PRE-SLICED
PANINI GRILLY NATURE PLAT

20 cm | 80 g | 🍞 54 | 🍳 48

🔥 1u/h (21°C) | 🕒 3-4' 250°C

S5272



PANININ GRILLY PRE-SLICED
PANINI GRILLY NATURE PRÉ-TRANCHÉ

21 cm | 110 g | 🍞 60 | 🍳 32

🔥 1u/h (21°C) | 🕒 3-4' 250°C

76634



MAXI PANINI PROVENCETTE

29 cm | 120 g | 🍞 60 | 🍳 24

🔥 1u/h (21°C) | 🕒 3-4' 250°C

S1252



PANINI PROVENCETTE XL PRE-SLICED
PANINI XL PRÉ-TRANCHÉ

26 cm | 145 g | 🍞 32 | 🍳 28

🔥 4-6' 200°C

18546



KLASSIEKE HALVE BAGUETTES

DEMI-BAGUETTES CLASSIQUES



JUMBO WIT
DEMI-BAGUETTE

16 cm | 120 g | 🍞 80 | 🚚 24

🔥 8-10' 190-200°C

S2512



PANECILLO

29 cm | 125 g | 🍞 56 | 🚚 32

🔥 8-10' 190-200°C

19H32



DEMI-BAGUETTE FOODSERVICE

27 cm | 130 g | 🍞 64 | 🚚 24

🔥 8-10' 190-200°C

19493

27 cm | 160 g | 🍞 46 | 🚚 24

🔥 8-10' 190-200°C

19494



HALVE BAGUETTES MEERGRANEN DEMI-BAGUETTES MULTICÉRÉALES



HALVE BAGUETTE SPELT PRE-SLICED
DEMI-BAGUETTE ÉPEAUTRE
PRÉ-TRANCHÉE

Fully baked
Entièrement cuit

21 cm | 115 g | 🍞 60 | 🍞 28

🔥 2-3' 200°C

19102



DEMI-BAGUETTE MULTICÉRÉALES

29 cm | 120 g | 🍞 55 | 🍞 32

🔥 8-10' 190-200°C

S0682



DEMI-BAGUETTE CÉRÉALES

Op steenvloerenoven gebakken
Précuit dans four à sole

25 cm | 130 g | 🍞 70 | 🍞 24

🔥 8-10' 190-200°C

S7942



PANIMIX

28 cm | 160 g | 🍞 45 | 🍞 24

🔥 8-10' 190-200°C

S2311



DEMI-BAGUETTE « CŒUR DE GRAINES »

28 cm | 170 g | 🍞 30 | 🍞 32

🔥 8-10' 190-200°C

S6415



RUSTIEKE HALVE BAGUETTES DEMI-BAGUETTES RUSTIQUES



GOBROD PROTEINE BROOD
GO BROOD, PAIN PROTÉINÉ

110 g | 🍞 85 | 🏠 28

🔥 5-7' 190-200°C

19707



DEMI-BAGUETTE PRESTIGE

27 cm | 120 g | 🍞 50 | 🏠 32

🔥 8-10' 190-200°C

S1835



GLUTENVRIJ SANS GLUTEN



**GLUTENVRIJE
HALVE BAGUETTE WIT**
DEMI-BAGUETTE BLANCHE
SANS GLUTEN

Fully baked, individuele verpakking, glutenvrij
Entièrement cuit, emballage individuel, sans gluten

125 g | 🍞 24 | 🏠 64

🔥 2u/h (21°C)

76661



**GLUTENVRIJE HALVE BAGUETTE
MET ZADEN**
DEMI-BAGUETTE MULTICÉRÉALES
SANS GLUTEN

Fully baked, individuele verpakking, glutenvrij
Entièrement cuit, emballage individuel, sans gluten

125 g | 🍞 24 | 🏠 64

🔥 2u/h (21°C)

76662

SUPERFOOD HALVE BAGUETTES

DEMI-BAGUETTES SUPERFOOD



**HALVE BAGUETTE SUPERFOOD
SPELT-CHIA-CRANBERRY**
**DEMI-BAGUETTE SUPERFOOD
ÉPEAUTRE-CHIA-CRANBERRY**

25 cm | 100 g | 🍞 48 | 🍞 36

🔥 6-8' 190-200°C

76993



**HALVE BAGUETTE
SUPERFOOD RODE BIET**
**DEMI-BAGUETTE
BETTERAVE ROUGE**

25 cm | 100 g | 🍞 48 | 🍞 36

🔥 6-8' 190-200°C

19B53



**HALVE BAGUETTE
SUPERFOOD WORTEL**
**DEMI-BAGUETTE
SUPERFOOD CAROTTE**

25 cm | 115 g | 🍞 48 | 🍞 32

🔥 6-8' 190-200°C

76138



KLASSIEKE BAGUETTES

BAGUETTES CLASSIQUES

BAGUETTE

57 cm | 220 g | 🍞 30 | 🏠 32

🔥 10-12' 190-200°C

S0672

BAGUETTE

58 cm | 260 g | 🍞 40 | 🏠 20

🔥 10-12' 190-200°C

S6841

BAGUETTE

58 cm | 290 g | 🍞 32 | 🏠 28

🔥 10-12' 190-200°C

S5538

BAGUETTE FOODSERVICE

58 cm | 290 g | 🍞 28 | 🏠 28

🔥 10-12' 190-200°C

19492

BAGUETTE FOODSERVICE

58 cm | 320 g | 🍞 24 | 🏠 28

🔥 10-12' 190-200°C

74939



BAGUETTE

66 cm | 350 g | 🍞 30 | 🏠 18

🔥 10-12' 190-200°C

S5537

PARISIEN

58 cm | 400 g | 🍞 24 | 🏠 28

🔥 14-16' 190-200°C

S7122

PARISIEN

58 cm | 440 g | 🍞 20 | 🏠 24

🔥 14-16' 190-200°C

S6685

RUSTIEKE BAGUETTES

BAGUETTES RUSTIQUES



BAGUETTE MET PUNTIGE UITEINDEN
BAGUETTE BOUTS POINTUS

58 cm | 270 g | 🍞 27 | 🏠 32

🔥 10-12' 190-200°C

S1385



PARISIEN PRESTIGE

57 cm | 400 g | 🍞 20 | 🏠 24

🔥 10-14' 190-200°C

S1832

BAGUETTES HÉRITAGE

Délicat
HERITAGE



BAGUETTE HÉRITAGE CÉRÉALES

Op steenvloerenoven gebakken
Précul dans four à sole

51 cm | 285 g | 🍞 30 | 🏠 24

🔥 10-12' 190-200°C

S7930



BAGUETTE HÉRITAGE POOLISH

Op steenvloerenoven gebakken
Précul dans four à sole

51 cm | 290 g | 🍞 30 | 🏠 24

🔥 8-10' 190-200°C

18820

BAGUETTES MEERGRANEN

BAGUETTES MULTICÉRÉALES



PANIMIX

300 g | 40 | 20

13-14' 190-200°C

19K53



BAGUETTE MULTICÉRÉALES

58 cm | 250 g | 30 | 32

10-12' 190-200°C

S0506



BAGUETTE « CŒUR DE GRAINES »

58 cm | 300 g | 40 | 20

10-12' 190-200°C

S4489



PARISIEN MEERGRANEN
PARISIEN MULTICÉRÉALES,
GRAINES DE TOURNESOL

58 cm | 400 g | 24 | 24

11-13' 200°C

19115



BAGUETTE MET ZADEN
BAGUETTE GRAINES ET CÉRÉALES

58 cm | 250 g | 30 | 32

10-12' 190-200°C

S2584

GROTE BRODEN GRANDS PAINS

Délifrance
— HERITAGE —



PAVÉ HÉRITAGE CÉRÉALES

Op steenvloerenoven gebakken
Précuit dans four à sole

30 x 10 cm | 450 g | 🍞 20 | 🍳 24

🔥 14-16' 180°C

19460



**PAIN PYRÉNÉES NATUREL
PAIN PYRÉNÉES NATURE**

Op steenvloerenoven gebakken
Précuit dans four à sole

36 cm | 500 g | 🍞 15 | 🍳 28

🔥 14-16' 180°C

S7089



**PAIN PYRÉNÉES OLIJF
PAIN PYRÉNÉES AUX OLIVES**

Op steenvloerenoven gebakken
Précuit dans four à sole

36 cm | 500 g | 🍞 15 | 🍳 28

🔥 14-16' 180°C

S7096



**PAIN PYRÉNÉES MOUT
PAIN PYRÉNÉES AU MALT D'ORGE**

Op steenvloerenoven gebakken
Précuit dans four à sole

36 cm | 500 g | 🍞 15 | 🍳 28

🔥 14-16' 180°C

S7094



**PAIN PYRÉNÉES WALNOOT
PAIN PYRÉNÉES AUX NOIX**

Op steenvloerenoven gebakken
Précuit dans four à sole

36 cm | 500 g | 🍞 15 | 🍳 28

🔥 14-16' 180°C

S7021



BROOD OM TE DELEN

PAINS À PARTAGER



BOERENBROOD NATUREL
GRAND PAIN FERMIER NATURE

1800 g | 🍞 4 | 🏠 28

🕒 2u/h | 🌡️ 15-18' 180°C

19N49



BOERENBROOD MEERZADEN
GRAND PAIN FERMIER AU MALT

1800 g | 🍞 4 | 🏠 28

🕒 2u/h | 🌡️ 15-18' 180°C

19N50



Délicrance
HERITAGE

FLEUR RUSTIQUE

Op steenvloerenoven gebakken
Précuit dans four à sole

400 g | 🍞 15 | 🏠 28

🌡️ 14-16' 180°C

79251



BREEKBROOD WIT BEBLOEMD
ROSACE FROMENT FARINÉE

24 cm | 420 g | 🍞 14 | 🏠 32

🌡️ 14-16' 190-200°C

S1934



BREEKBROOD MEERZADEN BEBLOEMD
ROSACE MULTICÉRÉALES FARINÉE

24 cm | 420 g | 🍞 14 | 🏠 32

🌡️ 14-16' 190-200°C

S1935



1,1KG

PAIN POLKA NATURE

55 cm | 1,1 kg | 🍞 7 | 🏠 24

🌡️ 14-16' 180°C

78101



1,1KG

PAIN POLKA MULTICÉRÉALES

55 cm | 1,1 kg | 🍞 7 | 🏠 24

🌡️ 14-16' 180°C

75317

ITALIAANSE BOLLEN BOULES ITALIENNES



**BURGERBROODJE WIT RUSTIEK
PRE-SLICED**
**PAIN BURGER RUSTIQUE NATURE
PRÉ-TRANCHÉ**

Op steenvloerenoven gebakken, fully baked
Précuit dans four à sole, entièrement cuit

10 cm | 110 g | 30 | 56

2-3' 200°C

76317



**ITALIAANSE BOL
BOULE ITALIENNE**

120 g | 50 | 32

8-10' 190-200°C

S2305



**ITALIAANSE BOL MET OREGANO
BOULE ITALIENNE ORIGAN**

12,5 cm | 120 g | 65 | 24

8-10' 190-200°C

S9459



GIOTTO AUREA

12 cm | 120 g | 26 | 56

5-6' 190-200°C

74454



BOULE FORESTIÈRE

12 cm | 130 g | 28 | 56

4-6' 190-200°C

S7444



CIABATTAS



CIABATTINA
MET TARWEGRIESMEEL
CIABATTINA À LA SEMOULE
DE BLÉ DUR

18 cm | 100 g | 🍞 90 | 🍴 20

🔥 5-8' 190-200°C

74147



CIABATTA MEERGRANEN
FULLY BAKED
CIABATTA MULTICÉRÉALES
FULLY BAKED

20 cm | 110 g | 🍞 34 | 🍴 56

🔥 2-3' 200°C

74450



CIABATTA

22 cm | 140 g | 🍞 65 | 🍴 24

🔥 5-8' 190-200°C

S8613



CIABATTA MET TARWEGRIESMEEL
CIABATTA À LA SEMOULE DE BLÉ DUR

32 cm | 265 g | 🍞 33 | 🍴 20

🔥 5-8' 190-200°C

74335



FOCACCIAS, PINSA



RONDE FOCACCIA MET KRUIDEN
FOCACCIA RONDE AUX HERBES

120 g | 🍞 45 | 🚚 28

🔥 2-3' 200°C

19389



PINSA TONDA

100 g | 🍞 24 | 🚚 64

🔥 3-4' 220°C

19C84



GRAN FOCACCIA SANDWICH
GRANDE FOCACCIA SEL ET HUILE

130 g | 🍞 24 | 🚚 56

🔥 5-6 min 200°C

19490



FOCACCIA ROMANA

23 x 19 x 3 cm | 415 g | 🍞 9 | 🚚 66

🔥 2-3' 210°C

78875



FOCACCIA GRANDE

30 x 40 cm | 550 g | 🍞 5 | 🚚 64

🔥 9' 250°C

78420

PINSA TONDA

met pesto, burrata & prosciutto
au pesto, burrata et jambon



Scan
en ontdek het
recept

Scannez
pour découvrir
la recette



CASH & CARRY ASSORTIMENT



FOCACCIA (6 PC)

Fully baked
Entièrement cuit

6 x 90 g |  36 (6x6) |  64

 1u/h (21°C) |  3-5' 180°C

77783

**FOCACCIA TOMAAT (6ST)
FOCACCIA TOMATE (6 PC)**

Fully baked
Entièrement cuit

6 x 90 g |  48 |  65

 1u/h (21°C) |  3-5' 180°C

74508

CIABATTA RUSTIQUE (6PC)

Fully baked
Entièrement cuit

19 cm | 6 x 100 g |  66 |  32

 1u/h (21°C)

28684



GIOTTO AUREA (6 PC)

Op steenvloerenoven gebakken
Précul dans four à sole

13 cm | 6 x 120 g |  72 |  24

 4-6' 190-200°C

28682



TRAMEZZONE NATURE

Fully baked, gebakken op een steenvloer
Entièrement cuit, précul au four à pierre

10 x 150 g |  6 |  42

 2u/h (21°C)

28654



TRAMEZZONE MULTICÉRÉALES

Fully baked, gebakken op een steenvloer
Entièrement cuit, précul au four à pierre

10 x 150 g |  6 |  42

 2u/h (21°C)

28655



**FOCACCIA ROZEMARIJN (3ST)
FOCACCIA ROMARIN (3 PC)**

Fully baked - Entièrement cuit

3 x 180 g |  18 |  64

 1u/h (21°C) |  3-5' 180°C

74151

ZACHT BROOD

PAINS MOELLEUX



BRETZEL RING LAUGE
BRETZEL RING

105 g | 🍞 30 | 🏠 32

❄️ 20' | 🍳 2' 175°

19155



SANDWICHBROOD WIT
(9 zakjes van 10 stuks)

SANDWICH MOU
(9 sachets de 10 pièces)

Fully baked - Entièrement cuit
13 cm | 45 g | 🍞 90 | 🏠 32

❄️ 1u/h (21°C)

S8714



BRETZEL

95 g | 🍞 80 | 🏠 40

🍳 15' 170°C

18001



BRIOCHE

Boter - Beurre 13,5%
400 g | 🍞 6 | 🏠 72

❄️ 4u/h (0-4°C)

19L58

BRODEN FULLY BAKED

PAINS FULLY BAKED



SPICY VIENNOISINE

27 cm | 120 g | 🍞 50 | 🏠 28

🔥 2-3' 180°C

19H99



DEMI-BAGUETTE VIENNOISE

Fully baked
Entièrement cuit

27 cm | 120 g | 🍞 50 | 🏠 28

🌟 1u/h (21°C)

S6298



PAIN POLAIRE

Fully baked
Entièrement cuit

15,5 cm | 55 g | 🍞 84 | 🏠 52

🌟 1u/h (21°C)

S5070



**TARWE VRIJE BOL MET ZADEN
BOULE SANS BLÉ AVEC GRAINES**

Fully baked
Entièrement cuit

80 g | 🍞 40 | 🏠 32

🔥 5-6' 200°C

76695



WRAP

Fully baked
Entièrement cuit

30 cm | 92 g | 🍞 108 | 🏠 48

🌟 1u/h (21°C)

75905

BRIOCHEBOLLEN

PAINS SNACK



BRIOCHE OLIJF & PARMEZAANSE KAAS
BRIOCHE OLIVES & PARMESAN

90 g | 36 | 36

30' (21°C)

19790



BRIOCHE MET BACON & KAAS
BRIOCHE BACON & FROMAGE

90 g | 36 | 36

30' (21°C)

19792



BRIOCHE MET BERGKAAS
BRIOCHE MOUNTAIN CHEESE

90 g | 36 | 36

30' (21°C)

19783





VIENNOISERIE

VIENNOISERIE

LES PASSIONNÉS



CROISSANT LE PASSIONNÉ

Fijne boter - Beurre fin 26%

70 g | 🍷 60 | 🏠 48



■ 16-18' 170-175°C

19D25



PAIN AU CHOCOLAT LE PASSIONNÉ

Fijne boter - Beurre fin 23%

80 g | 🍷 60 | 🏠 48



■ 16-18' 170-175°C

19D26



VIENNOISERIE

Délifrance
— HERITAGE —



CROISSANT HÉRITAGE

Fijne boter – Beurre fin 24%
Geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen
Sans arômes ni colorants artificiels

70 g | 🍞 60 | 🍳 64
🔥
■ 16-18' 170-175°C
27234



PAIN AU CHOCOLAT HÉRITAGE

Fijne boter – Beurre fin 21%
Geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen
Sans arômes ni colorants artificiels

75 g | 🍞 60 | 🍳 64
🔥
■ 16-18' 170-175°C
27235



KOFFIEBROODJE HÉRITAGE PAIN AUX RAISINS HÉRITAGE

Fijne boter – Beurre fin 13,5%
Geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen
Sans arômes ni colorants artificiels

120 g | 🍞 40 | 🍳 46
🔥
■ 17-20' 170-175°C
19442

VIENNOISERIE



MINI VIENNOISERIE

Délifrance
— HERITAGE —



MINI CROISSANT HÉRITAGE

Fijne boter - *Beurre fin* 24%
Geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen
Sans arômes ni colorants artificiels

30 g | 🍞 180 | 🍳 64

🔥 13-15' 170-175°C

27863



MINI PAIN AU CHOCOLAT HÉRITAGE

Fijne boter - *Beurre fin* 21%
Geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen
Sans arômes ni colorants artificiels

30 g | 🍞 180 | 🍳 64

🔥 13-15' 170-175°C

27864



MINI KOFFIEBROODJE HÉRITAGE MINI PAIN AUX RAISINS HÉRITAGE

Fijne boter - *Beurre fin* 14%
Geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen
Sans arômes ni colorants artificiels

35 g | 🍞 180 | 🍳 64

🔥 13-15' 170-175°C

27865



CROISSANTS

BOTER - BEURRE

CROISSANT

Fijne boter - Beurre fin 24%
Geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen
Sans arômes ni colorants artificiels

60 g | 🍞 100 | 🍳 56
🔥 16-18' 170-175°C
S5027

CROISSANT

Fijne boter - Beurre fin 24%
Geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen
Sans arômes ni colorants artificiels

55 g | 🍞 80 | 🍳 64
🔥 16-18' 170-175°C
S0848

CROISSANT

Fijne boter - Beurre fin 27%
60 g | 🍞 180 | 🍳 64

🔥 16-18' 170-175°C
18629



CROISSANT

Fijne boter - Beurre fin 18%

65 g | 🍞 100 | 🍳 40
🔥 16-18' 170-175°C
S2826

CROISSANT

Fijne boter - Beurre fin 24%

80 g | 🍞 56 | 🍳 64
🔥 17-20' 170-175°C
76880

CROISSANT

Fijne boter - Beurre fin 24%

70 g | 🍞 60 | 🍳 64
🔥 17-20' 170-175°C
18617

CROISSANTS



CROISSANT FULLY BAKED
CROISSANT BEURRE FULLY BAKED

Boter - Beurre 20%

55 g | 🍞 36 | 🏠 56

🔥 45' (21°C) OR 🍳 2-3' 180°C

19D06



CROISSANT BLEND HARMONIE

60 g | 🍞 100 | 🏠 56

🔥 18-20' 170-175°C

S7053



CROISSANT BIO

Boter - Beurre 24%

60 g | 🍞 60 | 🏠 64

🔥 16-18' 170°C

18564



CROISSANT FORESTIÈRE
CROISSANT DE CAMPAGNE BRUN

Boter - Beurre 19%

80 g | 🍞 56 | 🏠 64

🔥 16-18' 170-175°C

S7095



GEVULDE CROISSANTS CROISSANTS FOURRÉS

BOTER - BEURRE



**CROISSANT
MET PISTACHE
CROISSANT
FOURRÉ PISTACHE**

Fijne boter - Beurre fin 16%

90 g | 🍞 48 | 🍳 64

🔥 21-23' 170°C

75493



**CROISSANT
CHOCO-HAZELNootvulling
CROISSANT
FOURRÉ CHOCO NOISETTES**

Fijne boter - Beurre fin 16,5%

90 g | 🍞 48 | 🍳 64

🔥 18-21' 170-175°C

S5046



**CROISSANT
MET MELKCHOCOLADE
CROISSANT FOURRÉ
CHOCOLAT AU LAIT**

Fijne boter - Beurre fin 16,5%

90 g | 🍞 48 | 🍳 64

🔥 18-21' 170-175°C

77967



**CROISSANT
MET MARSEPEINVULLING
CROISSANT
FOURRÉ MARZIPAN**

Fijne boter - Beurre fin 14%

90 g | 🍞 48 | 🍳 64

🔥 18-21' 170-175°C

S7146



**CROISSANT
MET AMANDELSPIJS
CROISSANT
FOURRÉ AUX AMANDES**

Fijne boter - Beurre fin 14%

90 g | 🍞 48 | 🍳 64

🔥 18-21' 170-175°C

19899

CROISSANTS VEGAN



CROISSANT VEGAN

80 g | 🍞 56 | 🏠 64

🔥 16-18' 170-175°C

19401



CROISSANT VEGAN SPELT-QUINOA
CROISSANT VEGAN ÉPEAUTRE-QUINOA

80 g | 🍞 56 | 🏠 64

🔥 16-18' 170-175°C

76907



CROISSANT VEGAN
MET PURE CHOCOLADE
CROISSANT VEGAN
FOURRÉ CHOCOLAT

100 g | 🍞 48 | 🏠 64

🔥 16-18' 170-175°C

18995



CHOCOLADEBROODJES

PAINS AU CHOCOLAT



PAIN AU CHOCOLAT

Zonder gehydrogeneerde vetten, geen kunstmatige geur,
kleur en smaakstoffen, pure chocolade
*Sans matières grasses hydrogénées, sans arômes
ni colorants artificiels, pur chocolat*

60 g | 🍞 80 | 🍳 64

🔥 16-18' 170-175°C

S0851



PAIN AU CHOCOLAT BLEND HARMONIE

75 g | 🍞 80 | 🍳 56

🔥 16-18' 170-175°C

S7069



PAIN AU CHOCOLAT BEURRE

Fijne boter - *Beurre fin 21%*
Geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen,
pure chocolade
Sans arômes ni colorants artificiels, pur chocolat

70 g | 🍞 70 | 🍳 64

🔥 16-18' 170-175°C

S2256

80 g | 🍞 60 | 🍳 64

🔥 16-18' 170-175°C

S2342



GEVULDE CHOCOLADEBROODJES *PAINS AU CHOCOLAT FOURRÉS*

BOTER - BEURRE



**CHOCOLADEBROODJE
MET CHOCO EN HAZELNOOTVULLING
*PAIN FOURRÉ CACAO NOISETTES***

Fijne boter - Beurre fin 18%

80 g | 🍞 60 | 🍳 64

🔥 18-21' 170-175°C

S9420



PAIN TRIPLE CHOCO

Fijne boter - Beurre fin 15,5%

Geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen,
pure chocolade

Sans arômes ni colorants artificiels, pur chocolat

100 g | 🍞 60 | 🍳 64

🔥 18-21' 170-175°C

27245



**CHOCOLADEBROODJE
MET BANKETBAKKERSROOM
*PAIN AU CHOCOLAT CRÈME PÂTISSIÈRE***

Fijne boter - Beurre fin 15,5%

90 g | 🍞 70 | 🍳 64

🔥 16-18' 170-175°C

S4886



KOFFIEBROODJES

PAINS AUX RAISINS



KOFFIEBROODJE
PAIN AUX RAISINS

Zonder gehydrogeneerde vetten,
geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen
*Sans matières grasses hydrogénées,
sans arômes ni colorants artificiels*

96 g | 🍞 60 | 🍳 64

🔥 17-20' 170-175°C

S0852



KOFFIEBROODJE BLEND
PAIN AUX RAISINS BLEND

Zonder gehydrogeneerde vetten,
Geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen
*Sans matières grasses hydrogénées,
sans arômes ni colorants artificiels*

100 g | 🍞 80 | 🍳 56

🔥 17-20' 170-175°C

19432



KOFFIEBROODJE BOTER
PAIN AUX RAISINS BEURRE

Fijne boter - *Beurre fin 11%*
Geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen
Sans arômes ni colorants artificiels

100 g | 🍞 72 | 🍳 56

🔥 17-20' 170-175°C

19433



VLECHTEN TRESSES



PECANBROODJE MET AHORNSIROOP TRESSE NOIX DE PÉCAN AU SIROP D'ÉRABLE

Zonder gehydrogeneerde vetten,
geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen
*Sans matières grasses hydrogénées,
sans arômes ni colorants artificiels*

95 g | 🍪 48 | 🍳 80

🔥 18-21' 170-180°C

77955



CHOCOLADE HAZELNOOT VLECHT TRESSE CHOCOLAT NOISETTE

Zonder gehydrogeneerde vetten,
geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen
*Sans matières grasses hydrogénées,
sans arômes ni colorants artificiels*

95 g | 🍪 48 | 🍳 80

🔥 18-21' 170-180°C

77954



SUISSE EN TORSADE

SUISSES LONGUES ET TORSADE



**TORSADE MET CHOCOLADEPARELS
BOTER**
**TORSADE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
BEURRE**

Fijne boter - Beurre fin 13,5%

100 g | 🍞 60 | 🍳 70

🔥 16-18' 170-175°C

S1973



LANGE SUISE MET ROZIJNEN
SUISSE LONGUE AUX RAISINS

120 g | 🍞 60 | 🍳 64

🔥 18-21' 170-175°C

S0986



**LANGE SUISE
MET CHOCOLADEPARELS**
**SUISSE LONGUE
AUX PÉPITES DE CHOCOLAT**

120 g | 🍞 60 | 🍳 64

🔥 18-21' 170-175°C

S2179



APPELFLAP CHAUSSON ET TRIANGLE AUX POMMES



**FRANSE APPELFLAP
CHAUSSON AUX POMMES**

110 g | 🍷 48 | 🏠 108

🔥 22-24' 180-190°C

S9032



**HOLLANDSE APPELFLAP
TRIANGLE AUX POMMES**

126 g | 🍷 30 | 🏠 121

🔥 22-24' 180-190°C

S1195



Délifrance
— HERITAGE —

**APPELFLAP HÉRITAGE
CHAUSSON AUX POMMES HÉRITAGE**

Fijne boter - Beurre fin 20%
Geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen
Sans arômes ni colorants artificiels

100 g | 🍷 48 | 🏠 108

🔥 22-24' 180-190°C

27945



MINI VIENNOISERIE

BOTER - BEURRE



MINI CROISSANT

Fijne boter - Beurre fin 24%

25 g | 🍞 160 | 🏠 80

🔥 13-15' 170-175°C

19C06



MINI PAIN AU CHOCOLAT

Fijne boter - Beurre fin 21%

Geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen

Sans arômes ni colorants artificiels

25 g | 🍞 160 | 🏠 80

🔥 13-15' 170-175°C

S8266



MINI KOFFIEBROODJE

MINI PAIN AUX RAISINS

Boter - Beurre 13,5%

30 g | 🍞 160 | 🏠 64

🔥 13-15' 170-175°C

19A43



MINI APPELFLAP

MINI CHAUSSON AUX POMMES

Fijne boter - Beurre fin 23%

Geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen

Sans arômes ni colorants artificiels

35 g | 🍞 120 | 🏠 112

🔥 15-18' 180-190°C

S5295



HOTEL CROISSANT

Fijne boter - Beurre fin 18%

Geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen

Sans arômes ni colorants artificiels

40 g | 🍞 100 | 🏠 64

🔥 13-15' 170-175°C

18609



MINI VIENNOISERIE

BOTER - BEURRE



MINI PALMIER

Boter - Beurre 25%
20 g | 250 | 112
18-20' 180-190°C
19F36



MINI CROISSANT FULLY BAKED

Fijne boter - Beurre fin 20%
20 g | 90 | 90
45' (21°C) OR 2-3' 180°C
19I54



MINI CROISSANT MULTICÉRÉALES

Fijne boter - Beurre fin 19%
30 g | 100 | 112
15-17' 170°C
27237



CASH & CARRY ASSORTIMENT



10 MINI PAINS AU CHOCOLAT

Fijne boter - Beurre fin 16%

Geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen

Sans arômes ni colorants artificiels

25 g | 🍞 10 x 12 | 🍳 80

🔥 13-15' 170-175°C

19H22



6 CROISSANTS

Fijne boter - Beurre fin 18%

Geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen

Sans arômes ni colorants artificiels

55 g | 🍞 6 x 12 | 🍳 56

🔥 16-18' 170-175°C

19H25



6 PAINS AU CHOCOLAT

Fijne boter - Beurre fin 21%

Geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen

Sans arômes ni colorants artificiels

70 g | 🍞 6 x 10 | 🍳 56

🔥 16-18' 170-175°C

19H23



20 MINI CROISSANTS

Geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen

Sans arômes ni colorants artificiels

25 g | 🍞 20 x 10 | 🍳 64

🔥 13-15' 170-175°C

19A91



20 MINI PAINS AU CHOCOLAT

Geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen

Sans arômes ni colorants artificiels

25 g | 🍞 20 x 10 | 🍳 64

🔥 13-15' 170-175°C

18858



20 MINI KOFFIEBROODJES 20 MINI PAINS AUX RAISINS

Geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen

Sans arômes ni colorants artificiels

30 g | 🍞 20 x 10 | 🍳 64

🔥 13-15' 170-175°C

18857

SPECIALITEITEN SPÉCIALITÉS



DRUPPEL MET BANKETBAKKERSROOM GOUTTE SEMI-FINIE

Fijne boter - Beurre fin 17,5%

95 g | 🍞 36 | 🏠 81

🔥 21-23' 170°C

19H83



BROWNIE SWIRL

Fijne boter - Beurre fin 15%

90 g | 🍞 60 | 🏠 64

🔥 14-16' 170-175°C

18971



ACHTKOEK HUIT À LA CRÈME

100 g | 🍞 60 | 🏠 63

🔥 16-18' 170-175°C

S3488

KANEEL SWIRL PAIN À LA CANNELLE



KANEELBROODJE CINNAMON ROLL

Zonder gehydrogeneerde vetten,
geen kunstmatige geur, kleur en smaakstoffen
*Sans matières grasses hydrogénées,
sans arômes ni colorants artificiels*

90 g | 🍷 60 | 🍳 64

🔥 16-18' 170-175°C

S0856

VIENNOISERIE





KANEEL BUN
BUN CANNELLE

110 g | 🍴 40 | 🍳 80

🔥 21-23' 170°C

19D92



CHOCOLADE BABKA
BABKA CHOCOLAT

115 g | 🍴 40 | 🍳 56

🔥 21-23' 170°C

19D91





CHOCOLADEBROODJE SCARIFY LE STRIÉ CHOCOLAT-NOISETTES

Fijne boter - Beurre fin 15%

100 g | 🍞 40 | 🍳 81

🔥 21-23' 170°C

19D82



BABKA CARAMEL

Fijne boter - Beurre fin 10,5%

105 g | 🍞 40 | 🍳 56

🔥 21-23' 170°C

19D83





PÂTISSERIE

MACARONS



ASSORTIMENT MACARONS

(coffee, citroen, sinaasappel, chocolade,
vanille, framboos)

(café, citron, orange, chocolat, vanille,
framboise)

15 g | 🍪 72 | 🍰 162

❄️ 2u/h (0-4°C)

19805

6 g | 🍪 84 | 🍰 162

❄️ 2u/h (0-4°C)

19804



DONUTS



ASSORTIMENT MINI DONUTS
(bakkersroom, framboos, chocolade)
(crème pâtissière, framboise, chocolat)

38 g | 🍪 36 | 🏠 182

🕒 30' (21°C)

19141



DONUT CHOCOLAT

55 g | 🍪 72 | 🏠 52

🕒 30' (21°C)

19620



DONUT GEVULD MET FRAMBOOS
DONUT FOURRÉ FRAMBOISE

66 g | 🍪 48 | 🏠 72

🕒 30' (21°C)

19135



DONUT MET CHOCOLADEVULLING
DONUT FOURRÉ CHOCOLAT

68 g | 🍪 48 | 🏠 72

🕒 30' (21°C)

19146



PÂTISSERIE

MUFFINS



MINI MUFFIN CHOCOLAT

26 g | 🍪 42 | 🍳 184

🕒 1u/h (21°C)

28253



MINI MUFFIN NATURE

26 g | 🍪 42 | 🍳 184

🕒 1u/h (21°C)

28405



**CHOCOLADEMUFFIN
MET CHOCOLADEPARELS
MUFFIN DOUBLE CHOCOLAT**

75 g | 🍪 36 | 🍳 88

🕒 1u/h (21°C)

S5685



**MUFFIN VANILLE MET
CHOCOLADEPARELS
MUFFIN VANILLE PÉPITES DE
CHOCOLAT**

75 g | 🍪 36 | 🍳 88

🕒 1u/h (21°C)

S5686



MUFFINS



**CHOCOLADEMUFFIN GEVULD
MET CHOCO EN HAZELNOTEN**
*MUFFIN CHOCOLAT FOURRÉ
CHOCO NOISETTES*

90 g | 🍪 24 | 🏠 90

🕒 1u/h (21°C)

19970



**VANILLEMUFFIN MET
CHOCOLADEPARELS GEVULD MET
CHOCO EN HAZELNOTEN**
*MUFFIN VANILLE PÉPITES DE CHOCOLAT
FOURRÉ CHOCOLAT NOISETTES*

90 g | 🍪 40 | 🏠 80

🕒 1u/h (21°C)

19973



MUFFIN REDVELVET

90 g | 🍪 20 | 🏠 184

🕒 1u/h (21°C)

75459



**CHOCOLADEMUFFIN GEVULD
MET WITTE CHOCOLADE**
*MUFFIN CHOCOLAT FOURRÉ
CHOCOLAT BLANC*

90 g | 🍪 20 | 🏠 184

🕒 1u/h (21°C)

75116



MUFFIN MET BOSBESSEN
MUFFIN MYRTILLE

90 g | 🍪 20 | 🏠 184

🕒 1u/h (21°C)

19966



MUFFIN PISTACHE

90 g | 🍪 20 | 🏠 184

🕒 1u/h (21°C)

19D36



MUFFIN LOTUS BISCOFF®

110 g | 🍪 24 | 🏠 90

🕒 1u/h (21°C)

19C58

TAARTEN TARTES



CARROT CAKE

1,8 kg | 🍰 1 | 🚚 144

❄️ 5u/h (0-4°C)

19J03



PUMPKIN CAKE

1,8 kg | 🍰 1 | 🚚 144

❄️ 5u/h (0-4°C)

19J04



HIGH CAKE RED VELVET (12 PARTS)

23 cm | 1,9 kg | 🍰 1 | 🚚 216

❄️ 5u/h (0-4°C)

19J10



CHOCOLADE-FUDGETAART (12 STUKKEN) GÂTEAU CHOCOLAT-FUDGE (12 PARTS)

23 cm | 1,6 kg | 🍰 1 | 🚚 216

❄️ 5u/h (0-4°C)

19J11



BOURGONDISCHE APPELTAART MET ROOMBOTER (6%) (10 STUKKEN)

GÂTEAU AUX POMMES BEURRE (6%) GOURMAND (10 PARTS)

26 cm | 1,8 kg | 🍰 6 | 🚚 42

❄️ 10u/h (0-4°C)

75073



CHEESECAKE NEW-YORK (14 PARTS)

24 cm | 1,6 kg | 🍰 1 | 🚚 288

❄️ 8u/h (0-4°C)

74819

AMERIKAANSE PATISSERIE

PÂTISSERIES AMÉRICAINES



LOAF CAKE BANAAN & NOTEN
LOAF CAKE BANANE & NOIX

1100 g | 🍪 2 | 🍰 156

🕒 5u/h (0-4°C)

19N63



LOAF CAKE CAROTTE

1100 g | 🍪 2 | 🍰 156

🕒 5u/h (0-4°C)

19N64



COOKIE GEVULD MET PISTACHIO
COOKIE CACAO FOURRÉ PISTACHE

85 g | 🍪 46 | 🍰 150

🕒 30' (21°C)

19N62



AMERICAN COOKIE MET CHOCOLADE
AMERICAN COOKIE AU CHOCOLAT

11 cm | 80 g | 🍪 40 | 🍰 120

🕒 30' (21°C)

18369



BROWNIE AUX MORCEAUX DE NOIX DE PÉCAN (4 PLAQUES DE 30 PARTS)

80 g | 🍪 120 | 🍰 24

🕒 4u/h (21°C)

19J76

KLASSIEKERS CLASSIQUES



CHOCOLADE FONDANT MET CARAMEL
COULANT CHOCOLAT CARAMEL

90 g | 🍪 46 | 🏠 176



40"

19N69



CHOCOLADE FONDANT MET FRAMBOOS
COULANT CHOCOLAT FRAMBOISE

90 g | 🍪 46 | 🏠 176



40"

19N70



FONDANT CHOCOLAT

90 g | 🍪 27 | 🏠 150



40"

74517



CARRÉ CONFITUUR MET ABRIKOOS
CARRÉ À LA CONFITURE D'ABRICOT

75 g | 🍪 45 | 🏠 81

🌞 30' (0-4°C)

19A61

PASTEL DE NATA, FLAN



PASTEL DE NATA

66 g | 🍪 104 | 🏠 80

🔥 25' 180°C

19K73



FLAN

2 kg | 🍪 8 | 🏠 32

🔥 1.30u/h 165-195°C

S7026

BELGISCHE EN HOLLANDSE KLASSIEKERS

CLASSIQUES BELGES ET HOLLANDAIS



LUIKSE WAFEL
GAUFRE DE LIÈGE

100 g | 🍴 55 | 🏠 60

❄️ 1-2u/h (21°C)

18023



VANILLE-ÉCLAIR MET DONKERE
CHOCOLADE
ÉCLAIR VANILLE FONDANT CHOCOLAT

16 cm | 100 g | 🍴 48 | 🏠 40

❄️ 8u/h (0-4°C)

19E33



GEVULDE KOEK
COUQUE HOLLANDAISE

105 g | 🍴 48 | 🏠 100

🔥 15' 180°C

S1192



RIJSTTAARTJE
TARTELETTE AU RIZ

165 g | 🍴 45 | 🏠 72

🔥 30-35' 185-190°C

19C21

MINIS BEIGNETS



MINI BEIGNET SPECULOOS

25 g | 🍷 70 | 🏠 144

⌚ 1u/h (21°C)

19105



MINI BEIGNET NATURE

16 g | 🍷 140 | 🏠 72

⌚ 30' (21°C)

S5056



MINI BEIGNET APPEL MINI BEIGNET POMMES

21 g | 🍷 70 | 🏠 144

⌚ 30' (21°C)

27053



MINI BEIGNET CARAMEL

21 g | 🍷 70 | 🏠 144

⌚ 30' (21°C)

27054



MINI BEIGNET AARDBEIEN MINI BEIGNET FRAISES

21 g | 🍷 70 | 🏠 144

⌚ 30' (21°C)

77797



MINI BEIGNET CACAO EN HAZELNOOT MINI BEIGNET CACAO NOISETTES

21 g | 🍷 70 | 🏠 144

⌚ 30' (21°C)

27056



MINI BEIGNET ABRIKOZEN MINI BEIGNET ABRICOTS

21 g | 🍷 70 | 🏠 144

⌚ 30' (21°C)

27058

BANDES ENTREMETS



TIRAMISU

33 cm | 610 g | 🍪 4 | 🍰 132

❄️ 4u/h (0-4°C)

75643



**3 CHOCOLADE
3 CHOCOLATS**

33 cm | 650 g | 🍪 4 | 🍰 132

❄️ 4u/h (0-4°C)

27959



OPÉRA

33 cm | 650 g | 🍪 4 | 🍰 132

❄️ 4u/h (0-4°C)

75641



CAPPUCCINO

33 cm | 700 g | 🍪 4 | 🍰 132

❄️ 4u/h (0-4°C)

75642



**FRAMBOOS
FRAMBOISE**

33 cm | 700 g | 🍪 4 | 🍰 132

❄️ 4u/h (0-4°C)

75640



**KARAMEL-PEER
CARAMEL-POIRE**

33 cm | 700 g | 🍪 4 | 🍰 132

❄️ 4u/h (0-4°C)

76996





TRAITEUR

MINI'S MINIS



MINI CHEESBURGERS

15 g | 🍷 20 x 2 | 🏠 333

🔥 1'30 900W

19|40

SMAKEN VAN DE WERELD SAVEURS DU MONDE



PANITALY

PIZZA MARGHERITA

38 x 29 cm | 1,025 kg | 🍷 5 | 🏠 64

🔥 7-10' 190-200°C

74501



SMAKEN VAN DE WERELD

SAVEURS DU MONDE



EMPANADA PULLED CURRY

125 g | 🍴 48 | 🍳 80

🕒 28-30' 180°C

19K30



EMPANADA KEBAB

140 g | 🍴 48 | 🍳 64

🕒 28-30' 180°C

19I29



PINSA PROSCIUTTO/MOZZARELLA

740 g | 🍴 4 | 🍳 88

🕒 6-7' 200-210°C

19K08



TRAITEUR

KORFJES PANIERS



KORFJE MET GEITENKAAS
PANIER FROMAGE DE CHÈVRE

100 g | 🍷 40 | 🏠 144

🔥 25' 175°C

19B73



KORFJE MET HAM EN KAAS
PANIER JAMBON ET FROMAGE

110 g | 🍷 40 | 🏠 144

🔥 20-25' 180-190°C

19B87

HARTIGE CROISSANT CROISSANT SALÉ



CROISSANT HAM-KAAS
CROISSANT JAMBON-FROMAGE

100 g | 🍷 72 | 🏠 56

🔥 18-21' 170-175°C

S9521

QUICHE - PIZZA BAGUETTE



QUICHE LORRAINE

10 cm | 110 g | 🍴 32 | 🍴 104

🔥 20-25' 180-190°C

S2193



PIZZA BAGUETTE

28 cm | 170 g | 🍴 18 | 🍴 88

🔥 12' 160°C

19676



TRAITEUR

SPECIALITEITEN SPÉCIALITÉS



SAUCIJZENBROODJE
(rund- en varkensvlees)
FEUILLETÉ VIANDE
(viande de bœuf et porc)

Fully baked
Entièrement cuit

103 g | 🍷 24 | 🍷 121

🍷 30' | 🍷 8-10' 210°C

S2001



FRANS KAASBROODJE
FRIAND FROMAGE

Zonder gehydrogeneerde vetten
Sans matières grasses hydrogénée

110 g | 🍷 72 | 🍷 104

🍷 20-25' 180-190°C

S8049



TORSADE CHEDDAR

18 cm | 115 g | 🍷 51 | 🍷 70

🍷 20-25' 180-190°C

27334



HOLLANDS
KAASBROODJE
FRIAND FROMAGE
HOLLANDAIS

Zonder gehydrogeneerde vetten, geen kunstmatige geur,
kleur en smaakstoffen

Sans matières grasses hydrogénées,
sans arômes ni colorants artificiels

130 g | 🍷 30 | 🍷 121

🍷 20-25' 180-190°C

S8557



SAUCIJZENBROODJE XL
(rund- en varkensvlees)
FEUILLETÉ VIANDE XL
(viande de boeuf et porc)

Zonder gehydrogeneerde vetten
Sans matières grasses hydrogénées

135 g | 🍷 30 | 🍷 121

🍷 20-25' 180-190°C

77774



WORSTENBROODJE
PAIN SAUCISSE

19,5 cm | 169 g | 🍷 90 | 🍷 44

🍷 20-25' 180-190°C

S2459



FRIKANDELBROODJE
PAIN SAUCISSE KETCHUP CURRY

18 cm | 175 g | 🍷 24 | 🍷 121

🍷 20-25' 180-190°C

S7154



FETA SPINAZIE TAARTJE
CARRÉ ÉPINARDS, FETA ET RICOTTA

90 g | 📦 36 | 🍴 81

🔥 15-17' 180°C

19D86





Bij Lou & Marcel worden croissants knapperig en smelten ze op je tong, omdat ze met liefde en vakmanschap zijn bereid.

Elke ochtend werken Lou en Marcel met passie en geduld.

Laagje voor laagje ontstaat het deeg, met respect voor eeuwenoude bakkerstradities. Het uitrollen en vouwen is als een dans die nooit stopt.

Lou & Marcel zijn betrouwbare partners, gedreven door hart en ziel. Hun missie? Het leven van anderen makkelijker én lekkerder maken. Samen belichamen zij wat het bakkersvak écht betekent: gul, betrouwbaar en altijd streven naar het allerbeste.

BIJ CHEZ LOU & MARCEL DRAAIT ALLES OM DE LIEFDE VOOR HET BAKKEN.



*Avec le cœur et
dans les règles de l'art*

Si les croissants de Lou & Marcel croustillent et fondent en bouche, c'est parce qu'ici, on aime le travail bien fait, le bon geste, le travail du cœur et dans les règles de l'art.

Chaque matin, avec passion et constance, les couches prennent lentement forme, dans le respect des gestes d'autrefois, et la pâte s'étire et se roule à l'infini dans un ballet hypnotique.

Tout le monde sait qu'on peut compter sur Lou & Marcel. Ce sont des partenaires de confiance, qui mettent tout leur cœur dans leurs produits et s'efforcent de rendre la vie plus douce à ceux qui les entourent. Ensemble, ils portent haut les couleurs du métier et de ses valeurs : une générosité irrésistible, une fiabilité authentique et le goût de l'excellence.

**CHEZ LOU & MARCEL EST
UNE ODE À LA BOULANGERIE,
UN MOT D'AMOUR.**

BEURRE CHARENTES



75871

Croissant 27% beurre

 65g

 2h30/u 24°C

 160 pc/st

 16-18' 170°C



75872

Pain au chocolat 24% beurre

 75g

 2h30/u 24°C

 150 pc/st

 16-18' 170°C

Cette gamme de viennoiseries au beurre offre des produits volumineux et gourmands, avec une réelle régularité au sein d'un même lot.

Avec une pâte feuilletée croustillante mais fondante à l'intérieur, ces viennoiseries incontournables séduiront les consommateurs les plus exigeants.



Dit assortiment boterviennoiserie, bereid met AOP-boter, biedt royale en smaakvolle producten van constante kwaliteit binnen elke partij.

Het krokante bladerdeeg en de zachte, smeltende binnenkant maken deze viennoiserie tot echte klassiekers die zelfs de meest kritische fijnproevers zullen overtuigen.

LES TENDRES



D1871 L'exquis croissant 26% beurre

L'exquis croissant 26% boter

 65g

 2h30/u 24°C

 160 pc/st

 16-18' 170°C



D1872 L'exquis pain au chocolat 23% beurre

L'exquis chocoladebroodje 23% boter

 75g

 2h30/u 24°C

 150 pc/st

 16-18' 170°C



D2218 L'exquis croissant courbé 26% beurre

L'exquis gebogen croissant 26% boter

 70g

 2h30/u 24°C

 140 pc/st

 16-18' 170°C



28666 Croissant 27% beurre

Croissant 27% boter

 70g

 2h30/u 24°C

 150 pc/st

 16-18' 170°C



19A57 Pain au chocolat 25% beurre

Chocoladebroodje 25% boter

 75g

 2h30/u 24°C

 150 pc/st

 16-18' 170°C

BEURRE FIN FIJNE BOTER

CLASSIQUES



S0150

Pain aux raisins 15% beurre
Koffiebroodje 15% boter

 100g  2h30/u 24°C
 120 pc/st  16-18' 170°C



S2796

Maxi pain aux raisins
13% beurre

Maxi koffiebroodje 13% boter

 130g  2h30/u 24°C
 90 pc/st  16-18' 170°C



27540

Torsade avec pépites
de chocolat 12,5% beurre
Torsade met chocoladeparels
12,5% boter

 100g  2h30/u 24°C
 60 pc/st  16-18' 170°C



S5505

Suisse longue aux raisins
Lange suisse met rozijnen

 120g  2h30/u 24°C
 90 pc/st  18-20' 170°C



S2800 Palmier

 80g  16' 190°C
 50 pc/st



S1810 Patte d'ours / Berepoot

 95g

 2h30/u 24°C

 90 pc/st

 19' 170°C



**S0286 Triangle aux amandes 20,5% beurre
*Amandeldriehoek 20,5% boter***

 100g

 2h30/u 24°C

 84 pc/st

 19' 170°C



S0160 Pain crème pâtissière / Crèmekoek

 95g

 2h30/u 24°C

 100 pc/st

 17' 170°C

COUQUES AU BEURRE *BOTERKOEKEN*



**78855 Couque au beurre avec raisins 18% beurre
*Boterkoek met rozijnen 18% boter***

 85g

 2h30/u 24°C

 150 pc/st

 18-20' 170°C



**78869 Couque au beurre 19% beurre
*Boterkoek 19% boter***

 80g

 2h30/u 24°C

 150 pc/st

 18-20' 170°C

MINI'S



D4849 Mini croissant 25% beurre
Mini croissant 25% boter

 25g

 2h/u 24°C

 200 pc/st

 13-14' 170°C



D4850 Mini pain au chocolat 22% beurre
Mini chocoladebroodje 22% boter

 25g

 2h/u 24°C

 200 pc/st

 13-14' 170°C



S5244 Mini pain aux raisins 13% beurre
Mini koffiebroodje 13% boter

 30g

 2h/u 24°C

 300 pc/st

 13-14' 170°C



PAINS CRU



S0621 Parisien

📊 530g

📦 30 pc/st

⬆️ 3h/u 28°C

📄 20-28' 195-205°C



S0613 Baguette

📊 330g

📦 40 pc/st

⬆️ 2h30/u 28°C

📄 20-25' 195-205°C



78858 Pistolet blanc

📊 65g

📦 150 pc/st

⬆️ 2h45/u 24°C

📄 18-20' 190-200°C



78859 Pistolet brun

📊 65g

📦 150 pc/st

⬆️ 2h45/u 24°C

📄 18-20' 190-200°C

NOTES

NOTES

Délifrance

LIVE EVERYDAY DELICIOUS

NEDERLAND

Délifrance Nederland B.V.
Fruiteniersstraat 3
3334 KA Zwijndrecht / Netherlands
Tel: +31 (0) 85 482 99 00
Fax: +31 (0) 180 335333
E-mail: sales@delifrance.nl

delifrance.com/nl

KVK te Rotterdam : 24130175
BTW- nummer: NL004140023B01
IBAN: NL11ABNA 0240131525

BELGIQUE / LUXEMBOURG

S.A. Délifrance Belgium N.V.
Avenue Robert Schuman 71
1400 Nijvel / Nivelles
Tel. +32 (0) 67 89 56 60
Fax +32 (0) 67 22 11 55
E-mail : info@delifrance.be

www.delifrance.com/be

BTW-nummer/Numéro de TVA:
BE 0418.994.468
IBAN: BE21 2710 2101 7003

