

ALLES VOOR DE CHEF VAN MORGEN TOUT POUR LES CHEFS DE DEMAIN

SHAPING
YOUR
TASTY FUTURE
SUSTAINABLY

Assortiment 2022-2023

HORECA

SHAPING YOUR FUTURE SUSTAINABLY

by being the perfect partner

De wereld van food evolueert en verandert razendsnel. Hoewel dat uitdagingen met zich meebrengt, zorgt het ook voor kansen. Met Vandemoortele tackle je de challenges en speel je slim in op nieuwe opportuniteiten. **We helpen je met producten, begeleiden je met advies en inspireren je met ideeën en recepten. Alles om je aanbod, je kennis, je creativiteit, de beleving van je klanten en je sales te optimaliseren.** Alles voor een smaak- en succesvolle toekomst.

Le monde de l'alimentation évolue et change à une vitesse effarante. Bien que cela pose des défis, ces changements créent également des opportunités. Avec Vandemoortele, vous avez tous les atouts en mains pour relever ces défis et répondre intelligemment aux nouvelles opportunités. **Nous vous aidons avec des produits, vous encadrons avec des conseils et vous inspirons avec des idées et des recettes. Tout pour optimiser votre offre, vos connaissances, votre créativité, l'expérience de vos clients et vos ventes.** Tout pour un avenir plein de goût et de réussite.



Volg ons op Facebook voor meer inspiratie en oplossingen

Suivez-nous sur Facebook pour plus d'inspiration et de solutions

4 TRENDS VOOR DE CHEF VAN MORGEN

4 TENDANCES POUR LES CHEFS DE DEMAIN

Bewuster en gezonder

Veel mensen gaan bewuster om met voeding en kiezen ervoor om gezonder te eten. Ze zijn op zoek naar producten met een clean(er) label: producten met natuurlijke ingrediënten, zonder kunstmatige additieven. En als het kan ook nog lekker plantaardig.



Prise de conscience et santé

Nous constatons aujourd'hui une prise de conscience accrue auprès des consommateurs qui choisissent de manger plus sainement. Ils recherchent des produits certifiés plus « clean » : des produits à base d'ingrédients naturels, sans additifs artificiels. Et si possible, savoureusement végétaux.

SHAPING A TASTY FUTURE SUSTAINABLY

Ontdek hier hoe Vandemoortele werkt aan een duurzame toekomst.

Découvrez ici comment Vandemoortele travaille à un avenir durable.



De smaak altijd voorop

Goed is goed. Goed en lekker is nog beter. Smaak is een absolute must om te (blijven) scoren bij je klanten. Zo brengen we innovaties, maar verbeteren we evengoed klassiekers om steeds het beste aanbod op vlak van smaak en kwaliteit te garanderen.

Le goût avant tout

Quand c'est bon, c'est bien. Quand c'est bon et savoureux, c'est encore meilleur. Le goût est un must absolu pour (continuer à) séduire vos clients. Dès lors, nous ne nous contentons pas d'introduire de nouvelles innovations, nous perfectionnons aussi nos classiques, sans faire aucune concession en termes de goût et de qualité, bien sûr.

Efficiëntie in de keuken

Personeelstekort, voedselverspilling, foodcost, stockbeheer... Het zijn uitdagingen waarmee je vandaag als chef geconfronteerd wordt. De producten van Vandemoortele zijn dé oplossing om efficiënter aan het werk te gaan met tijdswinst als resultaat.



L'efficacité en cuisine

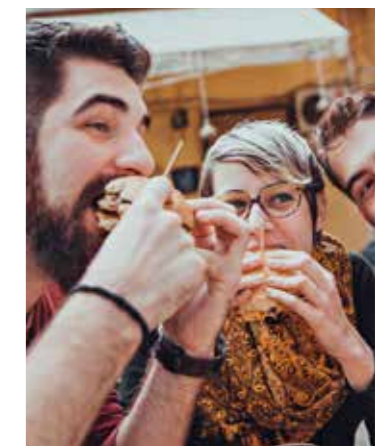
Pénurie de personnel, gaspillage alimentaire, coût des aliments, gestion des stocks... Tels sont les défis auxquels vous êtes confronté en tant que chef. La solution : avec les produits de Vandemoortele, vous travaillez beaucoup plus efficacement, vous gagnez du temps et vous finissez par réaliser plus de bénéfices.

Elk eetmoment is een beleving

Je klanten stappen je zaak binnen voor een lekkere hap en een gezellig moment. Tegenwoordig bestellen ze steeds vaker ook iets om mee te nemen (takeaway) of te laten leveren (delivery). Met de producten van Vandemoortele doe je dat makkelijk op elk moment van de dag.

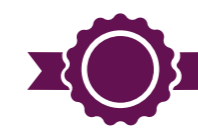
Manger, c'est toute une expérience

Vos clients entrent dans votre établissement pour manger un bon repas et passer un moment agréable. Aujourd'hui, ils veulent aussi des plats à emporter (takeaway) ou des repas livrés à domicile (delivery). Avec les produits Vandemoortele, vous êtes capable de répondre à ces demandes à tout moment de la journée.



BEWUSTER EN GEZONDER

PRISE DE CONSCIENCE ET SANTÉ



DE SMAAK ALTIJD VOOROP

LE GOÛT AVANT TOUT



EFFICIËNTIE IN DE KEUKEN

L'EFFICACITÉ EN CUISINE



ELK EETMOMENT IS EEN BELEVING

MANGER, C'EST TOUTE UNE EXPÉRIENCE

RUSTIEKE BRODEN | PAINS RUSTIQUES



B407 | 40 x 80 g
BRUIN MEERGRANEN RUITBROODJE
PAIN LOSANGE GRIS MULTICÉRÉALES



B408 | 40 x 80 g
WIT MEERGRANEN RUITBROODJE
PAIN LOSANGE BLANC MULTICÉRÉALES



MB19 | 60 x 40 g
ASSORTIMENT MINI-LONGUETTES
ASSORTIMENT DE MINI-LONGUETTES



B752 | 12 x 450 g
BÂTARD BROOD BRUIN
PAIN BÂTARD GRIS



B751 | 12 x 400 g
BÂTARD BROOD WIT
PAIN BÂTARD BLANC



B906 | 11 x 650 g
HOETHAKKERSBROOD FIT
PAIN DE BÛCHERON FIT



B885 | 11 x 650 g
HOETHAKKERSBROOD
PAIN DE BÛCHERON



STOKBRODEN | BAGUETTES



B578 | 30 x 300 g
STOKBROOD FIT
BAGUETTE FIT



B96 | 27 x 250 g
STOKBROOD
BAGUETTE



B224 | 30 x 280 g
STOKBROOD CAMPAGNE (BEBLOEMD)
BAGUETTE CAMPAGNE (FARINÉE)



B906 HOETHAKKERSBROOD FIT | PAIN DE BÛCHERON FIT

TAFELBROODJES | PETITS PAINS DE TABLE



MB6 | 100 x 32 g
ASSORTIMENT MINI-KAISERBROODJES
ASSORTIMENT DE MINI-PAINS DE L'EMPEREUR



MB9 | 100 x 35 g
ASSORTIMENT RUSTIEKE
MINI-TAFELBROODJES
ASSORTIMENT DE MINI-PAINS
RUSTIQUES

RONDE BROODJES | PAINS RONDS



B135 | 100 x 60 g
KAISERBROODJE
PETIT PAIN DE L'EMPEREUR



B270 | 40 x 55 g
WITTE VLOERPIJSTOLEET 55 G
PISTOLET BLANC CUIT SUR SOL 55 G

ZACHTE BROODJES | PETITS PAINS MOUS



B140 | 100 x 45 g
AFGEBAKKEN SANDWICH
SANDWICH CUIT



FOCACCIA



L43 | 10 x 450 g
FOCACCIA MEDITERRANEA



L48 | 4 x 850 g
FOCACCIA MET STRACCHINOKAAS
FOCACCIA AU FROMAGE STRACCHINO



L49 | 4 x 800 g
FOCACCIA VEGETARIANA



L50 | 4 x 800 g
FOCACCIA MET UIEN
FOCACCIA AUX OIGNONS



L40 | 55 x 100 g
RONDE FOCACCIA MEDITERRANEA
FOCACCIA RONDE MEDITERRANEA



De echte smaak en
traditie van Italië

Le goût et la tradition
authentiques de l'Italie

FULLY BAKED

- Constante kwaliteit: krokante korst, zacht kruim
- Onmiddellijk inzetbaar: snel en efficiënt
- Mooie horizontale insnijding: kruim droogt niet uit
- Langer houdbaar: tot 3 dagen vers na ontdooien

- Qualité constante : croûte croustillante, mie moelleuse
- Prêt à utiliser : rapide et efficace
- Incision horizontale parfaite : la mie ne sèche pas
- Durée de conservation plus longue : frais jusqu'à 3 jours après décongélation

B959 SOFT BUN MET SESAM EN KOMIJNZAAD | SOFT BUN AUX GRAINES DE SÉSAME ET DE CUMIN

BLADERDEEGPLAKKEN | PLAQUES DE PÂTE FEUILLETÉE

BANQUET
DEPUIS 1983
D'OR

- Meer laagjes, meer volume, meer smaak
- Constante kwaliteit
- Gemakkelijk verwerkbaar
- Geen verlies dus voordeliger

- Plus de couches, plus de volume, plus de goût
- Qualité constante
- Facile à traiter
- Pas de perte donc plus avantageux



B51 | 14 x 714 g
BOTERPLAK 2,8 MM (CB)
PLAQUE AU BEURRE 2,8 MM



B01 | 16 x 625 g
PLAKKEN BLADERDEEG 2,5 MM
PLAQUES DE PÂTE FEUILLETÉE 2,5 MM

VEGAN

VIENNOISERIE

MINI-VIENNOISERIE(S)



KB239 | 100 x 30 g
MINI-BOTERCROISSANT
MINI-CROISSANT AU BEURRE



KB236 | 100 x 35 g
MINI-BOTERCHOCOLADEBROODJE
MINI-PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE



KB238 | 100 x 30 g
MINI-BOTERROLKOEK
MINI-SUISSE RONDE AU BEURRE



KB228 | 146 x 30-35-30 g
MIXED BOX MINI-VIENNOISERIE(S) MET BOTER
MIXED BOX MINI-VIENNOISERIE(S) AU BEURRE



K165 | 112 x 40 g
MINI-APPELFLAP MET BOTER
MINI-CHAUSSON AUX POMMES AU BEURRE

Mini-viennoiserie,
maxi-kwaliteit
en daarmee win je tijd

Mini-viennoiserie,
maxi-qualité et cela vous
permet de gagner
du temps



- Makkelijk en snel af bakken = minder stress, minder waste
- Meer smaak en volume
- Mooie goudgele korst

- Cuisson facile et rapide = moins de stress, moins de gaspillage
- Plus de goût et de volume
- Robe jaune dorée

CROISSANT



KB201 | 100 x 60 g
RECHTE BOTERCROISSANT
CROISSANT DROIT AU BEURRE



KB233 | 72 x 60 g
VEGAN CROISSANT
CROISSANT VEGAN

Coming
soon

VEGAN

CHOCOLADEBROODJES | PAINS AU CHOCOLAT



KB78 | 90 x 80 g
BOTERCHOCOLADEBROODJE
PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE



KB12 | 76 x 80 g
MARGARINE CHOCOLADEBROODJE
PAIN AU CHOCOLAT À LA MARGARINE

VEGAN



KB30 | 60 x 120 g
RONDE SUISSE MET ROZIJEN
COUQUE SUISSE RONDE AVEC RAISINS

PÂTISSERIE & DESSERTS | PÂTISSERIE & DESSERTS

BANQUET
DEPUIS 1983
D'OR

PLAATGEBAK | PÂTISSERIE EN PLAQUE



B636C21 | 3 x 2800 g
RABARBERGEBAK
GÂTEAU À LA RHUBARBE



B717C21 | 3 x 2250 g
APPELCAKE
CAKE AUX POMMES



B639C21 | 3 x 2500 g
CHOCOLADE-COCOS CAKE
CAKE AU CHOCOLAT-COCO

DROOGGEBAK | GÂTEAUX SECS



A11 | 240 x 12,5 g
SLAGROOMSOESJE
PROFITEROLE À LA CRÈME FOUETTÉE

VOORGESNEDEN TAARTEN | TARTES PRÉCOUPÉES



B761C10 | 4 x 1290 g
BRESILIENNETAART
TARTE BRÉSILIENNE

BANQUET
DEPUIS 1983
D'OR



A240C12 | 4 x 1100 g
DAY & NIGHT CHOCOLATE PIE



A238C12 | 4 x 1800 g
HUNKY CHUNKY APPLE PIE



A11 SLAGROOMSOESJE | PROFITEROLE À LA CRÈME FOUETTÉE

DONUTS

MyMINIS



D75 | 110 x 18 g
MyDOONY'S MINI GESUIKERD
MyDOONY'S MINI SUCRÉ



D76 | 110 x 20 g
MyDOONY'S MINI MET CHOCOLADESMAAK
MyDOONY'S MINI AU GOÛT CHOCOLAT



D134 | 90 x 22 g
MyDOONY'S MINI MIXED BOX



D197 | 90 x 22 g
MyDOONY'S FRUITY BITES MINI

NIEUW
NOUVEAU



D197 MyDOONY'S FRUITY BITES MINI

Versnijdt de stangen in een andere vorm EN BRENG ELKE KEER EEN ORIGINEEL BORD.

TIP
Versnijdt de stang diepgevroren voor het beste resultaat

Rien qu'en découpant les longueurs d'une manière différente CHACUNE DE VOS CRÉATIONS EST UNIQUE
ASTUCE
Découpe de la pâtisserie congelée pour le meilleur résultat

KANT-EN-KLARE PATISSERIE VAN CHEFS VOOR CHEFS

- Gemakkelijk in gebruik
- 100% tijdswinst
- Boordevol smaak
- Focus op je marge
- Artisaan bereid
- Variatie in smaak

LA PÂTISSERIE PRÊTE À L'EMPLOI FAITE PAR LES CHEFS POUR LES CHEFS

- Facile à utiliser
- 100% de gain de temps
- Pleine de saveur
- Concentrez-vous sur votre marge
- Préparation artisanale
- Variation de goût

B178 FRAMBOZEN BAVAROIS | BAVAROIS AUX FRAMBOISES

PATISSERIE | PÂTISSERIE

STANGEN | LONGUEURS

KLASSIEKERS | LES CLASSIQUES



B170 | 6 x 800 g
JAVANAÏS



B173 | 6 x 700 g
TIRAMISU

VRUCHTEN | FRUITS



B177 | 6 x 700 g
PASSIEVRUCHTEN BAVAROIS
PASSION DES ÎLES



B178 | 6 x 700 g
FRAMBOZEN BAVAROIS
BAVAROIS AUX FRAMBOISES

SPECIALITEITEN | SPÉCIALITÉS



B298 | 6 x 700 g
SPECULOOS BAVAROIS
BAVAROIS AU SPÉCULOOS



B178 FRAMBOZEN BAVAROIS | BAVAROIS AUX FRAMBOISES



B177 PASSIEVRUCHTEN BAVAROIS | PASSION DES ÎLES

MINI'S



MB24 | 108 x 11 - 19 - 18 g

MIXED BOX MIGNARDISES
MINI-MISÉRABLE, MINI-FRAMBOOS-CHOCOLADE, MINI-JAVANAÏS
MINI-MISÉRABLE, MINI-FRAMBOISE-CHOCOLAT, MINI-JAVANAÏS

INDIVIDUELE PORTIES | PORTIONS INDIVIDUELLES



B894 | 12 x 105 g
CITROEN-MERINGUE
CITRON-MERINGUE



B895 | 12 x 105 g
CAPPUCCINO



B894 CITROEN-MERINGUE | CITRON-MERINGUE

ROOMALTERNATIEVEN | ALTERNATIVES À LA CRÈME

RISSO CHANTY®



415918 | 12 x 1 L

RISSO CHANTY® CHEF

415921 | 12 x 1 L

RISSO CHANTY® DUO

415642 | 12 x 1 L

RISSO CHANTY® DUO VEGAN



OP BASIS VAN PLANTAARDIGE VETTEN

- STABIEL TIJDENS EN NA HET KOKEN: schift niet en stabiele consistentie
- VOORDELIG: een goedkoper alternatief voor dierlijke room
- LANG HOUDBAAR: bewaar ongeopend op kamertemperatuur

À BASE DE GRAISSES VÉGÉTALES

- STABLE PENDANT ET APRÈS LA CUISSON : ne caille pas et ne se dilue pas
- ÉCONOMIQUE : une alternative moins chère à la crème animale
- LONGUE DURÉE DE CONSERVATION : à conserver non ouvert à température ambiante



Kook
smaakvol en
zonder zorgen

Cuisinez avec
savour et
sans soucis

MARGARINES

BAKKEN & BRADEN | CUIRE ET RÔTIR



415653 | 9 x 900 ml

RISSO® EVOLUTION

- 100% plantaardig mét boteraroma
- Handige fles met doseerdop
- Hoeft niet in de koeling
- Easy to use

- 100 % végétale au goût du vrai beurre
- Bouteille pratique avec bouchon de dosage
- Pas besoin de mettre dans la chambre froide
- Easy to use

Bak en braad
met gemak

Cuire et rôtir
en toute facilité

OLIËN | HUILES

FRIUROLIE | HUILE POUR FRITURE



1003072 | 1 x 25 L

RISSO® CHEF FRITUROLIE
RISSO® CHEF HUILE POUR FRITURE

SAUZEN | SAUCES

MAYONAISES | MAYONNAISES



1667 | 1 x 10 L

MAYONNAISE TRADITIONEEL MET EIEN
MAYONNAISE TRADITIONELLE AUX OEUFS



7300067 | 6 x 1 L

MAYONNAISE TRADITIONEEL
MAYONNAISE TRADITIONELLE



KOUDE SAUZEN | SAUCES FROIDES



401825 | 3 x 3 L | 73000075 | 6 x 1 L

BÉARNAISE EXTRA



OPWARMBAAR
CHAUFFABLE

tot / jusqu'à
65°C

VINAIGRETTES

YOGORETTE



7281 | 6 x 2 L

YOGORETTE



WORLD



4317 | 6 x 2 L

THOUSAND ISLANDS VINAIGRETTE
VINAIGRETTE THOUSAND ISLANDS



CLASSICS



4246 | 6 x 2 L | 401724 | 120 x 40 ml

BIESLOOK VINAIGRETTE
VINAIGRETTE CIBOULETTE



PORTIES | PORTIONS

401725 | 120 x 40 ml

MAYONNAISE MET EI
MAYONNAISE AUX OEUFS



401717 | 120 x 20 ml

MAYONNAISE MET MOSTERD
MAYONNAISE À LA MOUTARDE



401720 | 120 x 20 ml

TARTARE



401718 | 120 x 20 ml

COCKTAIL



401719 | 120 x 20 ml

TOMATO KETCHUP



Homemade
vinaigrette met een
consistente basis? Dat kan!
Voeg naar eigen smaak je kruiden
en specerijen toe, het resultaat is
sowieso geslaagd!

Une vinaigrette maison avec une base
consistante? C'est possible!
Ajoutez vos herbes et épices à
votre goût, pour un résultat
toujours réussi!

(S)Maak het verschil

Ontdek het volledige aanbod op onze website >



Faites la différence, ça se goûte

Découvrez toute la gamme sur notre site >



- Blijft mooi op salades liggen dankzij de vaste, romige consistentie
- Lekker, volle smaak
- Minder nodig = meer rendement
- Kwaliteitsoplossing voor een goede mise-en-place
- Veelzijdige smaakmakers in zowel koude als warme gerechten of als dipsaus

- Reste bien nappée sur les salades grâce à une consistance solide et crémeuse
- Goût plein et agréable
- Dosage plus faible requis = plus de rendement
- Solution de qualité pour une bonne mise en place
- Créateurs de goût polyvalents dans les plats froids et chauds, ou en trempette

ALLES VOOR DE CHEF VAN MORGEN TOUT POUR LES CHEFS DE DEMAIN



Scan de QR-code voor meer
inspiratie, recepten,
tips & tricks



Scannez le code QR pour plus
d'inspiration, de recettes,
de trucs & astuces

Onze merken
Nos marques

Risso
Quality
Chefs

Vandemoortele

**BANQUET
D'OR**
DEPUIS 1933

*la
Pâtisserie
du chef*
DEPUIS 1933

My Originals

Lanterna
DESSERTS & PÂTISSERIE

**VRAGEN?
QUESTIONS ?**

**Neem gerust
contact met ons op.
Wij denken graag
met je mee!**

N'hésitez pas à
nous contacter.
Nous vous aiderons
volontiers !

Vandemoortele
shaping a tasty future

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent, T 09 240 17 41 - vdmprofessional@vandemoortele.com
f in VandemoorteleProfessional - www.vandemoortele.com © VandemoorteleProfessional