

PÂTISSERIE GEBAK



MEKABE
PASSION FOR DESSERTS

MARIE JOSE PROGRES



1750 0207 | 4 X 16 ST / PC

uniek gebakje van Parrein, een chocolade kuipje gevuld met fijne chantilly room en 2 progres laagjes *petit gâteau unique de Parrein, corbeille en chocolat fourrée de fine crème chantilly et de 2 couches de progrès*

uniek concept

PARREIN® progres taarten zijn reeds meer dan 25 jaar een unieke specialiteit, zuiver en ambachtelijk, zonder kleur- noch bewaarmiddelen. Progres op basis van opgeklopt eiwit met amandelen en weinig suiker, afgewerkt met huisbereide room, levert u een licht, krokant verteerbaar gebak. Overheerlijk van smaak.

Depuis plus de 25 ans déjà, les gâteaux progrès PARREIN® sont une spécialité unique, pure, artisanale, sans colorants ni conservateurs. Progrès à base de blanc d'œuf battu en neige aux amandes et un peu de sucre, monté à la crème faite maison. Voilà les ingrédients d'un gâteau léger croustillant au goût exquis.

Alle taarten zijn voorgesneden in 10 of 12 stukken. · *Tous nos gâteaux sont découpés en 10 ou 12 parts.*



MERINGATA AL CIOCCOLATO

5600 20101 (12 PERS) | 1200 GR

VOORGESNEDEN / PRÉCOUPÉ

ronde 'semifreddo' ijstaart van chocolade afgewisseld met laagjes meringue gedecoreerd met meringue crumble en cacao poeder

semifreddo' au chocolat avec deux couches de meringue, un décor de meringue et cacao en poudre

PROGRES CHOCOLADE CREAM

1750 2230 (12 PERS) | 1200 GR

VOORGESNEDEN / PRÉCOUPÉ

Heerlijke progressaart met twee lagen chocomousse

Gâteau progrès avec 2 couches mousse au chocolat





**Uit de diepvries, zo op tafel! In 5 minuten ontdooid!
Du Congélateur à la table ! Décongelé en 5 minutes !**



1750 2190 (12 PERS) | 850 GR X 4 ST / PC

een heerlijke delicatessse overgoten met een laagje advokaat

un gâteau délicieux nappé d'une fine couche de liqueur aux œufs



1750 2170 (12 PERS) | 850 GR X 4 ST / PC

Een heerlijk fijn gebak, krokant en verrijkt met een lekkere chantilly room

un gâteau délicieux, fin, croustillant et enrichi d'une très bonne crème chantilly



1750 2200 (12 PERS) | 850 GR X 4 ST / PC

twee lagen progres, afgewerkt met room met Amaretto smaak.

deux couches de progrès, fourrées de crème au goût Amaretto.



*** 1750 0502 (12 PERS) | 850 GR X 4 ST / PC**

progres gebak afgewerkt met plantaardige boterroom

gâteau progrès agrémenté de crème au beurre végétal



1750 2180 (12 PERS) | 850 GR X 4 ST / PC

progres taart met praliné crème en een heerlijk laagje Belgische chocolade

un gâteau à la crème pralinée et recouvert d'une fine couche de délicieux chocolat belge



1750 2210 (12 PERS) | 850 GR X 4 ST / PC

twee progres bodems, gevuld met frisse slagroom en afgedekt met zuivere aardbeienpuree

deux fonds de progrès, fourrés de crème fraîche fouettée et recouverts de purée de fraises fraîches

* Cappuccino is de enige taart die NIET in 5 minuten ontdooid is, maar 2 uren. Maar na ontdooring kan deze taart 5 dagen bewaren in koelkast ! Ideaal voor buffetten!
* Cappuccino est le seul gâteau qui N'EST PAS décongelé en 5 minutes, mais 2 heures. Cependant ce gâteau peut être conservé 5 jours en frigo ! idéal pour les buffets!



NEW

PREMIUM APPLE PIE

8700 2840 | 12 PORTIES | 2500 GR X 4 ST / PC | Ø 28 CM

Op krokant zanddeeg ligt een sappige vulling van verse appels. Opgestrooide 1/16 stukjes Cripps Pink-appels versterken het ambachtelijk uiterlijk. Amandelblaadjes ronden de heerlijke appelsmaak op krokante wijze af.

Tarte en pâte sablée garnie de fourrage aux pommes et de pommes, glacé avec du nappage pour tarte

APPLE CAKE

8700 8330 | 12 PORTIES | 1750 GR X 4 ST / PC | Ø 26 CM

Zanddeegbodem met appelvulling en appelpartjes, met geleï overgoten

Fond en pâte sablée garni d'un fourrage à la pomme, tranches de pommes, glacé avec du nappage pour tartes



BRETOENSE APPELTAARTJE TARTELETTE AUX POMMES BRETONNE

2300 005 | 105 GR X 13 ST / PC

Bretons appeltaartje met amandelspijs, stukjes appel en krokante crumble

tartelette aux pommes Bretonne avec pâte d'amande, morceaux de pommes et crumble croustillant

NEW

STRUDELINO DI MELE E FRUTTI DI BOSCO

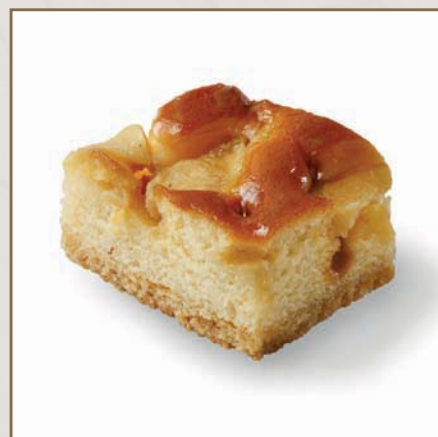
1760 00002 | 85 GR X 50 ST / PC

Apfelstrudel met appel en bosvruchten
Strudel aux pommes et fruits des bois

NEW

APPELRINGEN (BEIGNETS)

2320 0371 | 1000 GR X 6 (+/- 60 ST / PC)



PLAATGEBAK APPEL/CARAMEL

2390 21060 | 32 PORTIES |
1800 GR X 2 ST / PC | 4,5 CM X 6,5 CM

NEW

HAPPY APPLE MINI APFELSTRUDEL

1760 00003 | 40 GR X 120 ST / PC

STRUDEL DI MELE COTTO PORZIONATO APFELSTRUDEL

1760 00001 | 110 GR X 20 ST / PC

authentieke Zuid-Tirolse appelstrudel met alleen maar
natuurlijke ingrediënten: appelstukjes, rozijnen en kaneel

*authentique "Apfelstrudel" du Tyrol du Sud ,
à base de pommes, de raisins et de cannelle.
Prédécoupé, entièrement cuit et préparé
à base d'ingrédients 100 % naturels*



THREE CHOCOLATE



TOWER OF THREE CHOCOLATE



LINGOT YOGHURT - CHOCOLAT / RASPBERRY



2530 0002 | 95 GR X 20 ST / PC

3 soorten chocomousse op elkaar met verschillende structuren.
3 sortes de mousse chocolat, de structure différente, superposées

2530 0107 | 90 GR X 24 ST / PC

Smeuïge mousse van chocolade
Mousse crémeuse de chocolat

2530 9117 | 75 GR X 24 ST / PC

Lichte mousse van yoghurt, chocolade ganache en framboos saus
Légère mousse de yaourt, chocolat ganache et sauce framboise

CRISP



BAR DEVIL'S PIE



MONT BLANC



2300 004 | 84 GR X 6 ST / PC

Rice crisp bodem met interieur van crème brûlée en speculoos, speculoos mousse
Fond de "rice crisp" avec un intérieur de crème brûlée et spéculoos, mousse de spéculoos

2300 009 | 100 GR X 18 ST / PC

Smeuïge chocolade sacher biscuit met laagjes ganache, krokante bodem en frambozenmarmelade
Biscuit chocolat avec couche de ganache, un fond croquant et marmelade de framboise

2530 9122 | 75 GR X 16 ST / PC

Bretoense bodem, vanille, meringue en hazelnoot praliné mousse.
Fond Breton, vanille, meringue et mousse praliné noisettes

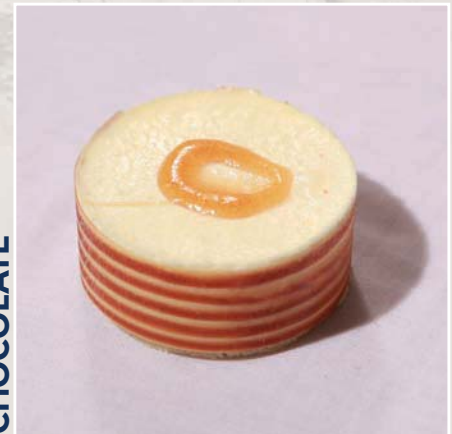
ENVAL



BAR KARAMEL



NOUGAT WITH WHITE CHOCOLATE



2300 002 | 90 GR X 18 ST / PC

Panna cotta met interieur van rode vruchten en cassis bessen cake
Panna cotta avec un intérieur de fruits rouges et un cake de cassis

2300 003 | 90 GR X 18 ST / PC

Crumble bodem met biscuit en appeltjes, bedekt met karamelmousse en karamelspiegel
Fond croustillant, avec des petites pommes et caramel

2530 9009 | 95 GR X 16 ST / PC

Elegante presentatie en schitterende combinatie van smaken!
Présentation élégante et magnifique combinaison de saveurs!

100% naturelle

spuitzakken

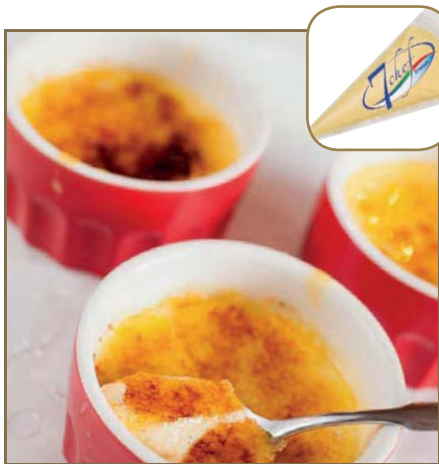


POCHES À INJECTION



MASCARPONE (TIRAMISU)

1900 029 | 1000 GR X 4 ST / PC



CRÈME BRÛLÉE

1900 040 | 800 GR X 8 ST / PC



CREMA CIOCCOLATO

1900 034 | 1000 GR X 4 ST / PC



SEMI MOU

1900 041 | 1000 GR X 4 ST / PC

NEW



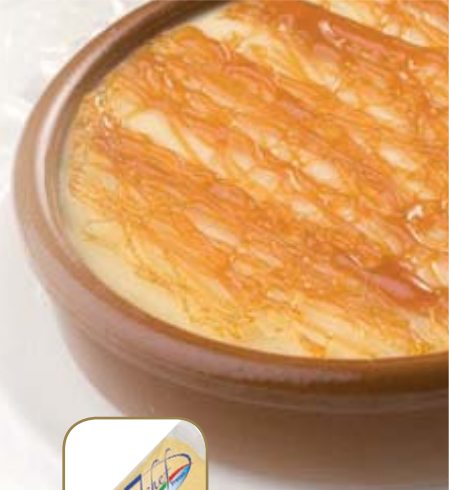
SEMIFREDDO (PARFAIT)

MOUSSE

Neutrale basis speciaal ontwikkeld voor parfait en mousse.
Met één product heeft u tal van mogelijkheden!

Base neutre spécialement développée pour les parfaits et les mousses. Avec un seul produit, vous avez beaucoup de possibilités !





CREMA CATALANA

1900 030 | 1000 GR X 4 ST / PC

enkel portie vullen met spuitzak en brûleren

décongeler, remplir avec la poche, brûler et c'est prêt



CREMA PASTICCERA



1900 032 | 1000 GR X 4 ST / PC

spuitzak dessertcreme

poche crème patissière

MOELLEUX SPUITZAK



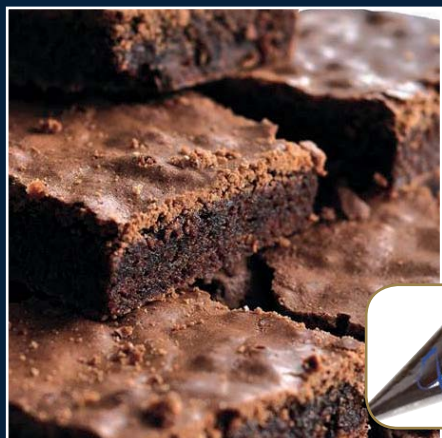
1900 036 | 1000 GR X 4 ST / PC

vul de vorm met 80 gr moelleux
en bak 10 à 12 minuten op 190°

*remplir la forme avec 80 gr
de moëlleux et cuire 10 à 12
minutes à 190°*

↖ +/- 11 porties - portions | 1000 GR

BROWNIE



1900 043 | 1000 GR X 4 ST / PC

spuitzak brownie beslag
afbakken op 180°

*poche pâte à gâteaux chocolat
cuire à 180°*

BASE CAKE



1900 012 | 1000 GR X 6 ST / PC

spuitzak vanillebeslag

poche pâte à gateau vanille



Italiaans gebak

PÂTISSERIE ITALIENNE

TIRAMISU BOUDOIR
MONOPORZIONE



ambachtelijk

5600 90010 | 120 GR X 10 ST / PC

Lange vingers lichtjes gedrenkt in koffie en marsala wijn, overgoten met een mascarpone room en bedekt met cacaopoeder (originele Venetiaanse receptuur).

Boudoirs légèrement trempés dans le café et le marsala, nappés d'une crème au mascarpone et recouverts de cacao en poudre (recette vénitienne).

TORTA AMARETTO MOUSSE AL CIOCCOLATO



6900 01059 | 1300 GR

Biscuit cake overkoepeld met een heerlijke chocolade mousse bedekking, gearneerd met chocolade stukjes en chocolade krullen.

Gâteau biscuit en forme de dôme avec une délicieuse mousse au chocolat, garnie de morceaux de chocolat et copeaux de chocolat.



voorgesneden
précoupé

6900 01014 | 14 PORTIES | 1300 GR

In amaretto gedrenkte "biscuit cake" met amaretto-slagroom crème, gehakte amaretto stukjes en brésiliënenootjes.

"biscuit gâteau" imbibé d'amaretto avec crème amaretto et crème fouettée, amaretto haché et nissette brésilienne

CROSTATA DI PERE CON CREMA AL CIOCCOLATO

5600 22101 | 12 PORTIES

Chocolade perentaart. Kruimeldeeg met chocoladecrème, afgewisseld met biscuitlaag, met chocoladekrullen en abrikozengelei.

Tarte aux poires et crème au chocolat. Fond de pâte sablée recouverte de crème au chocolat, en alternance d'une couche de génoise, gelée d'abricot.

NEW

voorgesneden
précoupé



TIRAMISU BISCOTTI

0980 01111 | 1000 GR X 1 ST / PC

ambachtelijke tiramisu met 4 lagen petit beurre koekjes lichtjes gedrenkt in koffie en marsala wijn, afgewisseld met laagjes verse mascarpone room en bedekt met cacao poeder (originele Venetiaanse receptuur).

tiramisu artisanal composé de 4 couches de biscuits petit beurre légèrement trempés dans le café et le marsala, en alternance de couches de crème au mascarpone et recouvert de cacao en poudre (recette vénitienne).



NEW

TIRAMISU CHEF

5600 00002 | 1150 GR X 1 ST / PC



TIRAMISU LUNGA LUXE

5600 00001 | 1000 GR X 1 ST / PC

twee lagen lange vingers in koffie en Amaretto geweekt, met sabayon crème, mascarpone kaas en heerlijke marsala likeurwijn. Afgewerkt met cacao poeder

deux couches de boudoirs macérés dans du café et amaretto, garni de crème sabayon, mascarpone et délicieuse liqueur Marsala. le tout finin ce poudre de cacao



FORESTA NERA (ZWARTE WOOD TAART)

5600 75426 (12 PERS) | 1200 GR

in Italië noemen we deze taart Foresta Nera. Opgebouwd uit 3 laagjes chocoladebiscuit welke zijn gevuld met een luchtige slagroom met 'Fabbri' kersen in, bedekt met hoogwaardige, soepele chocolade

en Italie, on appelle ce gâteau Foresta Nera. Composé de trois couches de génoise au chocolat remplies d'une crème chantilly, recouvertes de cerises 'Fabbri', décorées sur le côté de chocolat



voorgesneden | précoupé

SACHER

5600 21202 (12 PERS) | 1200 GR

klassieke en wereldvermaarde taart van chocolade biscuit en abrikozenjam afgewerkt met een donkere chocolade ganache.

célèbre gâteau classique de génoise au chocolat et confiture d'abricots, recouvert d'un nappage au chocolat noir (ganache).





TOSCANELLA LUNGA



1100 0075 | 1000 GR X 1 ST / PC

bladerdeeg met slagroom, chocoladeganache, biscuit, profiterole en afgewerkt met een sluier van chocolade

feuilleté avec chantilly, ganache de chocolat, biscuit, profiterole et décorée de chocolat

ST. HONORÉ LUNGA



1100 0061 | 1000 GR X 1 ST / PC

lange band van twee lagen zachte biscuit geweekt in zoete likeur gevuld met banketbakkersroom, gearneerd met gevulde soesjes en gedecoreerd slagroom en chocoladeroom

tranche composée de 2 couches de génoise imbibées dans la liqueur Marsala recouvertes de crème pâtissière, garnies de beignets farcis et décorations de crème chantilly et crème au chocolat

AMARETTO LUNGA



1100 0003 | 1000 GR X 1 ST / PC

lange band van drie lagen zachte biscuit geweekt in Marsala likeur gevuld met amaretto crème en kruimelrand van amaretto koekjes, gedecoreerd met heerlijke krokante macarons en verse slagroom

tranche composée de trois couches de génoise imbibées dans la liqueur Marsala recouvertes d'une crème aux macarons, décorées sur les côtés de miettes de macarons et recouvertes de crème chantilly et macarons



voorgesneden in 10 porties / précoupé en 10 portions

ABRIKOZENVLAAI / TARTE ABRICOT

2600 20450 (10 PERS) | 1100 GR

abrikozenvlaai

tarte abricot

KERSENVLAAI / TARTE CERISE

2600 20480 (10 PERS) | 1100 GR

kersenvlaai

tarte cerise

APPEL-SPECULOOSVLAAI / TARTE POMME-SPECULOOS

2600 30103 (10 PERS) | 1200 GR

speculoos-appeltaart

tarte pomme-speculoos

BRÉSILIENNEVLAAI / TARTE BRÉSILIENNE

2600 20417 (10 PERS) | 1000 GR

ambachtelijk bereide brésiennetaart

tarte brésilienne préparation artisanale



KERSENVLAAI



APPEL-SPECULOOSVLAAI



BRÉSILIENNEVLAAI



CROSTATA DI FRUTTA ROTONDA

5600 50101 (12 PERS) | 1500 GR

heerlijk vers fruit met
baketbakkersroom op een bodem
van zachte biscuit en zandtaartdeeg

*fruits frais (kiwi, ananas, frais et fruits
rouges) avec crème patissière sur
une couche de biscuit*



voorgesneden
précoupé

AARDBEIENTAART GÂTEAU FRAISE

5600 63325 (12 PERS) | 1500 GR

heerlijke aardbeientaart met
baketbakkersroom op een
bodem van zandtaartdeeg

*délicieuse tarte aux fraises et de
crème patissière sur un fond de
pâte sablée*



TORTA SOTTO BOSCO

5600 60101 (12 PERS) | 1500 GR

heerlijke verse bosvruchten met
baketbakkersroom op een
bodem van zachte biscuit
en zandtaartdeeg

*fruits rouges avec crème patissière
sur une couche de biscuit et un
fond de pâte brisée couvert de
crème chantilly*



PROFITEROLES NERO SCHAAL

1100 0046 | 1200 GR

profiteroles soesjes gevuld met verse slagroom
en gegarneerd met chocoladecrème

*choux de profitérole, remplis de crème fraîche,
garni de mousse au chocolat*

PROFITEROLES BIANCO SCHAAL

1100 0058 | 1200 GR

profiteroles soesjes gevuld met chocolade-crème
en gegarneerd met witte chocolademousse

*choux de profitérole, remplis de crème chocolat,
garnis de mousse au chocolat blanc*



TIRAMISU VASCHETTA BIG

5600 20014 | 1750 GR

Italiaans Tiramisu recept in een handige
schaal. Ideaal voor buffetten.

*Typique recette Italienne dans un plateau
pratique. Idéal pour buffets!*

VERWENKOFFIE / CAFÉ GOURMAND



MINI FONDANT AU CHOCOLAT

1790 101 | 20 GR X 96 ST / PC

Chocolade cakeje met boter en Belgische chocolade

Fondant au beurre et chocolat belge

CARRÉ (7 SMAKEN / 7 GOÛTS)

2300 011 | 50 GR X 21 ST / PC

Assortiment van misérable, Tahiti crème au beurre (exotische mengeling), aardbei mousse met stukjes aardbei, citroen mousse met framboos stukjes, crème au beurre caramel, javanais

Assortiment de misérable, Tahiti crème au beurre (mélange exotique), mousse de fraise avec morceaux de fraise, mousse de citron avec morceaux de framboise, crème au beurre caramel, javanais



MINI WAFEL / GAUFRE

1800 0001 | 40 GR X 48 ST / PC

PETIT FOURS

2300 010 | 25 GR X 48 ST / PC | 3,6 X 3,6 X 2,5 CM

Mini botercreme gebakjes op sablébodem, met 2 laagjes marsepein. Smaken: praliné, aardbei, citroen, vanille/cointreau. Ontooid in 10 minuten, en na ontdooiing 8 dagen gekoeld houdbaar.

Petites pâtisserie crème au beurre sur un fond de sablé avec 2 couches de marsepain. Goûts: praliné, fraise, citron, vanille-cointreau. Décongelé en 10 min., et après décongélation conservable 8 jours au frigo.



HIGH TEA PETIT FOURS

2270 13081 | 15 GR X (25 ST / PC X 12)

MARASQUIN, AARDBEI,
APPEL, MANQUES, SINAASAPPEL

MINI FONDANT AMANDEL

1790 102 | 15 GR X 96 ST / PC

Mini amandel cakejes

Financier aux amandes

MINI MOELLEUX AU CHOCOLAT

1790 100 | 25 GR X 25 ST / PC

PETITFOURS VIERKANT / CUBIQUE

2300 012 | 45 GR X 25 ST / PC

MARASQUIN, AARDBEI,
APPEL, MANQUES, SINAASAPPEL

MINI KASTEEL / PÂTISSERIE DU CHÂTEAU

2270 55110 | 38 GR X 25 ST / PC

KOFFIE, AARDBEI, SINAASAPPEL, MARASQUIN, MANGO

PETIT FOURS BOOG / EN ARC

2270 12010 | 42 GR X 30 ST / PC

SMAKEN: CHOCOLADE, KOFFIE,
AARDBEI, ADVOKAAT, APPEL

NEW

CREAM CHEESECAKE CHOCOLATE

8700 6836 | 14 PORTIES | 2000 GR | Ø 24 CM

Crèmig zachte kwarkmassa met verse roomkaas, gemengd met een heerlijke chocoladecrème

Fond en pâte sablée émiettée garni de pâte fromagère (63%) et de crème au chocolat (13%) et glacé avec du nappage pour tarte, produit surgelé, prédécoupé en 14 portions.



STRAWBERRY & RHUBARB SLICES

8700 7851 | 48 PORTIES | 2400 GR X 3 ST / PC | 28 X 38 CM

Roerdeegbodem met rabarberstukjes, aardbeien en boterkruimels

Fond en pâte à génoise garni de morceaux de rhubarbe, fraises et crumble au beurre



CHEESECAKE NEW YORK

2390 21700 | 12 PORTIES | 1200 GR

Een authentieke, voorgesneden Amerikaanse cheesecake op een roomboter kruimelbodem en gedecoreerd met poedersuiker.

Un vrai cheesecake à l'américaine sur un fond de tarte en biscuits et beurre, décoré au sucre glace.



MOELLEUX INTENSE

1790 001 | 90 GR X 20 ST / PC





CHOCOLATE DOME

8700 4702 | 12 PORTIES VAN 105 GR | 1250 GR X 4 ST / PC | Ø 25,5 CM

Chocolade koepeltaart met een luchtige hazelnoten/nougat crème. Laagjes roerdeeg, biscuit en chocolademousse. Bedekt met chocoladeglazuur en walnoten.

Gâteau de dôme au chocolat avec une crème de noisettes/nougat. Couche de pâte Mélangée, biscuit et mousse au chocolat. Recouvert de noix et glaçage au chocolat.



NEW

STRAWBERRY BUTTERMILK TRIANGLES

8700 7372 | 12 PORTIES VAN 167 GR | 2000 GR X 4 ST / PC | 19,5 X 29 CM

Aardbei-karnemelk-slagroomvulling tussen twee lichte roerdeegbodems; met aardbeien belegd en met gelei overgoten.

Garniture aux fraises, au babeurre et à la crème entre deux couches de pâte à génoise; recouvert de fraises et nappé avec du glaçage pour tartes.



RASPBERRY VANILLA TRIANGLES

8700 7809 | 12 PORTIES VAN 79 GR | 950 GR X 6 ST / PC | 19,5 X 29 CM

Vanille-slagroomvulling en frambozen tussen twee amandel-biscuitbodems; met gehakte amandelblaadjes bestrooid en met decoratiesuiker bestoven.

Fond en pâte génoise garni de crème au fromage frais et de framboises, glacé avec du nappage pour tarte.



MOUSSE AU CHOCOLAT SLICES

8700 7351 | 24 PORTIES VAN 42 GR | 1000 GR X 6 ST / PC | 19,5 X 29 CM

Donkere roerdeegbodem met gemengde chocomousse en witte chocomousse met chocoladeglazuur gedecoreerd.

Fond en pâte à génoise cacaotée avec tourbillon de mousse au chocolat, et de mousse au chocolat blanc décoré de glaçage gras cacaoté et de glaçage gras blanc.



MINI CHEESECAKES TOFFEE

8700 7860 | 12 PORTIES VAN 76 GR | 920 GR X 4 ST / PC

Zanddeegbodem met ongebakken kaasmassa en ingespoten toffeevulling, geglazuurd met taartgietsel.

fond en pâte sablée garni de pâte fromagère non cuite et d'un tourbillon de fourrage au "toffee", glacé avec du nappage pour tarte.





RASPBERRY & QUARK SLICES

8700 6499 | 24 PORTIES VAN 46 GR | 1100 GR X 6 ST / PC | 19,5 X 29 CM

Roerdeegbodem met zachtekaascrème en frambozen, geglaazuurd met taartgietsel

Fond en pâte génoise garni de crème au fromage frais et de framboises, glacé avec du nappage pour tarte.



NEW

MANGO & CRÈME FRAÎCHE SLICES

8700 7286 | 24 PORTIES VAN 46 GR | 1100 GR X 6 ST / PC | 19,5 X 29 CM

Roerdeegbodem met crème fraîche-slagroomvulling, mango- en perzikbereiding met gele overgoten.

Fond en pâte à génoise avec garniture à la crème et à la crème fraîche préparation aux mangues et aux pêches, nappé avec du glaçage pour tarte



CHERRY & CRISP CHOCOLATE SLICES

8700 6090 | 12 PORTIES VAN 175 GR | 2100 GR X 4 ST / PC | 19,5 X 29 CM

Op een crispbodem ligt een heerlijke lichtdonker gemengde crème. Daarop een luchtige roerdeegbodem. Belegd met een mengsel van zoete en zure kersen. Een knapperig-fruitige belevenis.

Crème au cacao et crème claire entre un fond en pâte brisée foncée et un fond en nappage cacao et pétales de blé croustillants; garni de cerises et griottes et glacé avec du nappage pour tarte.



MOUSSE AU CHOCOLAT TARTLETS

8700 7124 | 12 PORTIES VAN 75 GR | 900 GR X 4 ST / PC

Taartje van zanddeegbodem en chocolademousse gedecoreerd met een mengsel van chocolade en witte chocolade

Fond en pâte à génoise cacaoitée avec tourbillon de mousse au chocolat et de mousse au chocolat blanc, décoré de glaçage gras cacaoité et de glaçage gras blanc.





LACTOSEVRIJ

STRAWBERRY CREAM SLICES

8700 8217 | 12 PORTIES VAN 146 GR | 1750 GR X 4 ST / PC | 19,5 X 29 CM

Lactosevrije kwark-slagroom tussen 2 luchtige muffinbodems. Royaal belegd met aardbeistukjes en met gelei overgoten. Lactosevrij!

fouillage à la crème fromagère entre deux fonds en pâte brisée, garni de dés de fraises et glacé avec du nappage pour tarte. Fabriqué avec des produits laitiers sans lactose.*



NEW

GLUTENVRIJ
LACTOSEVRIJ

DUO OF NUT & CHOCOLATE CREAM SLICES

8700 7419 | 12 PORTIES VAN 125 GR | 1500 GR X 4 ST / PC | 19,5 X 29 CM

Tussen 2 glutenvrije donkere roerdeegbodems, liggen een lekkere lactosevrije chocoladeroom en een lactosevrije notenroom. Een licht golf motief maakt deze beide sneetjes tot een genot voor het oog.

Crème claire avec de la crème de nougat et avec des noisettes chocolatées entre deux fonds de pâte génoise et de biscuit foncés; couvert de mousse au chocolat et recouvert de crème au chocolat et décoré avec un glaçage gras au cacao et de noix confite.



BRUSSELSE BOTERWAFEL GAUFRE DE BRUXELLES

1500 35240 | 12 PORTIES | 80 GR X 24 ST / PC

Uniek recept met echte boter
recette unique avec du vrai beurre



SMARTIES®-CHOCOPASTILLETAART

8700 8417 | 12 PORTIES | 430 GR X 6 ST / PC | Ø 18 CM

Marmertaart met doorgemengd donker en licht roerdeeg, met cacahoudende vetglazuur overtrokken en Smarties®. *Gâteau marbré garni de pâte brisée foncée et claire, enrobé d'un nappage au cacao et décoré avec des Smarties®*



KITKAT® CAKE BARS

8700 8168 | 14 PORTIES VAN 79 GR | 1100 GR X 4 ST / PC

KitKat® op het hoogste genotsniveau! Drie verfijnde roerdeegbodems doorgetrokken met lagen zacht smeltende nogacrème en knapperige stukjes wafel. De bovenste laag heerlijke nogacrème wordt optisch bekroond met een echte KitKat® reep. Helemaal KitKat® qua uiterlijk en smaak! Meegeleverd worden merktrays voor presentatiedoeleinden.

Gâteau Kit Kat® composé de crème de nougat et éclats de gaufrettes entre trois couches de génoise, recouvert de crème denougat et décoré avec des "barres Kit Kat®"



LION® CAKE BARS

8700 8169 | 14 PORTIES VAN 90 GR | 1250 GR X 4 ST / PC

Een lekkere combinatie van caramel-biscuitbodem met nogacrème en caramelvulling en knapperige caramelstukjes. Afdgedekt met een extra laag nogacrème-caramelvulling, die verfijnd is met in chocolade gehulde knapperige wafels. Meegeleverd worden merktrays voor presentatiedoeleinden.

Gâteau Lion® à la crème de nougat .fouillage de "toffee" et éclats de caramel à la crème entre deux couches de biscuit saveur caramel recouverts de crème de nougat. fouillage de "toffee" et biscuit enrobe chocolat au lait , décoré de crème de nougat.

CHEESECAKE FRAGOLINE DI BOSCO

5600 50101 | 1200 GR

Cheesecake met bosaardbeien. Kruimeldeeg met zoete ricottakaasvulling gearneerd met bosaardbeien en afgewerkt met aardbeiengelei.

Cheesecake aux fraises des bois. Pâte bisuit croccante farcie de mousse au fromage ricotta, recouverte de fraises des bois et une légère couche de gelée de fraises.



TOUT AU CHOCOLAT

8700 8192 | 12 PORTIES VAN 79 GR | 950 GR X 6 ST / PC | Ø 24 CM

Taart van twee donkere roerdeegbodems, elk bedekt met chocoladecrème; met cacaocrème overtrokken en met donkere roerdeegkruimels gearneerd.

Gateau composé de deux couches de pâte à génoise cacaotée, chacune recouverte d'une crème au chocolat; surmonté de crème cacaotée et garni d'un crumble cacaoté sur les côtés.



NATURAL QUALITY AND PASSION

MEKABE • POLDERSTRAAT 8 • 8600 DIKSMUIDE
T +32 (0)498 45 59 21 • F +32 (0)51 50 60 51
E INFO@POMMENV.BE • WWW.MEKABE.BE

