Wij delen uw passie

SEIZOENSFOLDER

Marguerite
Omdat uw ambacht het àllerbeste verdient

fruffi
be inspired by fruit

WALDKORN®
THE ORIGINAL

Marguerite, Fruffi en Waldkorn®, zijn klaar voor een smaakvol, knapperig en fruitig eindejaar!

Het eindejaar wordt er een om van te smmmùllen.
Want Marguerite, Fruffi en Waldkorn® brengen je op heerlijke ideeën om je klanten en hun tafelgasten optimaal te verwennen én te verrassen.

Wat dacht je van een herfst- en wintergebak met een knapperige chocoladetoets? Met het Marguerite Croquant assortiment kan je alvast alle kanten uit. Dank zij een perfecte mix van chocolade en pure cacaoboter, op smaak gebracht met praliné, caramel en fleur de sel, rode vruchten, citroen meringue, noten en meer van dat lekkers voeg je een unieke textuur toe aan je patisserie en creëer je uitzonderlijke chocoladesnacks.

Wordt het ook een fruitig eindejaar?
Met jouw bakkerskunst en de Fruffi fruitvullingen kunnen we daar, samen met je klanten, volmondig 'ja' op antwoorden. Gebak met stoofpeer, kers en andere winterse fruitsmaken maken ook van een doordeweeks tussendoortje een feest voor de smaakpapillen.

Je klanten trakteren op een overheerlijke broodmaaltijd?
Zacht, knapperig, rondo... Je kan het zo smakelijk niet bedenken of je klanten happen met graagte toe. Want zeker in de herfst en de winter is een lekker broodje energie meer dan welkom. Waldkorn® Proteïne beantwoordt perfect aan die behoefte. Het is een authentiek meergranenbrood van een ongeëvenaarde kwaliteit, met een onovertroffen smaak en supermakkelijk te bereiden. Kortom, je klanten gelukkig en jij gelukkig!

Maar blader vooral verder en laat je inspireren door onze receptideeën voor het eindejaar en de eindejaarsfeesten. Voeg er vervolgens je unieke bakkerskunst aan toe en 2022 eindigt ook voor jou in een superfeestelijke sfeer.

Alvast een succesvol eindejaar en een tòp nieuw jaar gewenst!

Marguerite — Omdat uw ambacht het àllerbeste verdient
fruffi — be inspired by fruit
WALDKORN® THE ORIGINAL

Marguerite
Omdat uw ambacht het àllerbeste verdient

Laat uw creativiteit spreken!

Marguerite is al sinds 1919 de voorkeurpartner van de banketbakker en chocolatier in Frankrijk. Een gamma dat uw passie voor chocolade en banketbakken en hoogwaardige ingrediënten deelt.
Marguerite nodigt u uit om kennis te maken met het Croquant-gamma. Een verrassende paradox: knapperig en toch zacht én fijn omgeven door chocolade.
Laat uw creativiteit spreken… want uw ambacht verdient enkel het beste.

Croquants zijn als basis samengesteld uit chocolade met pure cacaoboter, al dan niet op smaak gebracht met praliné, caramel & fleur de sel, rode vruchten, citroen meringue, noten etc… Daarmee kunt u uw culinaire inspiratie de vrije loop laten en een originele krokante textuur aan uw patisserie toevoegen.

Onze troeven

- SNEL TE SMELTEN EN METEEN GEBRUIKSKLAAR
- STEEDS OPNIEUW TE GEBRUIKEN: GEEN VERWERKINGSVERLIES.
- EEN CONSTANTE KWALITEIT, MOOIE DOSERING EN KNAPPERIGHEID, VOOR AL UW MOOISTE EN LEKKERSTE CREATIES.
- DE KROKANTE STUKJES ZIJN NIET TE GROOT (EET- EN SNIJGEMAK).
- SUBLIEME SMAAK BIJ ELKE SOORT.
- 11 VERSCHILLENDE SMAKEN, GEMAKKELIJK AAN TE PASSEN NAAR-GELANG HET SEIZOEN.
- ENORME MEERWAARDE VOOR UW PATISSERIE EN/OF CHOCOLADE PRODUCTEN.

Croquant Citroen-Meringue

Op basis van witte chocolade met pure cacaoboter, citroen, kleine meringues en fijne krokante stukjes

MDM: 10209708 • Emmer van 4 kg

Croquant Pure Chocolade, Hazelnoot en Amandel

Op basis van pure chocolade met pure cacaoboter, stukjes gebrande hazelnoten, amandelen en en fijne krokante stukjes

MDM: 10225536 • Emmer van 4 kg

Croquant Witte Chocolade

Op basis van witte chocolade met pure cacaoboter en fijne krokante stukjes

MDM: 10057940 • Emmer van 4 kg

Croquant Pistache

Op basis van witte chocolade met pure cacaoboter, de authentieke smaak van pistache en fijne krokante stukjes

MDM: 10063177 • Emmer van 4 kg

Croquant Rose Élégance

Op basis van witte chocolade met rozenextract, fijne krokante stukjes en stukjes aardbei

MDM: 10260158 • Emmer van 4 kg

Croquant Caramel-Fleur de Sel

Op basis van witte chocolade met pure cacaoboter, caramel en fleur de sel, stukjes zandkoek en fijne krokante stukjes

MDM: 10179021 • Emmer van 4 kg

Croquant Rode Vruchten

Op basis van witte chocolade met pure cacaoboter, wilde blauwe bosbessen en zwarte bessen en en fijne krokante stukjes

MDM: 10185456 • Emmer van 4 kg

Croquant Speculoos

Op basis van witte chocolade met pure cacaoboter, fijne krokante stukjes en speculoos

MDM: 10170664 • Emmer van 4 kg

Croquant Tentation Passion

Op basis van witte chocolade met pure cacaoboter, stukjes passievrucht en kokosnoot en fijne krokante stukje

MDM: 10235393 • Emmer van 4 kg

Croquant Praliné

Op basis van melkchocolade met pure cacaoboter, amandelpraliné en fijne krokante stukjes

MDM: 10063178 • Emmer van 4,5 kg

Mellow Cake

Recept voor 300 stuks

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
Bretoense zanddeeg bodem		
DEBCO DEB of DEBCO TRIO CAKE	800 g	Meng de grondstoffen met de haak onder elkaar tot een homogeen deeg. Plaats 1 nacht in de koeling om te laten rusten.
DEBCO BRETOENS ZANDDEEG	1500 g	
Heelei	100 g	
Marguerite Croquant Praliné		
MARGUERITE CROQUANT PRALINÉ	2100 g	Verwarm de **MARGUERITE CROQUANT PRALINÉ** tot 35°C
Marshmellow		
Suiker	1400 g	Meng water (2) en gelatinepoeder en laat weken. Kook het water (1) met de suiker, glucosepoeder en vanillestok tot 128°C. Klop de eiwitten op bij 125°C. Bij 128°C voeg de suikersiroop en de gelatinemassa toe. Klop het geheel koud.
Glucose Poeder	1000 g	
Water (1)	800 g	
Vanillestok	1 st	
Water (2)	250 g	
Gelatine	46 g	
Eiwit	700 g	
Coating		
Melkchocolade	2500 g	Smelt de chocolade en tempereer.

Opbouw en afwerking

Rol het Bretoense zanddeeg uit op 2 mm dikte en steek rondjes uit van 4 cm Ø. Bak af op 180°C, ± 12 minuten. Bestrijk de koekjes met de **MARGUERITE CROQUANT PRALINÉ**. Spuit bollen op met de marshmellowmassa en laat opstijven. Haal door de getempereerde melkchocolade.

Marguerite
Omdat uw ambacht het àllerbeste verdient

Chocolade Karamel Snack

Recept voor 100 stuks

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
Exterieur		
Karamel chocolade onderkant	500 g	Tempereer de karamel chocolade en vul hiermee een spuitzak.
Karamel chocolade bovenkant	400 g	
Marguerite Croquant Speculoos		
MARGUERITE CROQUANT SPECULOOS	2100 g	Verwarm de **MARGUERITE CROQUANT SPECULOOS** tot 30°C. Strijk uit op een pakpapier en vries kort in. Steek rondjes uit van 3 cm Ø.

Opbouw en afwerking

Spuit dopjes karamel chocolade van ongeveer 5 cm Ø op een plastic sheet. Blaas mbv de airbrush erover heen totdat er mooie vlakke circels onstaan. Plaats hierop de **MARGUERITE CROQUANT SPECULOOS** rondjes en spuit hierop wederom karamel chocolade.
Verdeel de karamel chocolade mbv de airbrush totdat de **MARGUERITE CROQUANT SPECULOOS** afgesloten is.
Laat uitharden en decoreer met goudpoeder.

Snijpraline Amandel

Recept voor 150 stuks

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
Vulling: **frame 60x40 - Hoogte 1cm**		
Melkchocolade	510 g	Kook de suiker, water en zout tot 114°C. Voeg de amandelen toe en maak er een lichte karamel van. Stort uit op een siliconen matje en laat afkoelen. Cutter het in een machine totdat er een praliné ons-taat. Voeg de melkchocolade toe, en tempereer tot 24°C. Giet in het frame en laat uitkristalliseren
Amandelen	440 g	
Water	165 g	
Zout	2 g	
Suiker	330 g	
Croquant Caramel-Fleur de Sel		
MARGUERITE CROQUANT CARAMEL-FLEUR DE SEL	520 g	Smelt de **MARGUERITE CROQUANT CARAMEL-FLEUR DE SEL** in de magnetron tot 30°C. Verdeel de croquant over de amandelpraline en laat opstijven in de koeling.

Opbouw en afwerking

Neem het kader 2 uur van te voren uit de koeling. Snij mbv een snijraam de pralines 4 x 4 cm. Enrobeer ze met getempereerde pure chocolade en werk af naar eigen inzicht.

Meer dan 18 verschillende maken te ontdekken!

Sluit het jaar fruitig af met Fruffi fruitvullingen.

Ook in de koudere periode van het jaar kan je rekenen op Fruffi fruitvullingen om je klanten te trakteren op gebak en patisserie van topkwaliteit. Met de passende fruitsmaken geef je je creaties een extra-fruitig karakter.

Geen wonder, want er zit maar liefst 70% puur fruit in.
Ga alvast even grasduinen in onze recepten.
Of ga gewoon zelf met Fruffi aan de slag.
Je hebt de keuze uit maar liefst 18 smaken!

10153763
Fruffi Bosbes

10153786
Fruffi Stoofpeer

10153772
Fruffi Woudvruchten

10153793
Fruffi Rum-Rozijn

10153778
Fruffi Appel

10153784
Fruffi Kers

VEGAN

Voordelen

- **Onbeperkt toepasbaar** (puur, gemixt, in gebak, decoratie, mousse, crèmes, sausen, ijs,...)
- **Zonder kunstmatige kleur-en smaakstoffen** (clean label)
- **Stabiel** snijdbaar tot 1 cm
- **Mooie stukken en heel fruit**, waardoor je een échte fruitsmaak bekomt
- Heel het jaar door hetzelfde **kwalitatief fruit**

Stoofpeer Carre

Recept voor 1 stuk van 40/60/5 cm

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
Rollade Biscuit of eigen recept		
DEBCO BISCUIT	500 g	**DEBCO BISCUIT**, eieren, water en trimoline mengen en 6 minuten in de hoogste versnelling opkloppen. Dun uitstrijken op met bakpapier beklede bakplaten. Na het uitovenen onmiddellijk afdekken met bakpapier en plasticfolie om het vocht in de plak te houden. Bak af op 250°C, ± 5 minuten.
Heelei	350 g	
Water (lauw)	150 g	
Trimoline	10 g	
Rollade Biscuit Chocolade of eigen recept		
DEBCO BISCUIT	500 g	**DEBCO BISCUIT**, cacaopoeder, eieren en het water mengen en 6 minuten in de hoogste versnelling opkloppen. Dun uitstrijken op met bakpapier beklede bakplaten. Na het uitovenen onmiddellijk afdekken met bakpapier en plasticfolie om het vocht in de plak te houden. Bak af op 250°C, ± 5 minuten.
Heelei	350 g	
Water (lauw)	150 g	
Cacoapoeder	25 g	
Marguerite Croquant Witte chocolade		
MARGUERITE CROQUANT WITTE CHOCOLADE	850 g	Verwarm de **MARGUERITE CROQUANT WITTE CHOCOLADE** tot 35°C.
Fruffi Stoofpeer		
FRUFFI STOOFPEER	2500 g	Roer de **FRUFFI STOOFPEER** los.
Karamel Mousse		
DEBCO CP INSTANT	625 g	Klop de **DEBCO CP INSTANT**, **PÂTI KREM** en het water kort op in 1ste versnelling en daarna 5 minuten in de 3de versnelling.
Water	1700 g	
PÂTI KREM	1275 g	
MULTIFILL CARAMEL (1)	1400 g	Meng de **MULTIFILL CARAMEL** (1) luchtig door de room en spatel vervolgens de gebroken hazelnoten er door.
Gebroken hazenoten	500 g	
MULTIFILL CARAMEL (2)	500 g	
Afwerking		
JELFIX MIRROR NEUTRAAL	500 g	Roer de **JELFIX MIRROR NEUTRAAL** los en breng op kleur.
Kleurstof donker rood		
Chocolade puur	100 g	Verwarm de pure chocolade samen met de **DEBCO TRIO EXTRA GEHARD-FOURRURE** in de magnetron en doe deze in een spuitpistool.
DEBCO TRIO EXTRA GEHARD-FOURRURE	50 g	

Opbouw en afwerking

Leg een chocolade biscuitplak in een kader 60/40/5. Strijk er gelijkmatig de **MARGUERITE CROQUANT WITTE CHOCOLADE** over uit en laat aanharden. Strijk vervolgens de **FRUFFI STOOFPEER** gelijkmatig uit en sluit af met een witte biscuitplak. Strijk de **MULTIFILL CARAMEL** (2) uit over de biscuitplak en vul het kader verder af met de Caramel mousse en vries in. Haal het kader uit de diepvries en leg er een sjabloon op. Spuit met het spuitpistool de chocolade over het sjabloon en vries kort terug in. Glaceer met **JELFIX MIRROR NEUTRAAL** de bovenkant van het kader en snijdt in stukken van 10 cm bij 17 cm en decoreer (zie foto).

Woudvruchten Cake

Recept voor 10 stuks - 16 cm Ø

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
Plaatcake Basis		
MEISTER RÜHR TRADITION	1000 g	Meng alle getempereerde grondstoffen.
MEISTER GOLD SOFTIN (of zonnebloemolie)	400 g	Roer glad met de vlindergarde gedurende 3 minuten in 2de versnelling. Spuit 180 gram in een ring van 16 cm Ø.
Water	400 g	Spuit 70 gram **FRUFFI WOUDVRUCHTEN** in „dots" op het cake beslag.
FRUFFI WOUDVRUCHTEN	700 g	Stort de **DEBCO CP INSTANT** op het koude water.
DEBCO CP INSTANT	150 g	Meng kort in een lage versnelling, klop verder op voor 5 minuten in een hoge versnelling.
Water (koud)	375 g	
Yoghurt (volle)	375 g	Spuit 70 gram gele room in „dots" op het cake beslag. Bak af op 185°C, ± 35 minuten.
Yoghurt Mousse		
PÂTI KREM	400 g	Klop de **PÂTI KREM** met de yoghurt, water, suiker op tot een mousse.
Water	80 g	Spuit in Flexipanmat halve bol mini en vries in.
Yoghurt (volle)	280 g	Maak van twee halve een hele bol.
Suiker	60 g	
Fruffi Woudvruchten		
FRUFFI WOUDVRUCHTEN	1200 g	Mix de **FRUFFI WOUDVRUCHTEN** en spuit in Flexipanmat halve bol mini. Vries in. Maak van twee halve een hele bol.
Waldkorn® Classic Macaron		
Marsepein 1/1	300 g	Meng de marsepein en de suiker en slap de massa af met het eiwit. Meng de **WALDKORN® CLASSIC** en de bloem kort onder elkaar en werk onder de afgeslapte marsepeinmassa. Spuit kleine bolletjes op een van bakpapier voorziene bakplaat. Decoreer met de **WALDKORN® CLASSIC DECORATIE MIX**. Laat een uur aandrogen. Bevochtig met water voor het inovenen. Bak af op 140°C, ± 20 minuten.
Suiker	150 g	
Eiwit	80 g	
WALDKORN® CLASSIC	15 g	
Bloem	15 g	
WALDKORN® CLASSIC DECORATIE MIX	20 g	
Maanzaad	20 g	
Pompoenpitten	40 g	

Opbouw en afwerking

Ontvorm de cake en spuit af met **JELFIX SPRAY NEUTRAAL** Smelt melkchocolade af en stijk dun uit op een bevroren marmersteen.
Snij banden van ± 6 cm hoogte en plaats deze rond de cake. Vul de taart op met 6 bollen **FRUFFI WOUDVRUCHTEN** en 6 bollen yoghurtmousse die door de **JELFIX SPRAY NEUTRAAL** zijn gehaald. Werk verder af met de **WALDKORN® CLASSIC MACARON**.

Canellé Rumrozijn

Recept voor ± 21 cannelés

TIP
kan ook met Fruffi Bosbes

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
Vanille Infuus		
Melk	500 g	Halveer de vanillestok en schraap met een mes het merg eruit.
Zout	1 g	Doe de melk in een steelpan, voeg de **GRAND PATISSIER GOLD SUPRÈME**, zout, vanillemerg en de vanillestok toe.
GRAND PATISSIER GOLD SUPRÈME	50 g	Breng langzaam aan de kook.
Vanillestok 1 stuk	5 g	
Ei Basis		
Heel ei	100 g	Meng de bloem en de suiker kort door elkaar met een garde.
Eidooier	40 g	Voeg het heel ei en de eidooiers toe en klop tot een glad beslag.
Suiker	250 g	Verwijder de vanillestokken uit de geïfuseerde melk en voeg deze in geleidelijke stappen toe aan het eiermengsel onder voortdurend kloppen. Bewaar in de koeling voor 24 uur.
Bloem	100 g	
Fruffi Rum - Rozijn		
FRUFFI RUM - ROZIJN	110 g	Roer de **FRUFFI RUM - ROZIJN** los.

Opbouw en afwerking

Canellés vormpjes invetten met olie. Beslag ingieten tot 2 cm onder de rand. Schep met een lepel ± 5 gram **FRUFFI RUM - ROZIJN** op het beslag zodat het er iets inzakt. Verwarm de oven samen met de bakplaten voor op 230°C.
Bak af op 180°C, ± 35 minuten. Ontvorm direct na het bakken.

Kers Kuipje

VEGAN

Recept voor 57 stuks - 7 cm Ø

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
Zanddeeg		
DEBCO TRIO WALS	250 g	Meng **DEBCO TRIO WALS**, zout, poedersuiker, bloem, amandelpoeder en **DEBCO TRAD'EXTRA** in een bekken.
Zout	5 g	Voeg de sojamelk toe en meng tot er een zanddeeg ontstaat.
Poedersuiker	125 g	Laat rusten in de koelkast.
Bloem	650 g	Houd de pure chocolade apart voor de afwerking.
Amandelpoeder	50 g	
DEBCO TRAD'EXTRA (of roompoeder voor warme bereiding)	27 g	
Sojamelk	75 g	
Pure chocolade (getempereerd)	228 g	
Ganache Montée		
MEISTERMARKEN PATI WHIP VEGAN (1)	150 g	Kook de **MEISTERMARKEN PATI WHIP VEGAN** (1), de oplosbare koffiepoeder en de glucose en giet over de pure chcocolade. Emulgeer met een staafmixer. Voeg de vloeibare **MEISTERMARKEN PÂTI WHIP VEGAN** (2) toe en meng met een spatel. Plaats in de koeling voor 1 nacht.
Glucose	16 g	
MEISTERMARKEN PATI WHIP VEGAN (2)	400 g	
Oplosbare koffiepoeder	5 g	
Pure chocolade	215 g	
Hazelnootcrumble		
Hazelnootpoeder	70 g	Snijd de koude **DEBCO TRIO WALS** in kleine blokjes. Meng met de overige ingrediënten totdat er een crumble ontstaat. Plaats op een plaat en vries gedurende 1 uur in. Bak af op 160°C, ± 18 minuten.
DEBCO TRIO WALS	75 g	
Bruine basterdsuiker	75 g	
Bloem	75 g	
Fruffi Kers		
FRUFFI KERS	1254 g	Roer de **FRUFFI KERS** los.

Opbouw en afwerking

Rol het zanddeeg uit op 2,5 mm en steek rondjes uit van 7 cm Ø.
Bak af op 170°C, ± 12 minuten op de onderkant van een siliconenmat halve bol Ø 6 cm. Haal de onderkant van het gebakken zanddeeg door de getempereerde chocolade en plaats op een plaat. Vul de zanddeeg bolletjes met de **FRUFFI KERS** ± 22 gram. Verdeel de crumble hierover ± 5 gram. Klop de ganache luchtig op en spuit in de zanddeeg bakjes ± 14 gram.
Strijk strak af met een glaceermes en vries in.
Leg een sjabloon op het kuipje en spuit af met 2 delen pure chcocolade en 1 deel **DEBCO TRIO EXTRA GEHARD FOURURRE**.
Werk af met **JELFIX MIROIR NEUTRAAL**.

Waldkorn® Proteïne, en je dag loopt goed

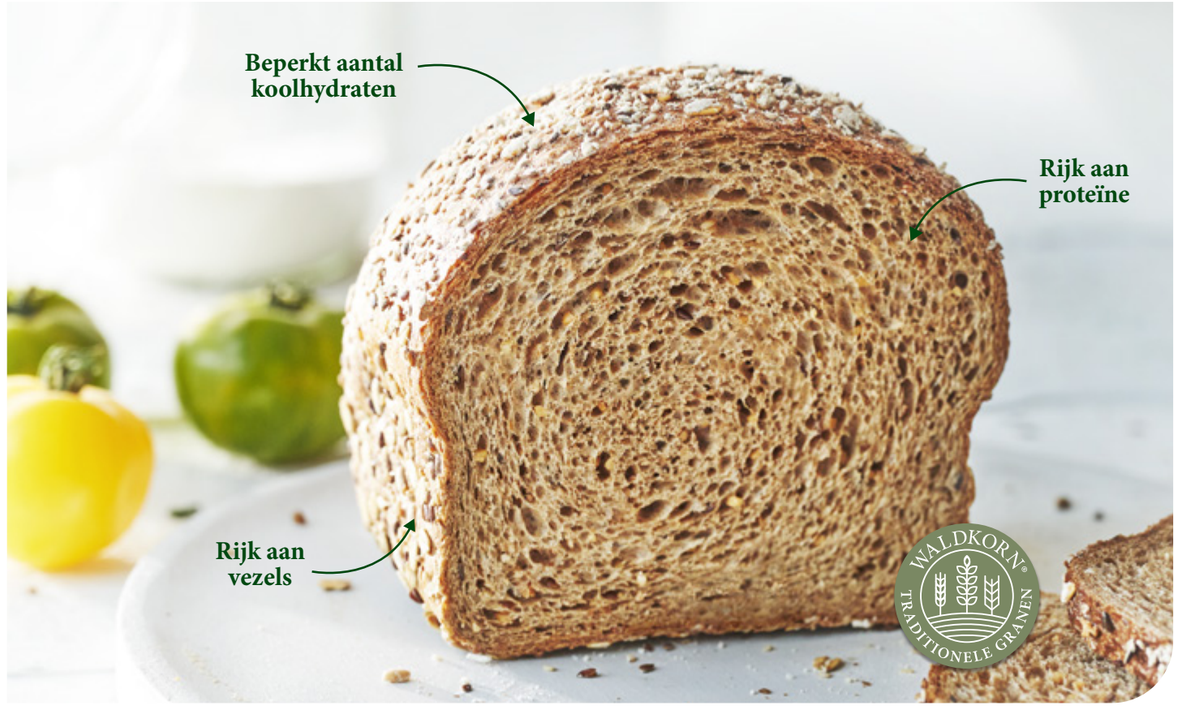
Klanten eten steeds bewuster. Consumenten twijfelen soms of brood wel in een evenwichtige levensstijl past. Met Waldkorn® Proteïne veeg je die twijfels van tafel!

RIJK AAN* VEZELS

VEGAN

Een volkoren meergranenbrood met een optimale voedingsstoffenbalans

Waldkorn® Proteïne bevat exact waar jouw bewuste klant naar op zoek is: meer eiwitten en vezels, maar tegelijk een beperkt koolhydraatgehalte*. Elk sneetje bevat een extra portie energie. Ideaal voor wie graag sport, nog stevig aan het groeien is, of gewoon actief in het leven staat. En voor wie van lekker houdt!



Artikel	Dosering	Art.Nr.	MDM	Zak
Waldkorn® Proteïne	50%	3243	10261158	15 kg

**Minder dan een gewoon volkoren meergranenbrood, maar meer dan een brood met verlaagd koolhydraatgehalte (vergeleken met het Nederlands Voedingsstoffen bestand (Nevo 2784 en Nevo 3007).*

Waldkorn® Proteïne Kubus

Recept voor 65 stuks

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
WALDKORN® PROTEINE	2500 g	Kneed alle grondstoffen tot een homogeen deeg.
Volkorenmeel	2500 g	Snelkneder: 8 minuten I, 10 minuten II
Gist	100 g	Traditionele kneder: 33 minuten
Water (koud)	3500 g	Deegtemperatuur: 26° C
		Afweeggewicht: 130 gram Voorrijs: 40 minuten Modelleren: Bol op en decoreer de deegstukken met **WALKORN® CLASSIC DECORATIE MIX**. Leg in een vierkante vorm 9/9/4,5 cm. Druk stevig aan. Sluit de vorm af met een 2de bakplaat en leg hierop voldoende gewicht. Narijs: 70 minuten, 32° C, 75% RV Bakken traditionele oven: ± 35 minuten op 230° C zonder stoom. Dalende oven 210°C. Bakken heteluchtoven: ± 35 minuten op 220° C zonder stoom.

Waldkorn® Proteïne Zachte Broodjes

Recept voor 40 stuks

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
WALDKORN® PROTEINE	2500 g	Kneed alle grondstoffen tot een homogeen deeg.
Volkorenmeel	2500 g	Snelkneder: 8 minuten I, 10 minuten II
Gist	300 g	Traditionele kneder: 33 minuten
Water (koud)	3600 g	Deegtemperatuur: 26° C
Decoratie		
WALKORN® CLASSIC DECORATIE MIX + roggebloem	100 g	Afweeggewicht: 1900 gram Voorrijs: 5 minuten Modelleren: Verdelen en opbollen Decoreer de deegstukken met **WALKORN® CLASSIC DECORATIE MIX** en bestrooi meteen met roggebloem. Narijs: 75 minuten, 32° C, 75% RV Bakken traditionele oven: ± 9 minuten op 270° C met stoom, Bakken heteluchtoven: ± 9 minuten op 250° C met stoom.

Wij delen uw passie

SEIZOENSFOLDER

Artikel	Artikel nummer	MDM code	Gewicht per verpakking
Marguerite Croquant Praliné	00235	10063178	Emmer 4,5 kg
Marguerite Croquant Witte Chocolade	00244	10057940	Emmer 4 kg
Marguerite Croquant Pistache	00239	10063177	Emmer 4 kg
Marguerite Croquant Speculoos	00246	10170664	Emmer 4 kg
Marguerite Croquant Caramel-Fleur de Sel	00247	10179021	Emmer 4 kg
Marguerite Croquant Rode Vruchten	00248	10185456	Emmer 4 kg
Marguerite Croquant Citroen-Meringue	00258	10209708	Emmer 4 kg
Marguerite Croquant Pure Chocolade, Hazelnoot en Amandel	00260	10225536	Emmer 4 kg
Marguerite Croquant Tentation Passion	00261	10235393	Emmer 4 kg
Marguerite Croquant Rose Élégance	34327	10260158	Emmer 4 kg
Fruffi Appel	25639	10153778	Emmer 6 kg
Fruffi Bosbes	24795	10153763	Emmer 6 kg
Fruffi Kers	25573	10153784	Emmer 6 kg
Fruffi Rum-Rozijn	24885	10153793	Emmer 6 kg
Fruffi Stoofpeer	27529	10153786	Emmer 6 kg
Fruffi Woudvruchten	24907	10153772	Emmer 6 kg
Waldkorn® Proteine	3243	10261158	Zak 15 kg

CSM Ingredients Benelux (BE) BV
Filip Williotstraat 9 | 2600 Berchem | België

CSM Ingredients Benelux (NL) BV
Fruitlaan 24 | 4462 EP Goes | Nederland
www.csmingredients.com | cs.benelux@csmingredients.com