

**BANQUET
D'OR**

EN GARDE

met de
**NIEUWE
BAGUETTES**
van
Banquet d'Or

 **Vandemoortele**
shaping a tasty future

1 KROKANTE KORST

De goudbruine krokante korst doet je klanten watertanden. De crunchy beet smaakt naar meer!

2 SMAAKVOL KRUIM

Het craquelé jasje verbergt een oog- en tongstrelende witte kruim. Met Banquet d'Or ben je zeker van een vol smakende baguette die elke garnituur laat schitteren.

3 AFGERONDE UITEINDEN

Onze nieuwe baguettes kan je ronduit beleggen tot in de puntjes. Je klant bijt zich zorgeloos een weg door brood en beleg.

4 HAPKLARE VARIATIE

We bieden je verschillende breedtes en lengtes: ken je klanten en kies je wapen!



5 MAKKELIJK VERWERKBAAR

Geen diepe insnijdingen aan de bovenzijde. Onze nieuwe baguettes laten zich vlot en zonder moeite doorsnijden. Smeren maar!



EN GARDE!

Met de nieuwe baguettes van Banquet d'Or

Elke dag geef je het beste van jezelf. Vroeg uit de veren, klaar voor de strijd. Wachtrijen houd je zo kort mogelijk, dus bereid je elke shift tot in de puntjes voor. Je gaat voor kwaliteit, service en efficiëntie. Laat dat nu net hetgene zijn waarvoor onze nieuwe baguettes garant staan. Wat denk je: nemen we samen de ovenhandschoen op?

 **Vandemoortele**
shaping a tasty future

Ottermestsesteenweg-Zuid 806 • B-9000 Gent
T 09 240 17 41
customer.service.vamix@vandemoortele.com
f VandemoorteleProfessional
www.vandemoortele.com

**BANQUET
D'OR**

**B888
HALF STOKBROOD
OM TE BELEGGEN 130 g**

Afmetingen • 27,5 cm⁽¹⁾
Gewicht per stuk • 130 g
Stuks per doos • 52
Ontdooien • ± 15'
Oven (180-190°) • 12 - 15'



**B887
HALF STOKBROOD (BREED)
OM TE BELEGGEN 160 g**

Afmetingen • 27,5 cm⁽¹⁾
Gewicht per stuk • 160 g
Stuks per doos • 40
Ontdooien • ± 15'
Oven (180-190°) • 12 - 15'



**B889
STOKBROOD
OM TE BELEGGEN 250 g**

Afmetingen • 56,5 cm⁽¹⁾
Gewicht per stuk • 250 g
Stuks per doos • 27
Ontdooien • ± 15'
Oven (180-190°) • 12 - 15'



**B890
STOKBROOD (BREED)
OM TE BELEGGEN 300 g**

Afmetingen • 57 cm⁽¹⁾
Gewicht per stuk • 300 g
Stuks per doos • 26
Ontdooien • ± 15'
Oven (180-190°) • 12 - 17'



⁽¹⁾ De afmeting in centimeters van onze baguettes is een gemiddelde lengte van de diegevroren verpakte producten.

**BANQUET
D'OR**

EN GARDE

avec les
**NOUVELLES
BAGUETTES**
Banquet d'Or

 **Vandemoortele**
shaping a tasty future

1 **UNE CROÛTE
CROUSTILLANTE**

Cette croûte croustillante et dorée nous met l'eau à la bouche. On en redemande !

Sous cette enveloppe croustillante se cache une mie de pain appétissante et moelleuse à souhait. Le goût plein de la baguette Banquet d'Or valorise vos garnitures.

2 **UNE MIE
SAVOUREUSE**

EN GARDE!

Avec les nouvelles baguettes Banquet d'Or

Chaque jour, vous donnez le meilleur de vous-même. Levé tôt le matin et fidèle au poste. Vous réduisez les files d'attente en préparant d'avance vos ingrédients. Vos mots d'ordre sont la qualité, le service et l'efficacité. Des valeurs garanties par nos nouvelles baguettes. Et si nous relevions le gant ensemble ?

3 **DES BOUTS
DE BAGUETTE
ARRONDIS**

Nos nouvelles baguettes peuvent être garnies de bout en bout, pour une dégustation 'tout en rondeur'.

4 **DES VARIÉTÉS
PRÊTES À LA
DÉGUSTATION**

Nos baguettes sont disponibles en plusieurs largeurs et longueurs. Choisissez vos armes selon les préférences de vos clients !



5 **FACILES
À MANIPULER**

Les incisions dans la croûte ne sont pas profondes. Nos baguettes sont faciles à couper, prêtes à être garnies.



 **Vandemoortele**
shaping a tasty future

Ottergemsesteenweg-Zuid 806 • B-9000 Gent
T 09 240 17 41
customer.service.vamix@vandemoortele.com
f VandemoorteleProfessional
www.vandemoortele.com

**BANQUET
D'OR**

**B888
DEMI-BAGUETTE
À GARNIR 130 g**

Dimensions • 27,5 cm⁽¹⁾
Poids par pièce • 130 g
Pièces par boîte • 52
Décongeler • ± 15'
Four (180-190°) • 12 - 15'

**B887
DEMI-BAGUETTE (LARGE)
À GARNIR 160 g**

Dimensions • 27,5 cm⁽¹⁾
Poids par pièce • 160 g
Pièces par boîte • 40
Décongeler • ± 15'
Four (180-190°) • 12 - 15'

**B889
BAGUETTE
À GARNIR 250 g**

Dimensions • 56,5 cm⁽¹⁾
Poids par pièce • 250 g
Pièces par boîte • 27
Décongeler • ± 15'
Four (180-190°) • 12 - 15'

**B890
BAGUETTE (LARGE)
À GARNIR 300 g**

Dimensions • 57 cm⁽¹⁾
Poids par pièce • 300 g
Pièces par boîte • 26
Décongeler • ± 15'
Four (180-190°) • 12 - 17'

⁽¹⁾ Les dimensions en centimètres de nos baguettes correspondent à la longueur moyenne des produits surgelés emballés.