

HORECA

EDITION - EDITIE 2020





40

**COLLABORATEURS
MEDEWERKERS**



10

**CAMIONS
VRACHTWAGENS**



1250

**CLIENTS RÉGULIERS
VASTE KLANTEN**



30.000

**LIVRAISONS
LEVERINGEN**



100

**FOURNISSEURS
LEVERANCIERS**



2

**ENTREPÔTS
MAGAZIJNEN**



1300

**RÉFÉRENCES
REFERENCES**



CERTIFIED
IFS GLOBAL MARKET
LOGISTICS + BIO

Pourquoi choisir Ceges - Waarom Ceges kiezen ?

1 EXPERTISE

40 années d'expériences et d'innovation au service de notre clientèle

DESKUNDIGHEID

40 jaren ervaring en innovatie ten dienste van onze klanten.

2 SERVICE

orientation personnalisée de la gamme, création de support sur mesure et d'outils d'aide à la vente.

DIENSTEN

gepersonaliseerde gamma begeleiding en op maat gemaakte ondersteuning ter optimalisatie van de verkoop.

3 PROXIMITÉ

par son service de livraison couvrant plusieurs fois par semaine toute la Belgique et le Grand Duché de Luxembourg.

TOEGANKELIJKHEID

door middel van de leveringsdienst meerdere keren per week in heel België en het Groothertogdom Luxemburg.

4 SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

garantie du respect, contrôle de la chaîne du froid, du fabricant à votre point de vente.

VOEDSELVEILIGHEID

toezicht op de naleving en controle van de koude keten van de fabrikant naar uw verkooppunt.

5 RÉSEAU COMMERCIAL

8 représentants répartis sur l'ensemble de la Belgique.

DESKUNDIGHEID

8 vertegenwoordigers verdeeld over heel België.

*Ceges, une société à votre écoute !
Ceges, een firma steeds tot uw dienst!*

Sommaire - Inhoud

2020

Desserts glacés

Ijsdessert

- 04 Tartufos
- 06 Verres - Flûtes
Glas - Fluiten
- 10 Portions
Monoportie
- 11 Fruits givrés
Bevroren vruchten
- 12 Kid' corner
- 13 Asian Desserts Mochi

Glace - Ijs

- 14 Glaces Artisanales françaises
Frans ambachtelijk ijs
 - Glaces - Ijs
 - Sorbets
 - Terroir & Gastronomie
- 16 Sorbets Artisanaux
Ambachtelijk Sorbet
- 18 Terroir & Gastronomie
- 19 Glaces Italiennes en bacs
prédécors
Italiaans Ijs in voorversierde
bakken
- 21 Swiss Quality
- 22 Carte d'Or
- 23 Smoothies

Accompagnements

aux glaces

Roomijs toebehoren

- 24 Coulis - Fruits
Ice Cubes
- 25 Decorations
Toppings
Biscuits - Koekjes

Pâtisserie - Gebak

- 26 Soufflés & Moelleux
- 27 Portions individuelles
Individuele porties

Tartes - Taarten

- 31 Cheesecakes
- 33 Tartes prédécoupées
Voorgesnede taarten
- 35 Tartes rondes
Ronde taarten
- 37 Gâteaux & Tartes
Gebak & taarten
- 39 Longueurs & Plateaux
Lengtes & Lengtes
- 41 Crêpes & Gaufres
Pannenkoeken & Wafels

Mini Desserts

- 42 Café/thé gourmand
Verweekoffie
- 43 Plaques prédécoupées
Voorgesnede Plaatgebak

Boulangerie

Bakkerij

- 46 Viennoiseries & Baguettes
Stockbrood

Salés - Gezouten

- 48 Pâtes Zini
- 50 Fonds de pizza
Pizza bodem
- 51 Focaccias
- 52 Concept Pizzella
- 53 Burgers & Falafels
- 54 Croquettes artisanales
Artisanaal bereide kroket
- 56 Légumes d'Italie
Groenten uit Italië
- 58 Crêpes - Flensjes
Légumes - Groenten
- 59 Entrées apéritives d'Italie
Aperitief Hapjes uit Italië
- 60 Produits de pomme de terre
Aardappelproducten
Viande - Vlees

Desserts glacés - Ijsdessert

Tartufi

Tartufo

Le tartufo est originaire de la province de Vibo Valentia en Calabre (Italie). Il se compose généralement de crème glacée mais il existe différentes variantes avec des coulis, de la meringue, de l'alcool...

De tartufo komt oorspronkelijk uit de provincie Vibo Valentia in Calabrië (Italië). Deze bestaat meestal uit roomijs, maar er zijn verschillende varianten met saus, meringue, alcohol...

TARTUFO AUX NOISETTES COEUR CHOCOLAT

TARTUFO MET HAZELNOTEN EN CHOCOLADE HART

12X125 ML - BINDI

REF : 03 02 30

🚫	Do not defrost
🍴	Ready to serve
📦	Pack 1

Desserts glacés - Ijsdessert

Tartufi



TARTUFO CAFÉ
KOFFIE TARTUFO
12X125 ML - BINDI
REF : 03 00 18

☐	Do not defrost	☐	Pack 1
☒	Ready to serve		



TARTUFO CACAO
CACAO TARTUFO
12X125 ML - BINDI
REF : 03 00 33

☐	Do not defrost	☐	Pack 1
☒	Ready to serve		



TARTUFO BLANC
WITTE TARTUFO
12X125 ML - BINDI
REF : 03 00 72

☐	Do not defrost	☐	Pack 1
☒	Ready to serve		



TARTUFO FRAISE
AARDBEIEN TARTUFO
12X125 ML - BINDI
REF : 03 02 45

☐	Do not defrost	☐	Pack 1
☒	Ready to serve		



TARTUFO CAFÉ CRÈME
TARTUFO MET KOFFIE ROOM
12X145 ML - AGDC
REF : 03 12 27

☐	Do not defrost	☐	Pack 1
☒	Ready to serve		



TARTUFO CHOCOLAT ET CRÈME
CHOCOLADE TARTUFO MET ROOM
12X145 ML - AGDC
REF : 03 12 28

☐	Do not defrost	☐	Pack 1
☒	Ready to serve		

Desserts glacés - Ijsdessert

Glas - Verre - Flutes



SORBET POMME VERTE CALVADOS
SORBET GROENE APPEL CALVADOS

8X150 ML - BINDI
REF : 03 00 23

☐	Do not defrost	☐	Pack 1
☒	Ready to serve		



SORBET LIMONCELLO
SORBET LIMONCELLO

8X150 ML - BINDI
REF : 03 00 67

☐	Do not defrost	☐	Pack 1
☒	Ready to serve		



GLACE FRUITS DES BOIS AU CITRON VERT & COULIS DE FRAMBOISE
BOSVRUCHTEN ROOMIJS MET LIMOEN & FRAMBOOSSAUS

8X150 ML - BINDI
REF : 03 02 61

☐	Do not defrost	☐	Pack 1
☒	Ready to serve		



GLACE CERISES AMARENA
ROOMIJS AMARENA KERSEN

6X135 ML - AGDC
REF : 03 12 19

☐	Do not defrost	☐	Pack 1
☒	Ready to serve		



GLACE CRÈME & CHOCOLAT
ROOMIJS ROOM & CHOCOLADE

6X135 ML - AGDC
REF : 03 12 20

☐	Do not defrost	☐	Pack 1
☒	Ready to serve		



GLACE TIRAMISU
ROOMIJS TIRAMISU

6X135 ML - AGDC
REF : 03 12 21

☐	Do not defrost	☐	Pack 1
☒	Ready to serve		

Desserts glacés - Ijsdessert

Glazen - Verres



GLACE YAOURT & FRUITS DES BOIS
ROOMIJS YOGHURT & BOSVRUCHTEN
 6X180 ML - BINDI
 REF : 03 00 22

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



GLACE STRACCIATELLA
ROOMIJS STRACCIATELLA
 6X180 ML - BINDI
 REF : 03 00 24

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



GLACE CHOCOLAT NOISETTE
ROOMIJS CHOCOLADE HAZELNOTEN
 6X180 ML - BINDI
 REF : 03 00 86

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



GLACE CERISES SPAGNOLA
ROOMIJS SPAGNOLA KERSEN
 6X180 ML - BINDI
 REF : 03 00 98

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



GLACE CAFÉ
ROOMIJS KOFFIE
 6X180 ML - BINDI
 REF : 03 00 99

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



GLACE PISTACHE
ROOMIJS PISTACHE
 6X180 ML - BINDI
 REF : 03 01 62

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



GLACE DAME BLANCHE
ROOMIJS DAME BLANCHE
 6X180 ML - BINDI
 REF : 03 01 84

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



GLACE FLEUR DE LAIT, FRAISE, CARMEL
ROOMIJS MELK BLOEN, AARDBEI, KARMEL
 6X180 ML - BINDI
 REF : 03 02 21

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



GLACE AMANDE SAUCE AU CHOCOLAT
ROOMIJS AMANDEL MET CHOCOLADESAUS
 6X180 ML - BINDI
 REF : 03 02 59

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		

Desserts glacés - Ijsdesserts

Verrines - Glaasjes

New!

COUPE EN VERRE - IN GLAS
CRÈME AUX CERISES AMARENA
ROOM MET AMARENA KERSEN

9X110 G - BINDI
REF : 03 02 63

	1,5-2h/u
	4°C
	2j/d
	Pack 1



COUPE EN VERRE - IN GLAS
CRÈME CATALANE
CRÈME CATALANE

9X140 G - BINDI
REF : 03 00 14

	1,5-2h/u		2j/d
	4°C		Pack 1



COUPE EN VERRE - IN GLAS
MASCARPONE
MASCARPONE

9X100 G - BINDI
REF : 03 00 85

	1,5-2h/u		2j/d
	4°C		Pack 1



COUPE EN VERRE - IN GLAS
CRÈME BRÛLÉE FRUITS DES BOIS
CRÈME BRÛLÉE BOSVRUCHTEN

9X120 G - BINDI
REF : 03 01 38

	1,5-2h/u		2j/d
	4°C		Pack 1



COUPE EN VERRE - IN GLAS
MASCARPONE FRAMBOISE
MASCARPONE FRAMBOOS

9X100 G - BINDI
REF : 03 01 89

	1,5-2h/u		2j/d
	4°C		Pack 1



COUPE EN VERRE - IN GLAS
CRÈME AUX 3 CHOCOLATS
3 CHOCOLADE PUDDING

9X110 G - BINDI
REF : 03 02 62

	1,5-2h/u		2j/d
	4°C		Pack 1



COUPE EN VERRE - IN GLAS
TIRAMISU
TIRAMISU

9X100 G - BINDI
REF : 03 00 89

	1,5-2h/u		2j/d
	4°C		Pack 1

Desserts glacés - Ijsdesserts

Verrines - Glaasjes



COUPE EN VERRE - IN GLAS
PROFITEROLES GLACÉES
IJS PROFITEROLES
 12X100 G - BINDI
 REF : 03 00 21

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



COUPE EN VERRE - IN GLAS
GLACE CHOCOLAT AU LAIT COEUR SABAYON
MELKCHOCOLADE ROOMIJS MET SABAYON HART
 12X80 G - BINDI
 REF : 03 00 32

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



COUPE EN VERRE - IN GLAS
GLACE TIRAMISU
IJS TIRAMISU
 12X100 G - BINDI
 REF : 03 00 29

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



COUPE EN PLASTIQUE - IN PLASTIEK
ZUPPA INGLESE
ZUPPA INGLESE
 12X110 G - BINDI
 REF : 03 02 34

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



COUPE EN PLASTIQUE - IN PLASTIEK
GLACE TIRAMISU
IJS TIRAMISU
 12X100 G - BINDI
 REF : 03 00 31

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



RAMEQUIN - VUURVAST POTJE
CRÈME BRÛLÉE - CRÈME BRÛLÉE
 8X115 G - BINDI
 REF : 03 01 66

	Do not defrost		900w - 90 sec.
	200°C - 10/12 min.		Pack 1



RAMEQUIN - VUURVAST POTJE
GLACE SOUFFLÉ GRAND MARNIER - IJSOUFFLÉ GRAND MARNIER
 4X120 ML - ALASKA
 REF : 00 02 10

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		

Desserts glacés - Ijsdessert

Portions - Monoporties



CASSATA GLACE SABAYON
CASSATA ROOMIJS SABAYON
 16X160 ML - BINDI
 REF : 03 00 03

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



NOUGAT GLACÉ NOISETTE ET FRUITS CONFITS
IJSNOUGAT MET HAZELNOTEN & GEKONFIJTE FRUIT
 12X175 ML - BINDI
 REF : 03 00 28

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



MERVEILLEUX GLACÉ
MERVEILLEUX IJSDESSERT
 9X75 G - BINDI
 REF : 03 01 97

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



PARFAIT SPÉCULOOS VANILLE BOUBON
PARFAIT SPÉCULOOS VANILLE BOUBON
 12X140 ML - GLACES DES ALPES
 REF : 17 05 02

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



SOUFFLÉ GLACE LIMONCELLO
SOUFFLÉ ROOMIJS LIMONCELLO
 12X140 ML - GLACES DES ALPES
 REF : 17 05 03

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



SOUFFLÉ GRAND-MARNIER
IJSOUFFLÉ GRAND MARNIER
 12X140 ML - GLACES DES ALPES
 REF : 17 05 04

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



NOUGAT GLACÉ
IJSNOUGAT
 16X90 G - MADEMOISELLE DESSERTS
 REF : 09 00 12

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



TRANCHE MILANAISE
MILANESE SNEDE
 12X140 ML - ALASKA
 REF : 00 02 09

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



PROFITEROLES GLACE VANILLE
PROFITEROLES VANILLE ROOMIJS
 16X75 ML - ALASKA
 REF : 11 08 00

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		

Fruits givrés - Bevroren vruchten

Glaces & Sorbets - Roomijs & Sorbet

DEMI MANGUE GIVRÉE (SORBET)
HALVE BEVROREN MANGO (SORBET)
 4X56 G - LA IBENSE BORNAY
 REF : 07 60 14

	Do not defrost
	Ready to serve
	Pack 4



DEMI MELON GIVRÉ (GLACE)
HALVE BEVROREN MELOEN (IJS)
 2X88 G - LA IBENSE BORNAY
 REF : 07 60 13

	Do not defrost		Pack 12
	Ready to serve		



DEMI CITRON GIVRÉ (SORBET)
HALVE BEVROREN CITROEN (SORBET)
 8X160 ML - AGDC
 REF : 03 12 17

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



ORANGE GIVRÉE GÉANTE + MORCEAUX (GLACE)
REUZENSINAASAPPEL + STUKJES (IJS)
 6X160 ML - LA MENORQUINA
 REF : 12 10 02

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



ANANAS GIVRÉ (SORBET)
BEVROREN ANANAS (SORBET)
 12X100 ML - BINDI
 REF : 03 00 02

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



CITRON GIVRÉ (SORBET)
BEVROREN CITROEN (SORBET)
 12X100 ML - BINDI
 REF : 03 00 69

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



COCO GIVRÉ (GLACE)
BEVROREN KOKOSNOOT (IJS)
 12X100 ML - BINDI
 REF : 03 00 87

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		

Desserts glacés - Ijsdessert

Kid's Corner



TWITTY GLACE CRÈME

TWITTY ROOMIJS

12X70 ML - BINDI

REF : 03 02 57

☐	Do not defrost	☒	Pack 1
☒	Ready to serve		



New!



RABBIT GLACE CRÈME

RABBIT ROOMIJS

12X70 ML - BINDI

REF : 03 02 15

☐	Do not defrost	☒	Pack 1
☒	Ready to serve		



PAN DAN GLACE VANILLE

PAN DAN ROOMIJS VANILLE

12X70 ML - BINDI

REF : 03 01 92

☐	Do not defrost	☒	Pack 1
☒	Ready to serve		



HIP HOP GLACE FRAISE

HIP HOP ROOMIJS ARDBEI

12X70 ML - BINDI

REF : 03 01 93

☐	Do not defrost	☒	Pack 1
☒	Ready to serve		



CIP CIOC GLACE CHOCOLAT

CIP CIOC ROOMIJS CHOCOLADE

12X70 ML - BINDI

REF : 03 01 94

☐	Do not defrost	☒	Pack 1
☒	Ready to serve		



LADY GLACE FRAISE

LADY ROOMIJS ARDBEI

12X70 ML - BINDI

REF : 03 02 16

☐	Do not defrost	☒	Pack 1
☒	Ready to serve		



ELVIS GLACE CHOCOLAT

ELVIS ROOMIJS CHOCOLADE

12X70 ML - BINDI

REF : 03 02 17

☐	Do not defrost	☒	Pack 1
☒	Ready to serve		



MAN IN BLACK GLACE VANILLE

MAN IN BLACK ROOMIJS VANILLE

12X70 ML - BINDI

REF : 03 02 18

☐	Do not defrost	☒	Pack 1
☒	Ready to serve		

Desserts glacés - Ijsdessert

Asian Desserts - Mochi

Mochi

Le mochi est une glace enveloppée dans une couche de farine de riz cuit à la vapeur, une texture douce et moelleuse.

De mochi is ijs verpakt in een laag gestoomde rijstmeel, een zachte en donzige textuur.



MOCHI VANILLE
MOCHI VANILLE
6X32 G - LITTLE MOONS
REF : 02 80 01

	Do not defrost		Pack 10
	Ready to serve		



MOCHI FRUIT DE LA PASSION & MANGUE **VEGAN**
MOCHI PASSIEVRUCHT & MANGO **VEGAN**
6X32 G - LITTLE MOONS
REF : 02 80 08



	Do not defrost		Pack 10
	Ready to serve		



MOCHI CITRON YUZU
MOCHI YUZU CITROEN
6X32 G - LITTLE MOONS
REF : 02 80 07

	Do not defrost		Pack 10
	Ready to serve		



MOCHI MANGUE
MOCHI MANGO
6X32 G - LITTLE MOONS
REF : 02 80 04

	Do not defrost		Pack 10
	Ready to serve		



MOCHI NOIX DE COCO
MOCHI KOKOSNOOT
6X32 G - LITTLE MOONS
REF : 02 80 05

	Do not defrost		Pack 10
	Ready to serve		



MOCHI THÉ VERT MATCHA
MOCHI GROENE THEE MATCHA
6X32 G - LITTLE MOONS
REF : 02 80 06

	Do not defrost		Pack 10
	Ready to serve		

Crèmes glacées - Roomijs

Glaces artisanales - Ambachtelijk Ijs - GLACES DES ALPES

Glaces des Alpes

Des créations originales, gastronomiques et variées, créées par le maître artisan glacier : Pascal Vindret. Surprenez vos clients avec des produits exclusifs et originaux!

Originele, gastronomische en gevarieerde creaties, gemaakt door de meester-ijsmaker: Pascal Vindret.

Verras uw klanten met exclusieve en originele producten!



☐ Do not defrost	☐ Pack 1
☒ Ready to serve	

REF.	CRÈMES GLACÉES 5 L.	ROOMIJS 5 L.
17 01 00	VANILLE AU BEURRE ECHIRÉ	VANILLE MET "ECHIRE" BOTER
17 04 01	VANILLE BOURBON	VANILLE BOURBON
17 04 02	CAFÉ 100% ARABICA	KOFFIE 100% ARABICA
17 04 03	CHOCOLAT VALRHONA	CHOCOLADE VALRHONA
17 04 06	PISTACHE	PISTACHE
17 04 07	DUO CHOCOLATS	CHOCOLADE DUO
17 04 45	CARAMEL BEURRE SALÉ	GEZOUTEN KAREMEL EN BOTER
17 04 47	STRACCIATELLA	STRACCIATELLA
17 04 53	NUTY	NUTY
17 04 60	COCO	KOKOSNOOT
17 04 78	SPECULOOS	SPECULOOS

Retrouvez les autres saveurs sur commande de 8 UV, disponibles pour livraison 14 jours après commande sur: www.glacesdesalpes.com
Vindt de andere smaken bij bestelling van 8 VE, beschikbaar voor levering 14 dagen na bestelling op: www.glacesdesalpes.com

Crèmes glacées - Roomijs

Glaces 2,5 L - Roomijs 2,5 L - GLACES DES ALPES

REF.	CRÈMES GLACÉES 5 L.	ROOMIJS 5 L.
17 01 01	VANILLE BOURBON	VANILLE BOURBON
17 01 02	CAFÉ 100% ARABICA	KOFFIE 100% ARABICA
17 01 03	CHOCOLAT VALRHONA	CHOCOLADE VALRHONA
17 01 04	FRAISE	AARDBEI
17 01 05	CROQUANTINE	CROQUANTINE
17 01 06	PISTACHE	PISTACHE
17 01 07	VIOLETTE	VIOLET
17 01 08	PAIN D'ÉPICES	PEPERKOEK
17 01 09	CRÈME BRÛLÉE	CRÈME BRÛLÉE
17 01 10	NOUGAT	NOUGAT
17 01 12	BROWNIES	BROWNIES
17 01 16	CANNELLE	KANEEL
17 01 17	AMARETTO	AMARETTO
17 01 20	GINGEMBRE	GEMBER
17 01 22	BUBBLE GUM	BUBBLE GUM
17 01 24	MARRONS	KASTANJE
17 01 31	COOKIES	COOKIES
17 01 35	RHUM/RAISIN	RHUM/ROZIJN
17 01 43	VANILLE MACADAMIA	VANILLE MACADAMIA
17 01 44	MERINGUE	MERINGUE
17 01 45	CARAMEL	KARAMEL
17 01 47	STRACCIATELLA	STACCIATELLA
17 01 49	ROCHER PRALINÉ	ROCHER PRALINÉ
17 01 51	AMANDE	AMANDEL
17 01 53	NUTY	NUTY
17 01 54	MACARON FRAMBOISE	MACARON FRAMBOOS
17 01 59	AZZURO	AZZURO
17 01 60	NOIX DE COCO	KOKOSNOOT
17 01 61	BIMBO	BIMBO
17 01 62	MENTHE-CHOCOLAT	MUNT-CHOCOLADE IJSCREME
17 01 63	AMARENA	AMARENA
17 01 65	PANNA	PANNA
17 01 67	BANANE MARBRÉE	BANAAN GEMARBREERD
17 01 69	CRUMBLE FRUITS ROUGES	CRUMBLE RODE VRUCHTEN
17 01 70	LAVANDE	LAVENDEL
17 01 72	CHOCOLAT AU LAIT	MELKCHOCOLADE
17 01 74	BARRE CHOCO NUT'S	REEP CHOCO NUT'S
17 01 75	CHOCOLAT BLANC	WITTE CHOCOLADE
17 01 76	BARBE À PAPA	SUIKERSPIN
17 01 78	SPECULOOS	SPECULOOS
17 01 81	TIRAMISÙ	TIRAMISÙ
17 01 82	AMERICAN BISCUIT	AMERICAN BISCUIT
17 01 83	YAOURT BULGARE	BULGAARSE YOGHURT
17 01 86	CARAMEL BEURRE SALÉ	KARAMEL GEZOUTEN BOTER
17 01 99	BIERE DE MAREDSOUS	MAREDSOUS BIER
17 06 04	MASCARPONE	MASCARPONE
17 06 05	THÉ VERT MATCHA	GROENE THEE MATCHA
17 06 06	CAPPUCCINO	CAPPUCCINO
17 06 07 *	CHOCOLAT AU LAIT NOUGAT	MELKCHOCOLADE NOUGAT
17 06 08	THYM	TIJM
17 06 09	TARTE CITRON MERINGUE	CITROEN MET MERINGUE TAART
17 06 10	SÉSAME NOIR	ZWARTE SESAM
17 06 11	FORÊT NOIRE	ZWARTE WOOD
17 06 12	MIEL PIGNONS	HONING PIJNBOOMPITTEN
17 06 13	VANILLE "BLACK ICE"	VANILLE "BLACK ICE"
17 06 14	CACAHUËTE	PINDA
17 06 15	PETIT BEURRE	KLEINE BOTER
17 07 02	PALET BRETON NEW	PALET BRETON NEW
17 07 03	BARRE CARAMEL CACAHUËTE NEW	KARAMEL PINDANOTEN NEW
17 07 04	CHOUCHOU NEW	CHOUCHOU NEW

* Disponible jusqu'à épuisement du stock / Beschikbaar tot uitputting van de stock

Sorbets Plein Fruits - Vruchtensorbet

Artisanaux - Ambachtelijk - GLACES DES ALPES

Glaces des Alpes

L'appellation "Plein Fruit" est une appellation qui garantit une teneur minimale en fruits de 45% et de 20% pour les fruits acides à saveurs fortes.

De appellatie «Plein Fruit» is een benaming die een minimaal fruitgehalte van 45% en 20% garandeert voor zure vruchten met sterke smaken.



	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		

REF.	SORBETS 5 L.	SORBETS 5 L.
17 04 24	CITRON (TF: 28%) V	CITROEN (FG: 28%) V
17 04 25	FRAMBOISE (TF: 52%) V	FRAMBOOS (FG: 52%) V
17 04 26	FRAISE (TF: 62%) V	AARDBEI (FG: 62%) V
17 04 46	BANANE (TF: 45%) V	BANAAN (FG: 45%) V
17 04 72	MANGUE (TF: 45%) V	MANGO (FG: 45%) V

Retrouvez les autres saveurs sur commande de 8 UV, disponibles pour livraison 14 jours après commande sur: www.glacesdesalpes.com
 Vindt de andere smaken bij bestelling van 8 VE, beschikbaar voor levering 14 dagen na bestelling op: www.glacesdesalpes.com

Sorbets Plein Fruits - Vruchtensorbet

Sorbets 2,5 L & 5L. - GLACES DES ALPES



REF.	SORBETS 2,5 L.	SORBETS 2,5 L.
17 00 02	ANANAS RÔTI, CAR./RHUM (TF: 58%) V	GEGRILDE ANANAS MET CAMEL/RUM (FG: 58%) V
17 00 03	FRAISE MENTHE DOUCE V	AARDBEI MET ZACHTE MUNT AROMA V
17 00 06	CACTUS CITRON VERT (TF: 48%) V	CACTUS LIMOEN (FG: 48%) V
17 00 09	HIBISCUS PASSION BANANE V	HIBISCUS PASSIEVRUCHT BANAAN V
17 00 10	PÊCHE DE VIGNE (TF: 60%) V	WIJNGAARDPERZIK (FG: 60%) V V
17 00 11	TOMATE BASILIC (TF: 54%) V	TOMAAAT BASILICUM (FG: 54%) V
17 00 12	ANANAS (TF: 59%) V	ANANAS (FG: 57%) V
17 00 13	ORANGE SANGUINE (TF: 55%) V	BLOEDAPPELSIEN (FG: 55%) V
17 00 15	MYRTILLE (TF: 58%) V	BLAUWE BES (FG: 58%) V
17 00 17	MIRABELLE (TF: 59%) V	MIRABEL (FG: 59%) V
17 00 18	MANDARINE (TF: 60%) V	MANDARIJN (FG: 60%) V
17 00 19	LITCHI (TF: 53%) V	LYCHEE (FG: 53%) V
17 00 20	KIWI (TF: 54%) V	KIWI (FG: 54%) V
17 00 22	CASSIS (TF: 49%) V	ZWARTE BESSEN (FG: 49%) V
17 00 23	FRAISE (TF: 62%) V	AARDBEI (FG: 62%) V
17 00 24	CITRON (TF: 29%) V	CITROEN (FG: 29%) V
17 00 25	FRAMBOISE (TF: 52%) V	FRAMBOOS (FG: 52%) V
17 00 26	FRUITS DES BOIS (TF: 50%) V	BOSVRUCHTEN (FG: 50%) V
17 00 27	MELON (TF: 49%) V	MELOEN (FG: 49%) V
17 00 30	RHUBARBE ROSE (TF: 57%) V	ROZE RABARBER (FG: 57%) V
17 00 34	FIGUE VIOLETTE (TF: 53%) V	VIJG (FG: 53%) V
17 00 36	PAMPLEMOUSSE ROSE (TF: 57%) V	ROZE POMPELMOES (FG: 57%) V
17 00 37	CERISE (TF: 65%) V	KERSEN (FG: 65%) V
17 00 42	MOJITO (ALCOOLISÉ)	MOJITO (MET ALCOHOL)
17 00 45	BERGAMOTE (TF: 26%) V	BERGAMOTE (FG: 26%) V
17 00 46	BANANE (TF: 45%) V	BANAAN (FG: 45%) V
17 00 47	CITRON BASILIC (TF: 27%) V	CITROEN BASILICUM (FG: 27%) V
17 00 48	PASSION (TF: 41%) V	PASSIEVRUCHT (FG: 41%) V
17 00 49	PABANA (TF: 49%) V	PABANA (FG: 49%) V
17 00 51	POIRE (TF: 54%) V	PEER (FG: 54%) V
17 00 54	PORTO V	PORTO V
17 00 58	RHUM DON PAPA BAROKO V (ALCOOLISÉ)	RUM DON PAPA BAROKO V (MET ALCOHOL)
17 00 59	ORANGE (TF: 59%) V	SINAASAPPEL (FG: 59%) V
17 00 61	POMME VERTE (TF: 54%) V	GROENE APPEL (FG: 54%) V
17 00 64	POMME CIDRÉE (TF: 24%-CIDRE:48%) NEW	APPEL CIDER (FG: 24%-CIDER: 48%) NEW
17 00 65	GASPACHO NEW	GASPACHO NEW
17 00 66	KALAMANSI (TF: 20%) NEW	KALAMANSI (FG: 20%) NEW
17 00 72	MANGUE (TF: 45%) V	MANGO (FG: 45%) V
17 00 73 *	GÉNÉPI (ALCOOLISÉ)	GENEPI (MET ALCOHOL)
17 00 74	CITRON VERT (TF: 27%) V	LIMOEN (FG: 27%) V
17 00 91	LIMONCELLO	LIMONCELLO
17 00 94	CAROTTE, ORANGE, GINGEMBRE	WORSTEL, APPELSIEN, GEMBER
17 00 95	SPRITZ (ALCOOLISÉ)	SPRITZ (MET ALCOHOL)



TF : TENEUR EN FRUITS

V : VEGAN OK

FG : FRUITGEHALTE

* Disponible jusqu'à épuisement du stock / Beschikbaar tot uitputting van de stock

www.ceges.be

Crèmes glacées - Roomijs & Sorbet

Glaces - Roomijs & Sorbets 1,5 L. - TERROIR & GASTRONOMIE



Terroir & Gastronomie

Une gamme inédite pour des associations sucrées/salées. Des parfums inattendus, proposez de la glace de l'entrée au dessert, laissez libre cours à votre créativité !

Een nieuw assortiment voor zoete / hartige combinaties. Onverwachte smaken, bieden ijs van voorgerechten tot nagerecht, laat je creativiteit de vrije loop!

REF.	DIPONIBLES	BESCHIKBAAR
17 02 04	SORBET VINAIGRE BALSAMIQUE	SORBET BALSAMICO
17 02 07	GLACE POIVRON PIMENT D'ESPELETTE	ESPELETTE CHILI PEPPER IJS
17 02 09	GLACE CHÈVRE	GEITENKAAS IJS
17 02 19	SORBET YUZU	SORBET YUZU
17 02 26	GLACE SAFRAN DU DAUPHINÉ	SAFFRAAN UIT DE DAUPHINÉ IJS
17 02 28	SORBET PERSIL	SORBET PETERSELIE
17 02 30	SORBET MUROISE	SORBET MUROISE
REF.	SUR COMMANDE *	OP BESTELLING *
17 02 01	GLACE VANILLE DE TAHITI	TAHITI VANILLE IJS
17 02 03	GLACE MOUTARDE À L'ANCIENNE	MOSTERDIJS OP AMBACHTELIJK WIJZE
17 02 05	GLACE POIVRE DE SÉCHOUAN	SECHUANPEPPER IJS
17 02 06	GLACE FOIE GRAS	EENDENLEVER IJS
17 02 08	GLACE CAMEMBERT	CAMENBERT IJS
17 02 12	SORBET SAUMON FUMÉ À L'ANETH	SORBET ZALM GEROOKT MET DILLE
17 02 13	GLACE ROQUEFORT NOIX	ROQUEFORT NOTEN IJS
17 02 14	GLACE CÈPES	EKKHOORNTJESBROOD IJS
17 02 16	GLACE À LA TRUFFE	TRUFFELIJS
17 02 17	SORBET CONCOMBRE ESTRAGON	SORBET KOMKOMMER DRAGON
17 02 18	SORBET FRAISE «MARA DES BOIS» BASILIC	SORBET AARDBEIEN «MARA DES BOIS» MET BASILICUM
17 02 22	GLACE BUTTERNUT AU MASCARPONE	BUTTERNUT MASCARPONE IJS
17 02 23	GLACE HUILE D'OLIVE	OLIJFOLIE IJS
17 02 24	SORBET BANYULS	SORBET BANYULS
17 02 25	SORBET CHAMPAGNE	SORBET CHAMPAGNE

Retrouvez les autres saveurs sur commande de 8 UV, disponibles pour livraison 14 jours après commande sur: www.glacesdesalpes.com

* Commande minimum de 4 UV, disponibles pour livraison 15 jours après commande

Vindt de andere smaken bij bestelling van 8 VE, beschikbaar voor levering 14 dagen na bestelling op: www.glacesdesalpes.com

* Bestelling van minimum 4 VE, beschikbaar voor levering 15 dagen na bestelling

Crèmes glacées - Roomijs & Sorbets

Bacs prédécorés - Voorversierde bakken - AGDC

REF.	BACS - 2035 ML	BAKKEN - 2035 ML
03 09 01	SORBET ANANAS	SORBET ANANAS
03 09 02	SORBET BANANE	SORBET BANANA
03 09 03	CAFÉ VIENNOIS	WEENSE KOFFIE
03 09 05	SORBET PÊCHE	SORBET PERZIK
03 09 06	SORBET MELON	SORBET MELOEN
03 09 07	YAOURT FRUITS DES BOIS	YOGOURT BOSVRUCHTEN
REF.	BACS - 4400 ML	BAKKEN - 4400 ML
03 10 82	CAFÉ MANTECATO	MANTECATO KOFFIE
03 10 83	VANILLE DE MADAGASCAR	VANILLE UIT MADAGASCAR
03 10 88	PISTACHE	PISTACHE
03 10 89	STRACCIATELLA	STRACCIATELLA
03 10 92	SORBET CITRON	SORBET CITROEN
03 10 93	COCO TROPICAL	COCO TROPICAL
03 10 94	CHOCOLAT	CHOCOLADE
03 10 95	SORBET FRAISE	SORBET AARDBEI
03 10 96	NOISETTE	HAZELNOOT
03 10 98	TIRAMISU AU MASCARPONE	TIRAMISU MET MASCARPONE

 Do not defrost	 Pack 1
 Ready to serve	

Antica Gelateria del Corso

Chacune de nos saveurs provient de la grande tradition italienne, combinée à la maîtrise, la passion et la sélection rigoureuse d'ingrédients de qualité supérieure. Une fabrication italienne haut de gamme dans un bac prédécoré.

Elk van onze smaken komt uit de grote Italiaanse traditie, gecombineerd met meesterschap, passie en de strenge selectie van ingrediënten van topkwaliteit. Italiaanse hoge kwaliteitsproductie in een voorversierde bak.

TOUS LES SORBETS SONT
ALLE SORBETS ZIJN



Crèmes glacées - Roomijs & Sorbets

Bacs prédécorés - Voorversierde bakken - TONITTO



Tonitto

La décoration de la glace est le meilleur moyen d'attirer l'attention de vos clients.

Avec Tonitto, la présentation des bacs reste toujours attrayante.

Decoratie van het ijs is de beste manier om de aandacht van uw klanten te trekken.

Met Tonitto blijft de presentatie van de bakken altijd aantrekkelijk.

REF.	BACS - 4,7 L.	BAKKEN - 4,7 L.
03 50 21 *	VANILLE BOURBON	VANILLE BOURBON
03 50 22 *	CAFÉ «WAVE»	KOFFIE «WAVE»
REF.	BACS - 6 L.	BAKKEN - 6 L.
03 50 50 *	CRÈME	ROOM
03 50 55 *	TIRAMISÙ	TIRAMISÙ
03 50 59 *	SORBET MANGUE	SORBET MANGO
03 50 60 *	NOISETTE	HAZELNoot

☐ Do not defrost	☐ Pack 1
☒ Ready to serve	

* Disponible jusqu'à épuisement du stock / Beschikbaar tot uitputting van de stock

Crèmes glacées - Roomijs & Sorbets

Swiss Quality - MÖVENPICK OF SWITZERLAND

REF.	SORBETS - 2,4 L.	SORBETS - 2,4 L.
08 01 59	FRUIT DE LA PASSION & MANGUE	PASSIEVRUCHT & MANGO
08 01 62 *	CASSIS	ZWARTE BES
08 01 64 *	CITRON & CITRON VERT	CITROEN & LIMOEN
08 01 81	CITRON	CITROEN
08 09 13	FRAMBOISE	FRAMBOOS
REF.	CRÈME GLACÉE - 2,4 L.	ROOMIJS - 2,4 L.
08 01 52 *	DOUBLE CRÈME MERINGUE	DOUBLE CREAM MERINGUE
08 01 60 *	NOIX DE COCO	KOKOSNOOT
08 01 73 *	CARAMEL	KARAMEL
08 01 74	CHOCOLAT SUISE	ZWITSERSE CHOCOLADE
08 01 76	PISTACHE	PISTACHE
08 01 77 *	RHUM RAISIN	RUM ROZIYN
08 01 78	BANANE	BANANA
08 01 79	FRAISE	AARDBEI
08 01 82 *	STRACCIATELLA	STRACCIATELLA
08 01 83 *	TIRAMISÙ	TIRAMISÙ
08 01 86	EXPRESSO CROQUANT	KROKANTE ESPRESSO
08 01 87 *	NOIX D'ÉRABLE	MAPLE WALNoot
08 09 14 *	VANILLE & BROWNIE	VANILLE & BROWNIE
08 09 20 *	NOISETTE	HAZELNOOT
08 09 26	CHOCOLAT & CARAMEL SALÉ	CHOCOLADE & GEZOUTEN KARAMEL
08 09 27 *	COOKIES ET CARAMEL	COOKIES EN KARAMEL
REF.	CRÈME GLACÉE - 5 L.	ROOMIJS - 5 L.
08 01 89	VANILLA DREAM	VANILLA DREAM

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



* Disponible jusqu'à épuisement du stock / Beschikbaar tot uitputting van de stock

* Commande minimum de 2 UV / Bestelling van minimum 2 VE

Crèmes glacées - Roomijs

Bacs Scooping Bakken - CARTE D'OR



REF.	CARTE D'OR - BACS DÉCORÉS - 5,5 L.	CARTE D'OR - VOORVERSIERDE BAKKEN - 5,5 L.
10 03 01	VANILLE	VANILLE
10 03 02	CHOCOLAT NOIR	FONDENT CHOCOLADE
10 03 03 *	BANANE	BANAAN
10 03 04	FRAISE	AARDBEI
10 03 05	PISTACHE	PISTACHE
10 03 06	STRACCIATELLA	STRACCIATELLA
10 03 07	CAFÉ	KOFFIE

REF.	ALASKA - BACS - 5,5 L.	ALASKA - BAKKEN - 5,5 L.
11 07 00	VANILLE	VANILLE
11 07 01	CHOCOLAT	CHOCOLADE
11 07 02	CAFÉ	KOFFIE
11 07 03	FRAISE	AARDBEI

* Disponible jusqu'à épuisement du stock / Beschikbaar tot uitputting van de stock

Smoothies 100% fruits naturels - 100 vers fruit

Gamme santé - Gezondheid gamma



FRESH

STRAWBERRY - ORANGE - FRESH MINT LEAVES

12X70 ML - TAMARINDO

REF : 20 14 02



Do not defrost	Pack 1
Water of milk	



TROPICAL

MANGO - PINEAPPEL - LIME

12X70 ML - TAMARINDO

REF : 20 14 03



Do not defrost	Pack 1
Water of milk	



COCO MANGO

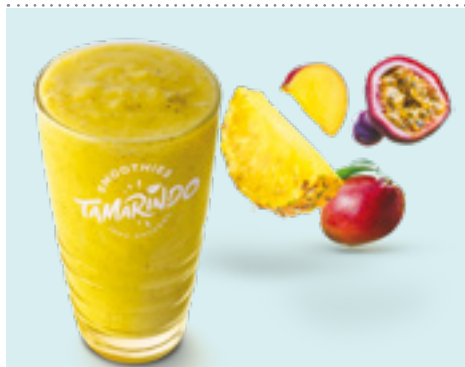
STRAWBERRY - MANGO - COCONUT

12X70 ML - TAMARINDO

REF : 20 14 07



Do not defrost	Pack 1
Water of milk	



EXOTIC

MANGO - PINEAPPEL - PASSION FRUIT

12X70 ML - TAMARINDO

REF : 20 14 08



Do not defrost	Pack 1
Water of milk	



ULTRAVIOLET

STRAWBERRY - BANANA - BLACKBERRY

12X70 ML - TAMARINDO

REF : 20 14 10



Do not defrost	Pack 1
Water of milk	



MELON POP

WATERMELON - MELON - LIME

12X70 ML - TAMARINDO

REF : 20 14 11



Do not defrost	Pack 1
Water of milk	



BOOST

GREEN APPLE, PEAR, SPINACH, BANANA, LIME

12X70 ML - TAMARINDO

REF : 20 14 13 *



Do not defrost	Pack 1
Water of milk	



VANILLE FRAISE

STRAWBERRY, VANILLA

12X70 ML - TAMARINDO

REF : 20 14 14



Do not defrost	Pack 1
Water of milk	

* Disponible jusqu'à épuisement du stock / Beschikbaar tot uitputting van de stock

Coulis - Ice Cubes

Accompagnements aux glaces - Roomijs toebehoren



REF.	COULIS	COULIS	UV/VE			
20 12 50	FRAMBOISE - LES FRUITS ROUGES	FRAMBOOS - LES FRUITS ROUGES	500 G	1	1H/U	PACK 6
20 12 51	FRUITS ROUGES - LES FRUITS ROUGES	RODE VRUCHTEN - LES FRUITS ROUGES	500 G	1	1H/U	PACK 6



REF.	FRUITS	VRUCHTEN	UV/VE			
20 12 70	COCKTAIL FRUITS ROUGES BIO - LES FRUITS ROUGES	COCKTAIL RODE VRUCHTEN BIO - LES FRUITS ROUGES	450 G	1	1H/U	PACK 10
20 12 71	COCKTAIL FRAMBOISES BIO - LES FRUITS ROUGES	COCKTAIL FRAMBOOS BIO - LES FRUITS ROUGES	450 G	1	1H/U	PACK 10



REF.	GLAÇONS	IJSBLOKJES	UV/VE			
29 00 49	GLACE PILÉE - ICEFACTORY	CRUSHED IJSBLOKJES - ICEFACTORY	2 KG	1	READY TO USE	PACK 6
29 00 50	CUBES DE GLACE - ICEFACTORY	IJSBLOKJES - ICEFACTORY	2 KG	1	READY TO USE	PACK 6

Toppings - Biscuits - Decorations

Accompagnements aux glaces - Roomijs toebehoren



REF.	DÉCORATIONS	DECORATIES	UV/VE			
30 10 01	GOUTTES DE MERINGUE	MERINGUE DRUPPELS	12X140 G	AMBIANT/AMBIENT		PACK 1
30 10 02	GRANULÉS DE SPÉCULOOS	SPECULOOS GRANULAAT	12X350 G	AMBIANT/AMBIENT		PACK 1
30 10 03	BRÉSILIENNE FINE	BRÉSILIENNENOOTJES FIJN	12X700 G	AMBIANT/AMBIENT		PACK 1
30 10 04	GRANULÉS MULTICOLORES	IJSSPIKKELS	12X900 G	AMBIANT/AMBIENT		PACK 1



REF.	TOPPINGS	TOPPINGS	UV/VE			
30 85 00	NOISETELLA - L'INSTANT CRÊPES	NOISETELLA - L'INSTANT CRÊPES	1000 G	AMBIANT/AMBIENT		PACK 6
30 84 00	CARAMEL BEURRE SALÉ - CRÉPIOTE	KARAMEL GEZOUTEN BOTER - CRÉPIOTE	1200 G	AMBIANT/AMBIENT		PACK 6



REF.	LE VÉSUE	LE VÉSUE		
1 30 70 01	CORNETS ROULÉS	HOORNTJES	100 PC/ST	Ø 160X42 MM
2 30 70 02	CORNETS MAXI	HOORNTJES MAXI	96 PC/ST	Ø 155X52 MM
3 30 70 03	CIGARETTES	SIGARETTEN	130 PC/SST	Ø 120X16 MM
4 30 70 05	CORNETS «BIG FUN»	«BIG FUN» HOORNTJES	240 PC/ST	Ø 175X60 MM
5 30 70 06	COUPES DESSERTS	DESSERTCOUPES	90 PC/ST	Ø 135X40 MM
6 30 70 07	CORNETS «COPENHAGEN»	HOORNTJES «COPENHAGEN»	180 PC/ST	Ø 165X100 MM
7 30 70 08	ÉVENTAILS DOUBLES	DUBBELE WAAIERS	200 PC/ST	Ø 115X82 MM
8 30 70 09	GAUFRETTES RONDES	GALETTEN ROND	225 PC/ST	Ø 90 MM

Pâtisseries - Gebak

Soufflés & Moelleux

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT BLANC

WITTE CHOCOLADE SOUFFLÉ

12X100 G - BINDI

REF : 03 01 67

PRÉPARATION - BEREIDING

🕒	2-3h/u
🌡️	4°C
🕒	3j/d
🔥	180°C - 4 min.
🔊	800w
🕒	Frozen 50 sec. - Defrosted 20 sec.
📦	Pack 1



SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

CHOCOLADE SOUFFLÉ

12X100 G - BINDI

REF : 03 00 15

🔪	Making idem 03 01 67
📦	Pack 1



SOUFFLÉ "BLACK & WHITE"

DARK CHOCOLATE & WHITE CHOCOLATE SOUFFLÉ

12X100 G - BINDI

REF : 03 02 38

🔪	Making idem 03 01 67
📦	Pack 1



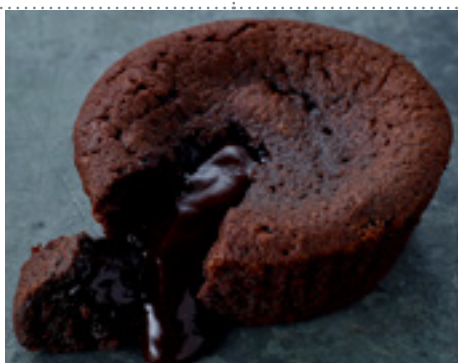
SOUFFLÉ CARAMEL CHOCOLAT

KARAMEL CHOC. SOUFFLÉ

12X90 G - BINDI

REF : 03 02 12

🔪	Making idem 03 01 67
📦	Pack 1



MOELLEUX CHOCOLAT 100% PUR BEURRE

CHOCOLADE 100% PURE BOTER MOELLEUX

24X100 G - DESSERT FACTORY

REF : 16 10 01

🔥	Do not defrost	🔊	800w - 40 sec.
🕒	170°C - 12 min.	📦	Pack 1



CHOCOLAT COEUR COULIS FRAMBOISE

CHOCOLADE MET FRAMBOZENCOULIS

24X90 G - DESSERT FACTORY

REF : 16 10 02

🔥	Do not defrost	📦	Pack 1
🔊	800w - 40 sec.		

Pâtisseries - Gebak

Portions individuelles - Individuele porties

FONDANT AU **CARAMEL MOU** DÉCOR
AMANDES & NOISETTES
FONDANT **CARAMEL DECO** AMANDEL &
NOTEN
24X80 G - SAGA CHOCOLAT
REF : 21 10 07



🕒	2-4h/u
🌡️	4°C
🕒	3j/d
📦	Pack 1



CASSATINA
CASSATINA
12X100 G - BINDI
REF : 03 01 02

🕒	1,5-2h/u	🕒	2j/d
🌡️	4°C	📦	Pack 1



DÉLICE RICOTTA/POIRE
RICOTTA/PEER GENOT
6X95 G - BINDI
REF : 03 01 06

🕒	1,5-2h/u	🕒	2j/d
🌡️	4°C	📦	Pack 1



DÔME CHOCOLAT CROUSTILLANT
KOEPEL CRUNCHY CHOCOLADE
6X95 G - BINDI
REF : 03 01 05

🕒	1,5-2h/u	🕒	2j/d
🌡️	4°C	📦	Pack 1



DÔME CHOCOLAT COEUR ABRICOT SACHER
CHOCOLADE KOEPEL MET ABRIKOOS HART SACHER
6X90 G - BINDI
REF : 03 02 11

🕒	1,5-2h/u	🕒	2j/d
🌡️	4°C	📦	Pack 1

Pâtisseries - Gebak

Portions individuelles - Individuele porties



CRÉMEUX AUX FRUITS ROUGES
ROMIGE RODE VRUCHTEN

9X110 G - BINDI
REF : 03 02 32

1,5-2h/u	2j/d
4°C	Pack 1



CHEESECAKE FRAISE
CHEESECAKE AARDBEI

6X105 G - BINDI
REF : 03 02 13 *

1,5-2h/u	2j/d
4°C	Pack 1



CANNOLO RICOTTA/ORANGE
CANNOLO RICOTTA KAAS / SINAASAPPEL

10X120 G - BINDI
REF : 03 00 39

1,5-2h/u	2j/d
4°C	Pack 1



AUMÔNIÈRE POMME AMANDE
APPEL AMANDEL BEURSJE

6X100 G - BINDI
REF : 03 00 30

1,5-2h/u	2j/d
4°C	Pack 1



BABA AU RHUM
BABA MET RUM

8X112,5 G - BINDI
REF : 03 01 64

1,5-2h/u	2j/d
4°C	Pack 1

* Disponible jusqu'à épuisement du stock / Beschikbaar tot uitputting van de stock

Pâtisseries - Gebak

Portions individuelles - Individuele porties

TARTELETTE FLAMBÉE AU CITRON MERINGUÉ

GEFLAMBEERDE CITROEN MET MERINGUE TAARTJE

9X80 G - BINDI

REF : 03 02 40

	1,5-2h/u
	4°C
	2j/d
	Pack 1



TARTELETTE FRAMBOISINE MERINGUÉE

FRAMBOOS MET MERINGUE TAARTJE

18X130 G - BONCOLAC

REF : 15 45 18

	2h/u		2j/d
	4°C		Pack 1



TARTELETTE CITRON MERINGUÉ

CITROEN MET MERINGUE TAARTJE

18X130 G - BONCOLAC

REF : 15 45 17

	2h/u		2j/d
	4°C		Pack 1



TARTELETTE CITRON MERINGUÉ

CITROEN MET MERINGUE TAARTJE

5X100 G - BRIOCHE PASQUIER

REF : 21 06 08 *

	4h/u		2j/d
	4°C		Pack 1



TIRAMISU

TIRAMISU

10X110 G - BINDI

REF : 03 01 71

	1,5-2h/u		2j/d
	4°C		Pack 1



TIRAMISU LIMONCELLO

TIRAMISU LIMONCELLO

10X110 G - BINDI

REF : 03 02 31

	1,5-2h/u		2j/d
	4°C		Pack 1

* Disponible jusqu'à épuisement du stock / Beschikbaar tot uitputting van de stock

Pâtisseries - Gebak

Portions individuelles - Individuele porties

DOUCEUR CERISE GRIOTTE

ZOETE KRIEK

16X80 G - MADEMOISELLE DESSERTS

REF : 09 00 63

 2h/u	 2j/d
 4°C	 Pack 1



TARTELETTE TATIN

TATIN TAARTJE

18X190 G - MADEMOISELLE DESSERTS

REF : 09 00 01

 Do not defrost	 2j/d
 180°C - 20 min.	 Pack 1



TARTELETTE FINE POMME

FIJNE APPELTAARTJE

12X170 G - MADEMOISELLE DESSERTS

REF : 09 00 07

 3h/u	 2j/d
 4°C	 Pack 1



TARTELETTE FINE POIRE

FIJNE PEERENTAARTJE

12X150 G - MADEMOISELLE DESSERTS

REF : 09 00 70

 3h/u	 2j/d
 4°C	 Pack 1



TRUFFE AU CHOCOLAT

CHOCOLADE TRUFFEL

16X90 G - MADEMOISELLE DESSERTS

REF : 09 00 03

 2h/u	 2j/d
 4°C	 Pack 1



PYRAMIDE AU CHOCOLAT CROUSTILLANT

KNAPPERIGE CHOCOLADE

12X62 G - MADEMOISELLE DESSERTS

REF : 09 00 30

 2h/u	 2j/d
 4°C	 Pack 1



TARTELETTE TATIN

TATIN TAARTJE

10X120 G - BRIOCHE PASQUIER

REF : 21 06 07

 Do not defrost	 2j/d
 180°C - 12 min.	 Pack 1

Pâtisseries - Gebak

Cheesecakes & Chesecakes precut

CHOCOLAT CHIPS PRÉDÉCOUPÉ
VOORGESNEDEN CHOCOLAT CHIPS

2130 G - 16 P. (135 G) - BINDI

REF : 03 02 08

 4-5h/u	 3j/d
 4°C	 Pack 1



Pâtisseries - Gebak

Cheesecakes & Chesecakes precut

CHEESECAKE AMÉRICAIN PRÉDÉCOUPÉ VOORGESNEDEN AMERIKAANSE CHEESECAKE

2130 G - 16 P. (135 G) - BINDI
REF : 03 01 60

	4-5h/u
	4°C
	3j/d
	Pack 1



CHEESECAKE FRAISES DES BOIS & GROSEILLES BOSAARDBEIEN & BESEN CHEESECAKE

1500 G - BINDI
REF : 03 00 00

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1



CHEESECAKE MONTEROSA AUX FRAISES PRÉDÉCOUPÉ VOORGESNEDEN AARDBEIEN CHEESECAKE

1250 G - 12 P. (105 G) - BINDI
REF : 03 01 42

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1

CHEESECAKE MONTEROSA AUX FRAISES AARDBEIEN CHEESECAKE

1300 G - BINDI
REF : 03 00 46



CHEESECAKE RICOTTA RICOTTA CHEESECAKE

1200 G - BINDI
REF : 03 00 37

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1



CHEESECAKE CRÈME BRÛLÉE CRÈME BRÛLÉE CHEESECAKE

1300 G - BINDI
REF : 03 01 19

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1

Pâtisseries - Gebak

Tartes prédécoupées - Voorgesnede taarten



TARTE AUX POIRES

PERENTAART

750 G - 10 P. (75 G) - BONCOLAC

REF : 15 31 01

	Do not defrost
	180°C - 10 min.
	2j/d
	Pack 6



TARTE AU CITRON

CITROENTAART

750 G - 10 P. (75 G) - BONCOLAC

REF : 15 31 64

	5h/u		2j/d
	4°C		Pack 8



CROISILLONS ABRICOTS

RUITEN ABRIKOZEN

900 G - 12 P. (75 G) - BONCOLAC

REF : 15 18 84

	Do not defrost		2j/d
	210°C - 20 min.		Pack 8



TARTE AUX POMMES

APPELTAART

750 G - 10 P. (75 G) - BONCOLAC

REF : 15 20 73

	Do not defrost		2j/d
	210°C - 15-20 min.		Pack 8



GÂTEAU BASQUE CRÈME PÂTISSÈRE AMANDE

BASKISCHE TAART BANKETBAKKERSROOM AMANDEL

900 G - 12 P. (75 G) - BONCOLAC

REF : 15 19 91

	Do not defrost		2j/d
	210°C - 20 min.		Pack 6



TARTE TATIN

TATIN TAART

1200 G - 8 P. (150 G) - BONCOLAC

REF : 15 19 37

	Do not defrost		2-3j/d
	210°C - 20-25 min.		Pack 4



TARTE AU CHOCOLAT

CHOCOLADE TAART

750 G - 10 P. (75 G) - BONCOLAC

REF : 15 31 65

	5h/u		2j/d
	4°C		Pack 8

Pâtisseries - Gebak

Tartes prédecoupées - Voorgesnede taarten

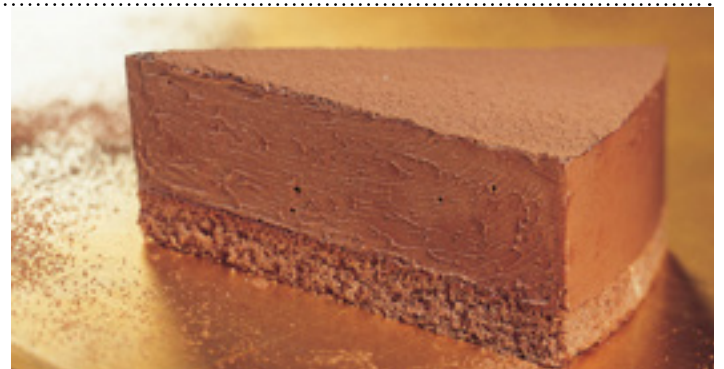
FRUITS DES BOIS SUCRE
BOSVRUCHTEN MET SUIKER
 1350 G - 12 P. (110 G) - BINDI
 REF : 03 01 24

	4-5h/u
	4°C
	3j/d
	Pack 1



TARTE FORÊT NOIRE
ZWARTE WOOD TAART
 1150 G - 12 P. (95 G) - BINDI
 REF : 03 01 31

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1



MOUSSE AU CHOCOLAT
CHOCOLADE MOUSSE
 1400 G - 12 P. (115 G) - BINDI
 REF : 03 00 36

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1



TARTE COCO
KOKOSNOOT TAART
 750 G - 10 P. (75 G) - BONCOLAC
 REF : 15 31 03

	5h/u		2j/d
	4°C		Pack 8



TARTE AU RIZ
RIJSTTAART
 1600 G - 10 P. (160 G) - HOLEKI
 REF : 21 07 10

	3h/u		5j/d
	4°C		Pack 6

Pâtisseries - Gebak

Tartes rondes - Ronde taarten

**CAKE CHOCOLAT À L'ORANGE
ET AU COCO**
**CHOCOLADECAKE MET
SINAASAPPEL EN KOKOSNOOT**

1400 G - BINDI
REF : 03 02 58

	4-5h/u
	4°C
	3j/d
	Pack 1



TARTE AU CITRON MERINGUÉ
CITROEN MET MERINGUE TAART

1000 G - BINDI
REF : 03 00 01

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1



GÂTEAU FORÊT NOIRE
ZWARTE WOOD GEBAK

1150 G - BINDI
REF : 03 00 08

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1



TARTE AUX FRUITS DES BOIS
BOSVRUCHTENTAART

1300 G - BINDI
REF : 03 00 10

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1



CRÈME PÂTISSIÈRE AU CITRON
BANKETBAKKERSROOM MET CITROEN

1300 G - BINDI
REF : 03 00 25

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1



TARTE VANILLE & FRAISES DES BOIS
VANILLE & BOSAARDBEIEN TAART

1300 G - BINDI
REF : 03 00 26

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1



TARTE POMME & AMANDE
APPEL & AMANDEL TAART

1250 G - BINDI
REF : 03 00 71

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1

Pâtisseries - Gebak

Tartes rondes - Ronde taarten



GÂTEAU NAPOLITAIN RICOTTA ORANGE
NAPOLITAANSE TAART RICOTTA SINAASAPPEL
 1500 G - BINDI
 REF : 03 010 53



TARTE RICOTTA & PISTACHE
RICOTTA & PISTACHE TAART
 1100 G - BINDI
 REF : 03 02 49

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1

	4-5h/u		4°C
	3j/d		Pack 1



TARTE MERINGUE RONDE (GLACE)
RONDE LIJSTAART MERINGUE
 900 G - BINDI
 REF : 03 00 88

	Do not defrost		2j/d
	Ready to serve		



TARTE RICOTTA & POIRE
RICOTTA & PEER TAART
 1100 G - BINDI
 REF : 03 01 27

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1



GÂTEAU MACAO AU CHOCOLAT
CHOCOLADE GEBAK MACAO
 1200 G - BINDI
 REF : 03 01 49

	4-5h/u		6j/d
	4°C		Pack 1



CAKE AU CHOCOLAT SACHER FARCI À LA CONFITURE D'ABRICOTS
CHOCOLADE CAKE SACHER GEVULD MET ABRIKOZEN JAM
 800 G - BINDI
 REF : 03 01 59

	4-5h/u		6j/d
	4°C		Pack 1



CROÛTE FRUITS ROUGES & MASCARPONE
BOSVRUCHTEN MET MASCARPONE
 1350 G - BINDI
 REF : 03 01 80

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1



TARTE FRAMBOISE & FRUIT DE LA PASSION
FRAMBOOS & PASSIEVRUCHT TAART
 1400 G - BINDI
 REF : 03 02 56

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1

Pâtisseries - Gebak

Gâteaux et tartes - Gebak & Taarten

TARTE AUX POMMES CAMPAGNARDE

BOEREN APPELTAART

1250 G - COPPENRATH & WIESE

REF : 21 09 50

	5h/u
	4°C
	3j/d
	Pack 6



TARTE FROMAGE ABRICOTS

KAAS ABRIKOZEN TAART

1750 G - COPPENRATH & WIESE

REF : 21 09 52

	6h/u		3j/d
	4°C		Pack 6



TOURTE AUX POMMES

GEBAK APPEL

1750 G - COPPENRATH & WIESE

REF : 21 09 53

	6h/u		3j/d
	4°C		Pack 6



CAKE AUX POMMES & NOIX

APPEL & NOTENCAKE

1100 G - COPPENRATH & WIESE

REF : 21 09 10

	5h/u		3j/d
	4°C		Pack 4



GÂTEAU CRUMBLE AUX POMMES WENER

APPEL CRUMBLE TAART

1250 G - COPPENRATH & WIESE

REF : 21 09 71

	6h/u		3j/d
	4°C		Pack 6



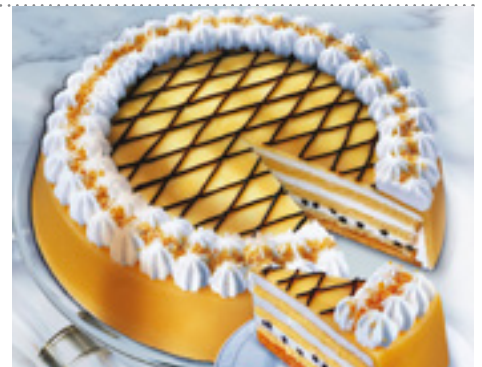
GÂTEAU CHOCOLAT

CHOCOLADE GEBAK

1200 G - COPPENRATH & WIESE

REF : 21 09 15

	4h/u		2j/d
	4°C		Pack 4



GÂTEAU MASSEPAIN

MARSEPEIN GEBAK

1250 G - COPPENRATH & WIESE

REF : 21 09 44

	4h/u		2j/d
	4°C		Pack 4

Pâtisseries - Gebak

Gâteaux et tartes - Gebak & Taarten

GÂTEAU CERISES STRACCIATELLA

KERSEN STRACCIATELLA GEBAK

1400 G - COPPENRATH & WIESE

REF : 21 09 43

	5h/u
	4°C
	2j/d
	Pack 4



GÂTEAU PÊCHE MELBA

PERZIK SLAGROOM GEBAK

1200 G - COPPENRATH & WIESE

REF : 21 09 19

	6h/u		2j/d
	4°C		Pack 4



TARTE AUX FRUITS DES BOIS

BOSVRUCHTENTAART

1200 G - COPPENRATH & WIESE

REF : 21 09 20

	5h/u		2j/d
	4°C		Pack 4



GÂTEAU MOUSSE AU CHOCOLAT

CHOCOLADEMOUSSE GEBAK

1200 G - COPPENRATH & WIESE

REF : 21 09 42

	2-3h/u		2j/d
	4°C		Pack 4



GÂTEAU CHOCOLAT SACHER FARCI À LA CONFITURE D'ABRICOTS

CHOCOLADE GEBAK SACHER GEVULD MET ABRIKOZEN JAM

1000 G - COPPENRATH & WIESE

REF : 21 09 17

	5h/u		2j/d
	4°C		Pack 4



GÂTEAU FORÊT NOIRE

ZWARTE WOOD GEBAK

1200 G - COPPENRATH & WIESE

REF : 21 09 09

	4h/u		2j/d
	4°C		Pack 4

Longueurs - Lengtes

Pâtisserie & Glace - Gebak & Roomijs

TIRAMISU SAVOIARDI BOUDOIRS TIRAMISU SAVOIARDI BOUDOIR

KOEKJES

950 G- BINDI

REF : 03 00 34

	4-5h/u
	4°C
	3j/d
	Pack 1



MILLE FEUILLES CRÈME PÂTISSIÈRE BANKETBAKKERSROOM

1350 G- BINDI

REF : 03 00 44

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1



TIRAMISU RUSTICA TIRAMISU RUSTICA

900 G- BINDI

REF : 03 00 07

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1



TOSCANELLA PÂTE FEUILLETÉE CRÈME PÂTISSIÈRE ET CHOUX À LA CRÈME

BLADERDEEG BANKETBAKKERSROOM EN ROOMSOES

1050 G- BINDI

REF : 03 00 48

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1



LONGUEUR FRAMBOISINE FRAMBOZEN LENGTE

500 G X3- MADEMOISELLE DESSERTS

REF : 09 00 24

	4h/u		2j/d
	4°C		Pack 1



GLACE MERINGUE IJSMERINGUE

850 G - BINDI

REF : 03 01 41

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		



NOUGAT GLACÉ À TRANCHER IJSNOGA OM TE SNIJDEN

1600 ML - GLACES DES ALPES

REF : 17 05 01

	Do not defrost		Pack 1
	Ready to serve		

Pâtisseries - Gebak

Longueurs & Plateaux - Lengtes & Schalen

LONGUEUR AUX FRUITS

VRUCHTENTAART

1450 G- BINDI

REF : 03 00 09

	4-5h/u
	4°C
	3j/d
	Pack 1



STRUDEL AUX POMMES

APPELSTRUDEL

1100 G- BINDI

REF : 03 00 54

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1



STRUDEL AUX POMMES

APPELSTRUDEL

600 G- COPPENRATH & WIESE

REF : 21 09 81

	Do not defrost		3j/d
	220°C - 35-40 min.		Pack 12



PROFITEROLES AU CHOCOLAT

CHOCOLADE PROFITEROLES

1100 G - 24 P. (40 G) - BINDI

REF : 03 00 05

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1



PROFITEROLES AU CHOCOLAT BLANC

WITTE CHOCOLADE PROFITEROLES

1100 G - 24 P. (40 G) - BINDI

REF : 03 01 17

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1



TIRAMISU EN PLATEAU

TIRAMISU IN SCHAAL

1000 G- BINDI

REF : 03 00 06

	4-5h/u		3j/d
	4°C		Pack 1

Pâtisseries - Gebak

Crêpes & Gaufres - Pannenkoeken & Wafels

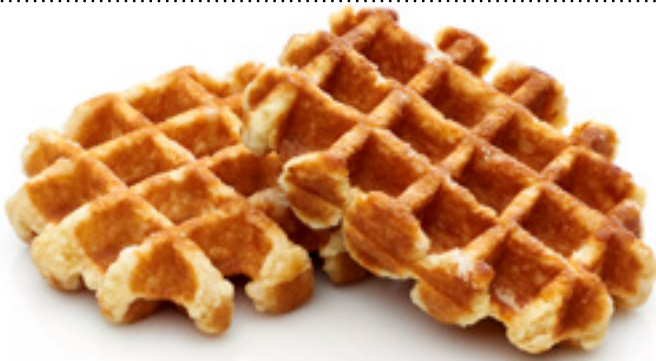
GAUFRES DE BRUXELLES

BRUSSELSSE WAFELS

24X85 G - 4/6 - DELY

REF : 23 03 11

	Do not defrost
	180°C - 3-4 min.
	3j/d
	Pack 1



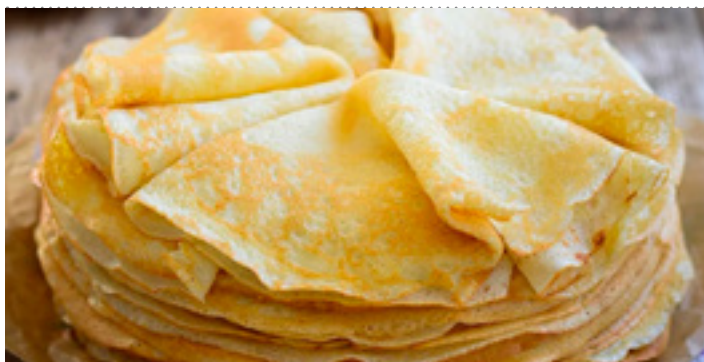
GAUFRES DE LIÈGE

LUIKSE WAFELS

30X105 G - GAUFRES D'AUGUSTIN

REF : 23 04 40

	Room T°		150°C - 1,5 min.
	30 min.		Pack 1



CRÊPES SUCRÉES Ø 18 CM

PANNENKOEKEN MET SUIKER Ø 18 CM

80X62 G - DELY

REF : 23 03 09

	Do not defrost		Pan - 2 min.
	600w - 90 sec.		Pack 1



PÂTONS VANILLE

DEEGBOL VANILLE

130X120 G - GAUFRES D'AUGUSTIN

REF : 23 04 41

	Room T° - 4-5h/u		Pack 1
	170°C - 3 min.		



CRÊPES TRADITION Ø 33 CM

PANNENKOEKEN Ø 33 CM

10X80 G - CRÉPIOTE

REF : 23 02 01

	4h/u		Pan - 2 min.
	4°C		Pack 1
	3j/d		

Pâtisseries - Gebak

Café gourmand - Verwenkoffie



«ENVIES SUCRÉES» - 53 PC
«ENVIES SUCRÉES» - 53 ST
 53X15 G - BRIOCHE PASQUIER
 REF : 21 06 13

5h/u	2j/d
4°C	Pack 1



MOELLEUX «MIRLITONS» - 48 PC
MOELLEUX «MIRLITONS» - 48 ST
 48X15 G - BRIOCHE PASQUIER
 REF : 21 06 17

4h/u	3j/d
4°C	Pack 1



MACARONS CLASSIQUES
KLASSIEKE MACARONS
 72X15 G - BRIOCHE PASQUIER
 REF : 21 06 15

4h/u	3j/d
4°C	Pack 4



MINI CANELÉS DE BORDEAUX
MINI MOELLEUX Caramel
 150X16 G - BONCOLAC
 REF : 15 45 04

1h/u	2j/d
4°C	Pack 1



MINI FONDANTS CHOCOLAT
MINI CHOCOLADE GEBAK
 96X20 G - BONCOLAC
 REF : 15 45 03

2,5h/u	2j/d
4°C	Pack 1



PROFITEROLES FOURRÉES GLACE VANILLE
PROFITEROLES GEVULD MET VANILLE-IJS
 60X15 G - BONCOLAC
 REF : 15 01 40

Do not defrost	Pack 1
Oven 180°C - 2-3 min.	



MINI MOUSSE CHOCOLAT
MINI CHOCOLADE MOUSSE
 60X36 G - SAGA CHOCOLAT
 REF : 21 10 03

2h/u	3j/d - 4°C
4°C	Pack 1

Pâtisseries - Gebak

Pâtisseries prédécoupées - Voorgesnede gebak



MANGUE & CRÈME

MANGO & ROOM

1100 G - 24 P. (45 G) - ERLBACHER

REF : 21 27 42

🕒	10h/u	🕒	2j/d
🌡️	6-7°C	📦	Pack 6



FRAMBOISE & FROMAGE

FRAMBOOS & KAAS

1100 G - 24 P. (45 G) - ERLBACHER

REF : 21 27 39

🕒	11h/u	🕒	2j/d
🌡️	6-7°C	📦	Pack 6



LEMON & LIME

CITROEN & LIMOEEN

1100 G - 24 P. (45 G) - ERLBACHER

REF : 21 27 38

🕒	11h/u	🕒	2j/d
🌡️	6-7°C	📦	Pack 6



FRAISE & FROMAGE

AARDBEI & KAAS

1350 G - 24 P. (56 G) - ERLBACHER

REF : 21 27 41

🕒	10h/u	🕒	2j/d
🌡️	6-7°C	📦	Pack 6



MOUSSE CHOCOLAT PRÉDECOUPEES

VOORGESNEDE CHOCOLADEMOUSSE

1000 G - 24 P. (42 G) - ERLBACHER

REF : 21 27 40

🕒	9h/u	🕒	2j/d
🌡️	6-7°C	📦	Pack 6



CAKE CITRON TRIANGLE

LEMONCAKE DRIEHOEK

1700 G - 48 P. (35 G) - ERLBACHER

REF : 21 27 53

🕒	8h/u	🕒	2j/d
🌡️	6-7°C	📦	Pack 3



BROWNIES TRIANGLE

BROWNIES DRIEHOEK

2050 G - 48 P. (42 G) - ERLBACHER

REF : 21 27 54

🕒	10h/u	🕒	2j/d
🌡️	6-7°C	📦	Pack 3



TARTE NOISETTES

HAZELNOTENTAART

1200 G - 10 P. (120 G) - BINDI

REF : 03 01 82

🕒	4-5h/u	🕒	3j/d
🌡️	4°C	📦	Pack 1

Pâtisseries - Gebak

Pâtisseries prédécoupées - Voorgesnede gebak



CAKE BANANE & GROSEILLES
BANAAN CAKE & RODE BESSEN
 1150 G - 12 P. (96 G) - ERLBACHER
 REF : 21 27 51



	8-9h/u		2j/d
	6-7°C		Pack 6



CAKE AU CITRON
CITROEN CAKE
 1500 G - 24 P. (63 G) - ERLBACHER
 REF : 21 27 43



	8-9h/u		2j/d
	6-7°C		Pack 3



GÂTEAU AUX POMMES
APPELTAART
 2250 G - 12 P. (188 G) - ERLBACHER
 REF : 21 27 45



	8-9h/u		2j/d
	6-7°C		Pack 4



GÂTEAU AUX AMANDES CACAHUËTES ET Caramel
AMANDELCAKE PINDA EN KAREMEL
 950 G - 12 P. (79 G) - ERLBACHER
 REF : 21 27 44



	3h/u		2j/d
	6-7°C		Pack 4



CAKE FRAISE & FROMAGE
AARDBEI CAKE & KAAS
 2050 G - 12 P. (170 G) - ERLBACHER
 REF : 21 27 47



	8-9h/u		2j/d
	6-7°C		Pack 4



CAKE PÊCHE & FROMAGE
PERZIK CAKE & KAAS
 2050 G - 12 P. (170 G) - ERLBACHER
 REF : 21 27 48



	8-9h/u		2j/d
	6-7°C		Pack 4

Pâtisseries - Gebak

Pâtisseries prédécoupées - Voorgesnede gebak

**BROWNIE AUX GRAINES DE TOURNESOL,
GRAINES DE CITROUILLE, NOISETTES,
AMANDES ET FRAMBOISES**
**BROWNIE MET ZONNEBLOEMPITTEN,
POMPOENPITTEN, HAZELNOTEN, AMANDELEN
EN FRAMBOZEN**

1050 G - 12 P. (88 G) - ERLNBACHER
REF : 21 27 49

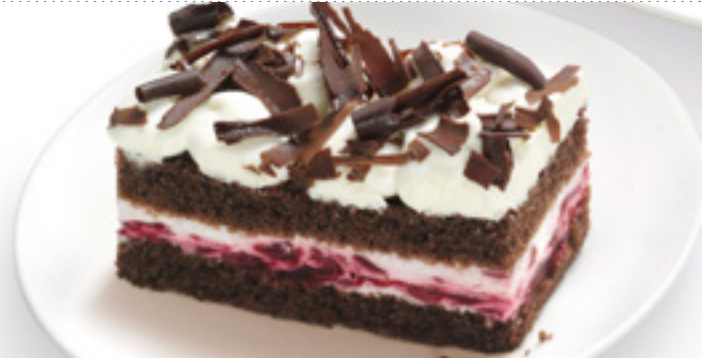
	8-9h/u
	6-7°C
	2j/d
	Pack 6



**CAKE AUX ABRICOTS ET CITRON VERT, GARNI AUX GRAINES DE
CITROUILLE ET ÉCLATS D'AMANDES**
**ABRIKOZEN- EN LIMOECAKE, GEGARNEERD MET POMPOENPITTEN EN
AMANDELSCHILFERS**

1050 G - 12 P. (88 G) - ERLNBACHER
REF : 21 27 50

	8-9h/u		2j/d
	6-7°C		Pack 6



CAKE AUX CERISES NOIRES
ZWARTE KERSENCAKE

1200 G - 12 P. (100 G) - ERLNBACHER
REF : 21 27 52

	3h/u		2j/d
	6-7°C		Pack 4



TARTELETTE AUX POMME
APPELTAART

18X75 G - BONCOLAC
REF : 15 45 01

	Do not defrost		3h/u
	800w - 40 sec.		4°C
	Pack 1		Room T° - 2,5h/u



GÂTEAU AU CHOCOLAT
CHOCOLADE GEBAK

18X80 G - BONCOLAC
REF : 15 45 02

	Do not defrost		3h/u
	800w - 40 sec.		4°C
	Pack 1		Room T° - 2,5h/u



Boulangerie - Bakkerij

Viennoiseries

DONUTS AU SUCRE DONUTS MET SUIKER

24X50 G - BINDI
REF : 03 01 10

	2h/u - Room T°
	1j/d
	Pack 1



DONUT CHOCOLAT CHOCOLADE DONUT

48X58 G - DAUPHINE
REF : 25 04 00

	30 min.		2j/d
	Room T°		Pack 1



MUFFIN NATURE NATUUR MUFFIN

18X100 G - DAUPHINE
REF : 25 04 02

	30 min.		2j/d
	Room T°		Pack 1



MUFFIN CHOCOLAT CHOCOLADE MUFFIN

18X100 G - DAUPHINE
REF : 25 04 03

	30 min.		2j/d
	Room T°		Pack 1



TARTE AUX MATONS MATON TAARTJE

63X115 G - EXPOMAT
REF : 21 08 01

	4h/u		5j/d
	4°C		Pack 1



TARTE AU RIZ CUIE GEBAKKEN RIJSTAART

48X140 G - EXPOMAT
REF : 21 08 07

	4h/u		5j/d
	4°C		Pack 1



FRANGIPANE CUIE GEBAKKEN FRANGIPANE

63X115 G - EXPOMAT
REF : 21 08 08

	4h/u		5j/d
	4°C		Pack 1

Boulangerie - Bakkerij

Viennoiseries & Baguettes - Stockbrood



CROISSANT À LA CRÈME

CROISSANT MET ROOM

50X90 G - BINDI

REF : 03 01 95

	Do not defrost		Pack 1
	180/190°C - 25 min.		



CROISSANT AU BEURRE

BOTERCROISSANT

80X65 G - DAUPHINE

REF : 25 06 01

	15 min.		Pack 1
	185°C - 15/18 min.		



PAIN AU CHOCOLAT

CHOCOLADE BROODJE

80X75 G - DAUPHINE

REF : 25 06 02

	15 min.		Pack 1
	185°C - 15/18 min.		



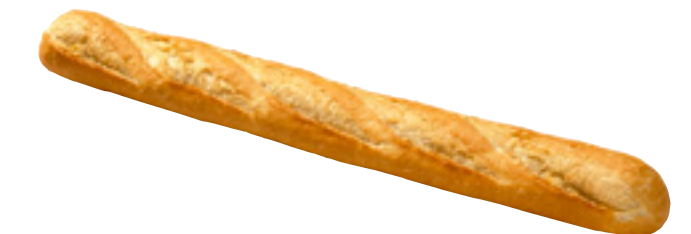
PANINI CUIT AUX HERBES

GEBAKKEN PANINI MET KRUIDEN

50X125 G (27 CM) - DAUPHINE

REF : 25 03 00

	15 min.		Pack 1
	Ready to use		



BAGUETTE BLANCHE

WITTE STOCKBROOD

25X250 G (57 CM) - DAUPHINE

REF : 25 00 08

	15 min. - Room T°		Pack 1
	180°C - 14/16 min.		



DEMI BAGUETTE BLANCHE

HALVE STOCKBROOD WIT

42X165 G (28 CM) - DAUPHINE

REF : 25 00 07

	15 min. - Room T°		Pack 1
	190°C - 12/14 min.		

Pâtes - Pasta's

Restauration - Restauratie - Milano



SORRISI AU HOMARD

SORRISI MET KREEFT

1000 G (40 PC/ST) - ZINI
REF : 22 12 03

Do not defrost	6-7 min. Steam oven
2 min. in boiled water	Pack 3
3 min. Microwave	



SORRISI FIGUES & FROMAGE

SORRISI VIJG & KAAS

1000 G (40 PC/ST) - ZINI
REF : 22 12 05

Do not defrost	6-7 min. Steam oven
2 min. in boiled water	Pack 3
3 min. Microwave	



AGNOLOTTI CHAMPIGNONS

AGNOLOTTI MET CHAMPIGNON

1000 G (40 PC/ST) - ZINI
REF : 22 12 02



Do not defrost	6-7 min. Steam oven
2 min. in boiled water	Pack 3
3 min. Microwave	



SORRISI AU BASILIC

SORRISI MET BASILICUM

1000 G (40 PC/ST) - ZINI
REF : 22 12 04



Do not defrost	6-7 min. Steam oven
2 min. in boiled water	Pack 3
3 min. Microwave	



VELE À LA TRUFFE

VELE MET TRUFFEL

1000 G (40 PC/ST) - ZINI
REF : 22 12 06



Do not defrost	6-7 min. Steam oven
2 min. in boiled water	Pack 3
3 min. Microwave	

08/10/20

Pâtes - Pasta's

Restauration - Restauratie



GNOCCHI DE POMMES DE TERRE

GNOCCHI AARDAPPELPRODUCT

1000 G (40 PC/ST) - ZINI

REF : 22 12 01



Do not defrost	Pack 15
2 min. in boiled water	



TORTELLINI RICOTTA & ÉPINARDS

TORTELLINI RICOTTA & SPINAZIE

1000 G (±125 PC/ST) - ZINI

REF : 22 12 11



Do not defrost	3-4 min. Steam oven
2 min. in boiled water	Pack 6
3 min. Microwave	



FAGOTTINI AU SAUMON

FAGOTTINI MET ZALM

1000 G (±150 PC/ST) - ZINI

REF : 22 12 07

Do not defrost	3-4 min. Steam oven
2 min. in boiled water	Pack 5
3-4 min. 900W	



TORTELLINI À LA VOLAILLE

TORTELLINI MET KIP

1000 G (±200 PC/ST) - ZINI

REF : 22 12 08

Do not defrost	3-4 min. Steam oven
2 min. in boiled water	Pack 6
3 min. Microwave	



TAGLIATELLE

TAGLIATELLE

3000 G - ZINI

REF : 22 12 14



Do not defrost	5-6 min. Steam oven
2-3 min. in boiled water	Pack 1
2-3 min. 900W	



PENNETTE VEGAN

PENNETTE VEGAN

1000 G - ZINI

REF : 22 12 13



Do not defrost	3-4 min. Steam oven
1 min. in boiled water	Pack 5
2-3 min. 900W	

Salés - Gezouten

Pâtes - Degen & Snacking

EASY PIZZA

EASY PIZZA

120 G - BUONI E PRONTI

REF : 03 00 96

	250°C		Defrosted 3/5 min.
	Frozen 5/7 min.		Pack 10



PANZEROTTO MÉDITERRANÉE

PANZEROTTO MÉDITERRANÉE

120 G - BUONI E PRONTI

REF : 03 00 73

	250°C		Defrosted 3/5 min.
	Frozen 5/7 min		Pack 10



LASAGNES FEUILLES PRÉCUITES

VOORVERKOOKT LASAGNEVELLEN

2,5 KG - ZINI

REF : 22 12 12

	Do not defrost
	Pack 6



PLAQUE PIZZA MARGHERITA

PLAK PIZZA MARGHERITA

5X1025 G - DELIFRANCE

REF : 22 09 00

	Do not defrost		Pack 1
	170°C - 8 min.		



PÂTE FEUILLETÉE

BLADERDEEG

230 G - VIVIAGEL

REF : 23 07 83

PÂTE BRISÉE

KRUISELDEEG

230 G - VIVIAGEL

REF : 23 07 84

	60 min.		Pack 24
	210°C		

Salés - Gezouten

Focacce



FOCACCIA CAPRESE

FOCACCIA CAPRESE

400 G - BUONI E PRONTII

REF : 03 01 75

🔥 250°C	⌚ Defrosted 3 min.
⌚ Frozen 7 min	📦 Pack 12



FOCACCIA LÉGUMES

FOCACCIA GROENTEN

360 G - BUONI E PRONTII

REF : 03 00 79

🔥 250°C	⌚ Defrosted 3 min.
⌚ Frozen 7 min	📦 Pack 12



FOCACCIA MOZZARELLA ROQUETTE

FOCACCIA MOZZARELLA RUCOLA

320 G - BUONI E PRONTII

REF : 03 00 78

🔥 250°C	⌚ Defrosted 3 min.
⌚ Frozen 7 min	📦 Pack 12



FOCACCIA LARD & BRIE

FOCACCIA SPEK & BRIE

300 G - BUONI E PRONTII

REF : 03 00 76

🔥 250°C	⌚ Defrosted 3 min.
⌚ Frozen 7 min	📦 Pack 12

Pizza Corner

Pizza Concept - PIZZELLA



MARGHERITA

MARGHERITA

2X200 G - Ø 13X25 CM - RINED

REF : 22 09 60

	Do not defrost		Pack 6
	300°C - 3 min.		



SALAME PICANTE

PEPPERONI

2X225 G - Ø 13X25 CM - RINED

REF : 22 09 61

	Do not defrost		Pack 6
	300°C - 3 min.		



JAMBON & CHAMPIGNONS

HAM & CHAMPIGNON

2X225 G - Ø 13X25 CM - RINED

REF : 22 09 62

	Do not defrost		Pack 6
	300°C - 3 min.		



LÉGUMES

GROENTEN

2X200 G - Ø 13X25 CM - RINED

REF : 22 09 63

	Do not defrost		Pack 6
	300°C - 3 min.		



4 FROMAGES

4 KAZEN

2X220 G - Ø 13X25 CM - RINED

REF : 22 09 64

	Do not defrost		Pack 6
	300°C - 3 min.		



CARTONNETTE « ON THE GO »

BOX « ON THE GO »

100 PC/ST

REF : 51 03 52

Salés - Gezouten

Falafels & Burgers



FALAFELS LENTILLES CORAIL
KORAALINZEN
 160 G - VEGISSIMO
 REF : 23 29 00



	Do not defrost		Pack 8
	Oven 210°C - 12 min.		



FALAFELS POIS CHICHES & ÉPINARDS
KIKKERERWTEN & SPINAZIE
 160 G - VEGISSIMO
 REF : 23 29 01



	Do not defrost		Pack 8
	Oven 210°C - 12 min.		



VEGETABLE STEAK SEITAN POTIRON MAÏS
VEGETABLE STEAK SEITAN POMPOEN MAÏS
 170 G - VEGISSIMO
 REF : 23 29 02



	Do not defrost		Pack 8
	Oven 210°C - 12 min.		



BURGER VÉGÉTAL QUINOA
BURGER VEGGIE QUINOA
 160 G - VEGISSIMO
 REF : 23 29 03



	Do not defrost		Pack 8
	Oven 210°C - 12 min.		

Croquettes Premium Kroketten

Produits belges - Belgische producten



New!

CROQUETTE ARTISANALE AU FROMAGE DE MAREDSOUS
ARTISANAAL BEREIDE KROKET MET MAREDSOUSKAAS

12X55 G - 640 G - DE KROKETTERIE

REF : 23 00 08

Do not defrost	Pack 1
3000W - 170°C - 5/6 min.	

New!

CROQUETTE ARTISANALE AU VIEUX BRUGES
ARTISANAAL BEREIDE KROKET MET OUD BRUGGE KAAS

24X55 G - 1320 G - DE KROKETTERIE

REF : 23 00 12

Do not defrost	Pack 1
3000W - 170°C - 5/6 min.	



New!

CROQUETTE ARTISANALE AU PARMESAN
ARTISANAAL BEREIDE KROKET MET PARMEZANKAAS

24X55 G - 1320 G - DE KROKETTERIE

REF : 23 00 09

Do not defrost	Pack 1
3000W - 170°C - 5/6 min.	

New!

CROQUETTE ARTISANALE AUX CREVETTES GRISES
ARTISANAAL NOORDZEEGARNALEN KROKET

36X65 G - 2340 G - DE KROKETTERIE

REF : 23 00 11

Do not defrost	Pack 1
3000W - 170°C - 8/9 min.	

Croquettes Premium Kroketten

Produits belges - Belgische producten



New!

**CROQUETTE ARTISANALE CHÈVRE
TOMATE**

**ARTISANAAL BEREIDE KROKET
GEITENKAAS MET TOMAAT**

12X55 G - 660 G - DE KROKETTERIE

REF : 23 00 13



	Do not defrost
	3000W - 170°C - 5/6 min.
	Pack 1

New!

CROQUETTE ARTISANALE À LA TRUFFE
ARTISANAAL BEREIDE KROKET MET
TRUFFEL

10X65 G - 650 G - DE KROKETTERIE

REF : 23 00 14



	Do not defrost
	3000W - 170°C - 5/6 min.
	Pack 1

New!

CROQUETTE ARTISANALE AU SAUMON
ARTISANAAL BEREIDE ZALM KROKET

10X65 G - 650 G - DE KROKETTERIE

REF : 23 00 15



	Do not defrost
	3000W - 170°C - 5/6 min.
	Pack 1

Salés - Gezouten

Légumes d'Italie - Groenten uit Italië

MINISTRONE TRADITIONEL
TRADITIONELE MINISTRONE
 12X400 G - LA VALLE DEGLI ORTI
 REF 23 19 31

Do not defrost
Pack 1

MINISTRONE TRADITIONEL
TRADITIONELE MINISTRONE
 8X850 G - LA VALLE DEGLI ORTI
 REF 03 19 32

Do not defrost
Pack 1



MIX DE CHAMPIGNONS
PADDENSTOELEN MIX
 10X300 G - LA VALLE DEGLI ORTI
 REF 23 19 01

Do not defrost
Pack 1



COEURS D'ARTICHAUT
ARTISJOK HARTEN
 12X300 G - LA VALLE DEGLI ORTI
 REF 23 19 10

Do not defrost
Pack 1



GARNITURE DE LÉGUMES
GROENTENGARNITUUR
 12X400 G - LA VALLE DEGLI ORTI
 REF 23 19 29

Do not defrost
Pack 1



HARICOTS BORLOTTI
BORLOTTIBONEN
 12X450 G - LA VALLE DEGLI ORTI
 REF 23 19 24

Do not defrost
Pack 1



FÈVES
TUINBONEN
 12X450 G - LA VALLE DEGLI ORTI
 REF 23 19 11

Do not defrost
Pack 1



ZUPPA TOSCANA
ZUPPA TOSCANA
 12X450 G - LA VALLE DEGLI ORTI
 REF 23 19 18

Do not defrost
Pack 1

Salés - Gezouten

Légumes d'Italie - Groenten uit Italië



ÉPINARDS EN PORTION

SPINAZIE IN PORTIE

12X400 G - LA VALLE DEGLI ORTI

REF 23 19 27

	Do not defrost
	Pack 1



PETITS POIS EXTRA FINS

EXTRA FIJNE ERWTJES

12X450 G - LA VALLE DEGLI ORTI

REF 23 19 03

	Do not defrost
	Pack 1



HARICOTS EXTRA FINS

EXTRA FIJNE BOONTJES

12X600 G - LA VALLE DEGLI ORTI

REF 23 19 15

	Do not defrost
	Pack 1



FLEURS DE BROCCOLI

BROCCOLIROOSJES

12X300 G - LA VALLE DEGLI ORTI

REF 23 19 25

	Do not defrost
	Pack 1



BETTES

SNIJBIET

12X450 G - LA VALLE DEGLI ORTI

REF 23 19 23

	Do not defrost
	Pack 1



COURGETTES

COURGETTEN

12X450 G - LA VALLE DEGLI ORTI

REF 23 19 17

	Do not defrost
	Pack 1

Salés - Gezouten

Crêpes & Légumes - Flensjes & Groenten

CRÊPES CHAMPIGNON

FLAPJES CHAMPIGNON

40X50 G- MARIE

REF : 22 04 62

	Do not defrost
	200°C - 8 min.
	Pack 1



CRÊPES JAMBON EMMENTAL

FLAPJES HAM EMMENTAL

40X50 G- MARIE

REF : 22 04 61

	Do not defrost		Pack 1
	2180°C - 12 min.		



EPINARDS EN FEUILLES

BLADSPINAZIE LOSGEVROREN

1000 G - BONDUELLE

REF : 23 06 84

	Do not defrost
	Pack 5



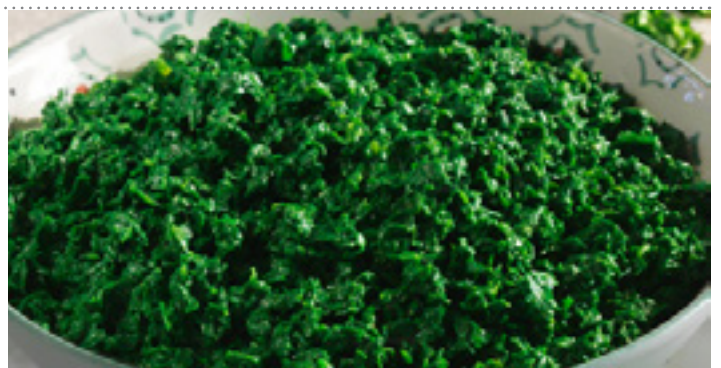
EPINARDS EN BRANCHE

BLADSPINAZIE

1000 G - BONDUELLE

REF : 23 06 35

	Ready to serve
	Pack 10



EPINARDS HACHÉS

GEHAKTE SPINAZIE

1000 G - BONDUELLE

REF : 23 06 83

	Ready to serve
	Pack 10

Salés - Gezouten

Entrées apéritives d'Italie - Aperitief Hapjes uit Italië

FRITURE DE CALMARS & CREVETTES PANÉS
FRITUUR VAN GEPANEERDE INKTVISRINGEN & GARNALEN
 15X300 G (11PC/ST) - GARBO
 REF : 23 12 23



Do not defrost	170°C - 5/7 min.
200°C - 10/15 min.	Pack 1
5/7 min.	



BOULES PANÉES OLIVE & VIANDE
GEPAANEERDE BALLETJES MET OLIJF & VLEES
 13X300 G (15PC/ST) - GARBO
 REF : 23 12 03

Do not defrost	170°C - 5/7 min.
200°C - 10/15 min.	Pack 1
5/7 min.	



BOULES PANÉES À LA MOZZARELLA
GEPAANEERDE BALLETJES MET MOZZARELLA
 13X300 G (15PC/ST) - GARBO
 REF : 23 12 04

Do not defrost	170°C - 5/7 min.
200°C - 10/15 min.	Pack 1
5/7 min.	



BOULETTES DE RIZ 4 FROMAGES
RIJSTBALLETJES MET 4 KAZEN
 13X300 G (6PC/ST) - GARBO
 REF : 23 12 21

Do not defrost	170°C - 5/7 min.
200°C - 10/15 min.	Pack 1
5/7 min.	



BOULETTES DE RIZ BOLOGNAISE MOZZARELLA
RIJSTBALLETJES BOLOGNESE MOZZARELLA
 13X300 G (6PC/ST) - GARBO
 REF : 23 12 02

Do not defrost	170°C - 5/7 min.
200°C - 10/15 min.	Pack 1
5/7 min.	



FLEURS DE COURGETTE EN PÂTE
PARMESAN & MOZZARELLA
COURGETTEROOJSES IN DEEG
 15X300 G (5PC/ST) - GARBO
 REF : 23 12 22

Do not defrost	170°C - 5/7 min.
200°C - 10/15 min.	Pack 1
5/7 min.	



BOUCHÉES D'AUBERGINES PANÉES «PARMIGIANINE»
GEPAANEERDE AUBERGINE HAPJES «PARMIGIANINE»
 13X300 G (6PC/ST) - GARBO
 REF : 23 12 24

Do not defrost	170°C - 5/7 min.
200°C - 10/15 min.	Pack 1
5/7 min.	

Salés - Gezouten

Frites & Co - Frieten & Co / Viande - Vlees



FRITES STEAKHOUSE
STEAKHOUSE FRIETEN
2500 G - LAMBWESTON
REF : 23 00 22

	Do not defrost
	Pack 10



POMMES DE TERRE ARÔMATISÉES AVEC PEAU
GEAROMATISEERDE AARDAPPELTJES MET SCHIL
2500 G - LAMBWESTON
REF : 23 00 29

	Ready to serve
	Pack 4



CROQUETTES ARTISANALES
ARTISANALE KROKKETTEN
60X20 G - DE KROKKETTERIE
REF : 23 00 05

	Do not defrost
	Pack 1



POMMES "BUTLER" ROSTI
"BUTLER" ROSTI AARDAPPELEN
1000 G - LAMBWESTON
REF : 23 00 28

	Do not defrost
	Pack 10



BURGERS 100% BOEUF BBB
BURGERS 100% RUND BWB
15X200 G (6 MM) - Q-FOOD
REF : 22 17 70

	Do not defrost		8-10 min.
	180°C - 15 min.		2j/d
	Grill - 12 min.		Pack 1



AIGUILLETES DE FILET DE POULET PANÉS
CRUSTY CHICKEN STRIPS
2X2,5 KG - OVI
REF : 19 01 01

	Do not defrost		180°C - 3 min.		Pack 1
	180°C - 10 min.		8 min.		
	Grill - 6 min.		2j/d		

Informations - Informatie

Ceges - Horeca

ALLERGEN'S ICONES



VEGETARIAN OK



VEGAN OK



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE

ICON'S INDEX



DEFROST



PRESERVING



WARM



CONSERVATION
TIME



SERVICE



PACK



MAKING



OVEN



MICROWAVE



GRILL



WAFFLE IRON



PAN



DEEP FRYER

Partenaires - partners

Brands

**CEGES DISTRIBUE CES MARQUES EN EXCLUSIVITÉ :
CEGES LEVERT DEZE LABELS IN EXCUSIVITEIT:**



ALASKA



buoni e pronti



ET TANT D'AUTRES ... EN ZOVEEL MEER ...



MÖVENPICK
THE ART OF SWISS ICE CREAM



mademoiselle
DESSERTS



HOLEKI
PASSION FOR PASTRY



buoni e pronti





***Your one stop supplier of frozen food products
within BeNeLux***



**DELIVERIES IN BELGIUM AND LUXEMBOURG
EVERY WEEK**



CERTIFIED IFS Global Markets Logistics -



BIO