



ATELIER ROGER

van Damme



ATELIER ROGER

van Damme

Waar verfijning en vakmanschap samenkomen

Roger van Damme is niet zomaar een chef-pâtissier – hij is een ware kunstenaar in de wereld van de gastronomie. Met een unieke mix van precisie, **creativiteit en passie** wist hij talloze onderscheidingen op zijn palmares te noteren en zo zijn naam stevig te verankeren binnen de nationale en internationale culinaire top.

Binnen **Atelier Roger van Damme** komt al die expertise samen in verfijnde smaken en puur vakmanschap. **Atelier Roger** is een weerspiegeling van zijn visie: **hoogwaardige producten** creëren die toegankelijk zijn voor iedereen die van echte kwaliteit houdt.

Binnen dit concept stellen we met trots zorgvuldig ontwikkelde bakmixen en koffie voor – het resultaat van jarenlange ervaring, oog voor detail en liefde voor kwaliteitsvolle producten.

Proef de passie!



ATELIER ROGER

van Damme

Koffie

Montmartre & Duomo di Milano – verfijnde koffiebeleving met karakter

Twee iconische wereld steden. Twee unieke blends. Eén uitzonderlijke, luxueuze koffiebeleving. Met **Montmartre** en **Duomo di Milano** brengt Roger van Damme de kunst van het genieten tot leven in twee zorgvuldig samengestelde koffieblends op basis van **100% Arabica bonen** – geselecteerd om hun zuiverheid, aroma en elegante smaakbalans.

Proef de passie!



ATELIER ROGER

van Damme



Montmartre is een elegante, fluweelzachte blend – subtiel en verfijnd, als een ochtendwandeling door de Parijse artistieke wijk.

100% Arabica;
Catuai-Mundo, Novo-Bourbon-Catimor en Typica. Door het trage medium brandingsproces ontwikkelt zich een **gebalanceerd smaakprofiel**. Zacht en rond, met een mooie body, zeer fijne aciditeit en een lange afdronk.



ATELIER ROGER

van Damme



Duomo di Milano is krachtig en intens – een expressieve blend met diepte en grandeur, geïnspireerd door de Italiaanse elegantie en verfijning.

100% Arabica;
Catuai-Mundo, Novo-Bourbon-Catimor en Typica. Dankzij de trage en lichte branding behoudt deze koffie zijn zijdezachte, zoete fruittonen met een aangename, verfijnde aciditeit. Een espresso om van weg te dromen.



ATELIER ROGER

van Damme

Bakmixen

Roger van Damme Bakmixen – Eenvoudig thuis bakken op topniveau

De nieuwe reeks bakmixen brengt de verfijning en vakkennis van Roger van Damme, die tot beste patissier ter wereld bekroond werd, tot in de thuiskeuken. Ontwikkeld met oog voor kwaliteit en perfectie, zijn deze mixen speciaal ontworpen voor consumenten die willen genieten van het beste, zonder complexe bereidingen. Met slechts enkele toevoegingen en eenvoudige stappen tovert iedereen in een handomdraai een **luchtige botercake**, **smeuïge brownies**, **klassieke carrotcake**, **fruitcake** of **fluweelzachte pannenkoeken** op tafel.

Premium in uitstraling. Toegankelijk in gebruik. Onmisbaar in elk bakschap.

Proef de passie!



ATELIER ROGER

van Damme

