

GERARD



GERARD BUNS

www.gerardbakery.com

Gérard Bakery

Welkom bij Gérard Bakery, een ambachtelijke bakkerij die zijn start kende in Leuven. Onder leiding van een jong team en onze chef die zelfs ervaring opdeed in sterrenrestaurants, zijn wij gefocused op het creëren van producten van uitzonderlijke kwaliteit.

Oorspronkelijk is Gérard Bakery gericht op het exclusief leveren van ontbijt aan huis, maar we breiden onze activiteiten uit. We leveren nu aan anderen die ook waarde hechten aan lokaal geproduceerde producten. Onze ambitie is om de traditionele bakkerijsector te doorbreken, en we geloven sterk dat een samenwerking met partners die dezelfde waarden naleven een bijdrage kan leveren aan deze revolutie.

Het aanbieden van producten van een gerenommeerde lokale bakkerij zoals de onze voegt oprechte waarde toe die de klanten appreciëren. Help ons mee in onze missie om de Belgische referentie te worden van wat een bakkerij in deze tijd echt zou moeten zijn.



De Buns

Onze iconische kaneel-, kardemom- en chocoladebroodjes zijn een hoogwaardige toevoeging aan elk assortiment. Na twee jaar experimenteren hebben wij de beste ingrediënten gevonden en maken we nog steeds al onze broodjes met de hand. Elk broodje heeft een heerlijke combinatie van luchtig, boterig deeg met rijke lagen crème, of het nu kaneelcrème, kardemomcrème of donkere chocoladecrème is. Ze worden diepgevroren geleverd, wat zorgt voor maximale flexibiliteit: ontdooi of bak ze wanneer nodig, zodat verspilling tot een minimum wordt beperkt en de kwaliteit optimaal blijft. Perfect als aanvulling bij koffie, als dessert of gewoon als traktatie op zichzelf.



Cinnamon bun

Een traditionele favoriet gemaakt van zacht, boterachtig deeg dat wordt uitgerold en besmeerd met een mengsel van kaneel en suiker. Het deeg wordt in stukken gesneden en deze stukken worden met de hand opgerold tot broodjes voordat ze worden gebakken, wat resulteert in een zoete, zachte lekkernij met een warme kaneelsmaak.

Cardamom bun

Geïnspireerd door Noordse baktradities wordt dit broodje gemaakt van zacht deeg dat is doordrenkt met gemalen kardemom, wat zorgt voor een subtiele, warme kruidigheid en een vleugje citrus. Het resultaat is een licht geurend broodje dat zowel troostrijk als verfrissend is.



Chocolate bun

Zacht, boterachtig deeg gedraaid met rijke, chocolade van premiumkwaliteit, wat zorgt voor een krachtige en bevredigende smaak. De hoogwaardige chocolade smelt in het deeg tijdens het bakken en zorgt voor een heerlijk gladde textuur.

Technische fiche

Prinsendreef 14
B - 3210 Linden
Tel. 0492700560
Gérard Bakery
BTW: BE0792.366.472
B2B@gerardbakery.com
www.gerardbakery.com

Cinnamon buns

Artikelnummer: 3051-1010
Netto gewicht: 115 g (tolerantie van 10%)
Verpakking: 25 stuks per doos
Bewaring: Diepgevroren product, te bewaren bij -18°C.
Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.
Houdbaarheid: 182 dagen na productie



Ingrediënten:

TARWEbloem, suiker, volle MELK, boter(MELK), water, scharrel-heelEIEREN, scharrelElgeel, gist, gejodeerd zout, kaneel (0,40%)

Allergenen:

Allergenen in het product zijn aangeduid in hoofdletters.

Kan bevatten: gluten, sesam, haver, amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, pistachenoten.

Gemidd. voedingswaarden per 100g (via berekening):

Energie 1764 Kj, Energie 421 Kcal, Vetten 17g, waarvan verzadigde vetzuren 10g, Koolhydraten 55g, waarvan suikers 27g, Vezels 0,90g, Eiwitten 8,8g, Zout 1,0g

Specificaties (limiet/g) (JO-DDM/THT) - Cfr: CE 2073/2005- Universiteit Gent v.2018):

Categorie 5e: afgebakken patisserie, viennoiseries, donuts, cakes of swiss rolls

Deze categorieverwijst naar de UGent richtlijnen, 2018. Voor meer info, gelieve contact op te nemen met B2B@gerardbakery.com

Verklaringen:

Geen enkel ingrediënt bevat genetisch gemodificeerde organismen (reglement CE1829/2003 en 1830/2003). Het product heeft geen ionisatiebehandeling ondergaan en bevat geen geïoniseerd ingrediënt. Het product voldoet aan de geldende wetgeving met betrekking tot chemische verontreinigingen.

Alle producten zijn geëvalueerd d.m.v. een metaaldetector inzake de afwezigheid van metaal (NonFe>3,5mm, Inox>4mm, Fe>3mm)

Technische fiche

Prinsendreef 14
B - 3210 Linden
Tel. 0492700560
Gérard Bakery
BTW: BE0792.366.472
B2B@gerardbakery.com
www.gerardbakery.com



Kardemom buns

Artikelnummer: 3052-1010
Netto gewicht: 115 g (tolerantie van 10%)
Verpakking: 25 stuks per doos
Bewaring: Diepgevroren product, te bewaren bij -18°C.
Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.
Houdbaarheid: 182 dagen na productie

Ingrediënten:

TARWEbloem, volle MELK, suiker, boter (MELK), scharrel-heelEIEREN, water, sneeuwsuiker (suiker, TARWEzetmeel, palmolie RSPO Segregated), gist, gejodeerd zout, kardemon (0,25%)

Allergenen:

Allergenen in het product zijn aangeduid in hoofdletters.

Kan bevatten: sesam, haver, amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, pistachenoten.

Gemidd. voedingswaarden per 100g (via berekening):

Energie 1580 Kj, Energie 378 Kcal, Vetten 15g, waarvan verzadigde vetzuren 9,5g, Koolhydraten 48g, waarvan suikers 20g, Vezels 0,60g, Eiwitten 8,6g, Zout 1,0g.

Specificaties (limiet/g) (JO-DDM/THT) - Cfr: CE 2073/2005- Universiteit Gent v.2018):

Categorie 5e: afgebakken patisserie, viennoiseries, donuts, cakes of swiss rolls

Deze categorieverwijst naar de UGent richtlijnen, 2018. Voor meer info, gelieve contact op te nemen met B2B@gerardbakery.com

Verklaringen:

Geen enkel ingrediënt bevat genetisch gemodificeerde organismen (reglement CE1829/2003 en 1830/2003). Het product heeft geen ionisatiebehandeling ondergaan en bevat geen geïoniseerd ingrediënt. Het product voldoet aan de geldende wetgeving met betrekking tot chemische verontreinigingen.

Alle producten zijn geëvalueerd d.m.v. een metaaldetector inzake de afwezigheid van metaal (NonFe>3,5mm, Inox>4mm, Fe>3mm)

Technische fiche

Prinsendreef 14
B - 3210 Linden
Tel. 0492700560
Gérard Bakery
BTW: BE0792.366.472
B2B@gerardbakery.com
www.gerardbakery.com



Chocalede buns

Artikelnummer: 3053-1010

Netto gewicht: 115 g (tolerantie van 10%)

Verpakking: 25 stuks per doos

Bewaring: Diepgevroren product, te bewaren bij -18°C.

Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.

Houdbaarheid: 182 dagen na productie

Ingrediënten:

TARWEbloem, volle MELK, suiker, boter (MELK), scharrel-heelEIEREN, chocolade (suiker, cacaomassa, cacaoboter, dextrose, emulgator: SOJAlecithine) (4,7%), water, gist, gejodeerd zout, cacaopoeder, zuurteregelaar: kaliumcarbonaat.

Allergenen:

Allergenen in het product zijn aangeduid in hoofdletters.

Kan bevatten: sesam, haver, amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, pistachenoten.

Gemidd. voedingswaarden per 100g (via berekening):

Energie 1621Kj, Energie 387Kcal, Vetten 15g, waarvan verzadigde vetzuren 9,3g, Koolhydraten 50g, waarvan suikers 23g, Vezels 1,1g, Eiwitten 8,9g, Zout 1,0g.

Specificaties (limiet/g) (JO-DDM/THT) - Cfr: CE 2073/2005- Universiteit Gent v.2018):

Categorie 5e: afgebakken patisserie, viennoiseries, donuts, cakes of swiss rolls

Deze categorie verwijst naar de UGent richtlijnen, 2018. Voor meer info, gelieve contact op te nemen met B2B@gerardbakery.com

Verklaringen:

Geen enkel ingrediënt bevat genetisch gemodificeerde organismen (reglement CE1829/2003 en 1830/2003). Het product heeft geen ionisatie behandeling ondergaan en bevat geen geïoniseerd ingrediënt. Het product voldoet aan de geldende wetgeving met betrekking tot chemische verontreinigingen.

Alle producten zijn geëvalueerd d.m.v. een metaaldetector inzake de afwezigheid van metaal (NonFe>3,5mm, Inox>4mm, Fe>3mm)

Hoe serveer je onze buns?

Om ervoor te zorgen dat jouw klanten de beste kwaliteit ervaren, leveren wij onze cinnamon buns diepgevroren. Dit biedt maximale flexibiliteit bij het bewaren en serveren van de producten.

1. Diepvries en ontdooien:

Onze cinnamon buns worden diepgevroren geleverd. Je kan ze op het moment dat het nodig is uit de vriezer halen en 2u laten ontdooien op kamertemperatuur. Ze blijven +/- 32 uur vers en heerlijk na het ontdooien.

2. Diepvries en opwarmen:

Onze cinnamon buns zijn op hun allerbest lichtjes warm. Zodra u ze uit de vriezer haalt, kunt u ze opwarmen voor de beste smaakervaring. Dit kan op twee manieren:

- In de microgolf: 1 minuut op 600watt, dan een paar minuten laten rusten.
- In de oven: 4-5 minuten op 140°C hierna 20 min laten rusten.
- TIP: voel aan de onderkant van de bun met je vinger of de bun vanbinnen ontdooit is.

Met deze flexibele opties kan je altijd een heerlijk warm ontbijt of vieruurtje serveren met de beste smaak en kwaliteit!

Prijslijst

Bevroren:

Product	Prijs per doos Excl. btw	Advies verkoop prijs per bun
Cinnamon Buns doos (25 stuks)	€51,25 (€2,05/stuk)	€4,5 - €5,5
Cardamon Buns doos (25 stuks)	€53,5 (€2,14/stuk)	€4,6 - €5,6
Gezoute Buns doos (25 stuks)	<u>Coming soon</u>	
Chocolade Buns doos (25 stuks)	€56,75 (€2,27/stuk)	€4,7 - €5,7

Gratis Leveringen

Contacteer Ons

Founder



Philippe Bossens

 +32492700560

 philippe@gerardbakery.com

Founder



Marion Waterkeyn

 +32495508556

 marion@gerardbakery.com

Account manager



Julie Wolters

 +32478590232

 julie@gerardbakery.com

Account manager



Tom Lambret

 +32 478 75 76 10

 tom@gerardbakery.com

Find more about our product range at:



gerardbakery.com