ST. VILLEPRÉ

Echte boter, gesmaakt door ambachtelijke bakkers

Vandemoortele

Authentieke kwaliteit

voor echte boterliefhebbers

EEN HART VOOR DE STIEL

Sommige bakkers kiezen er bewust voor om de traditie van het ambachtelijke bakken in ere te houden. Als vastberaden vakmensen streven ze steevast naar perfectie en weten ze precies wat er nodig is om dat te bereiken: kennis, kunde én de juiste ingrediënten. Als hun creaties echte boter vereisen, dan gebruiken ze echte boter. Omdat ze als geen ander beseffen dat er in sommige creaties niets boven het authentieke karakter van pure, romige boter gaat.

Voor die artisanale bakkers heeft Vandemoortele nu een echte boter: St. Villepré® blinkt uit op vlak van smaak, kwaliteit en functionaliteit en is dan ook meteen een logische uitbreiding op het bestaande assortiment margarines en botermengelingen voor professioneel gebruik. Technische oplossingen met sterke focus op de toegevoegde waarde voor bakkers zijn typisch Vandemoortele. Met het botermerk St. Villepré® kan Vandemoortele bakkers voortaan altijd een oplossing bieden.

Als één van de belangrijkste ingrediënten met roots in ambachtelijk bakken, sluit St. Villepré® aan bij de professionele noden en verwachtingen van de ambachtelijke bakkers van vandaag en past het merk perfect in de visie van boterliefhebbers.

01

Praktisch

BOTER

STANG VAN 1 KG

Traditionele St. Villepré®-boter, speciaal ontwikkeld voor cakes, crèmes, brioches en koekjes.

Dankzij de handige stang (1 kg) verwerk je de boter makkelijk in je recepten. De boter wordt efficiënt opgenomen met andere ingrediënten. Het resultaat? Een buitengewoon goed recept, verrijkt met de volle botersmaak van St. Villepré®.

St. Villepré® crème/deeg
Art. n° 416046

boter voor

goeie opname

Traditionele boter van verse room (82% vet)

- Authentieke smaak
- Makkelijk verwerken en mengen
- Efficiënte opname
- Smeltpunt tussen 30-32°C
- Houdbaarheid: 90 dagen na productie

02

Elastisch

BOTER

PLAK VAN 2 KG

Getextureerde St. Villepré®-boter voor lekkere laagjes – een slimme technische oplossing voor croissants en gebak met gerezen bladerdeeg.

Gemaakt met de beste zuivelingrediënten om het hele jaar door een constant smeltpunt en optimale prestaties te garanderen. De boterplakken hebben een uitstekende plasticiteit en zijn makkelijk te verwerken. Voor gerezen bladerdeeg met een krokant korstje.

St. Villepré® duo plak
Art. n° 415657

boter voor

lekkere laagjes

Getextureerde boter voor bladerdeeggebak (82% vet)

- Pure botersmaak en -textuur
- Uitstekende plasticiteit
- Optimale verwerkbaarheid
- Constant smeltpunt: 32-34°C
- Houdbaarheid: 120 dagen na productie

03

Veelzijdig

BOTER

BLOK VAN 10 KG

Traditionele St. Villepré®-roomboter, de allround oplossing voor elke toepassing (zowel koken als bakken).

Gemaakt met verse room in Normandië (Frankrijk)* volgens een natuurlijk en ambachtelijk proces. Met de traditionele St. Villepré®-boter voeg je de onmiskenbare smaak van echte boter toe aan al je creaties.

* geproduceerd in Frankrijk met room van binnen en buiten Europa

St. Villepré® blok
Art. n° 415659

boter voor

elke toepassing

Traditionele boter van verse room (82% vet)

- Intense botersmaak
- Ideaal voor grote hoeveelheden
- Bruikbaar voor elke toepassing
- Smeltpunt tussen 30-32°C
- Houdbaarheid: 90 dagen na productie

Sommige recepten vereisen de smaak van echte boter

“Voor elke bakker en bereiding – van klein tot groot – is er een handig formaat beschikbaar. Zo werk je meteen veel efficiënter met een echte boter.”

MASTER OF TASTE - AIMÉ PYPE
TECHNISCH ADVISEUR VANDEMOORTELE
0475 51 02 62

“Veelzijdigheid troef in je bakkerij! St. Villepré®-boter verwerk je makkelijk in elk deeg: lekker knapperig aan de buitenkant, langer mals aan de binnenkant.”

MASTER OF TASTE - JOHAN COPPENS
TECHNISCH ADVISEUR VANDEMOORTELE
0474 99 89 24

Vandemoortele
MASTER CLASS.

Volg onze Master Classes in het Vandemoortele Food Experience Center

Onze Masters of Taste delen graag hun kennis, expertise en skills tijdens seminars, demonstraties en workshops. Je ontdekt er nieuwe producten en baktechnieken, vindt er inspiratie en leert er van onze meesters.

Geïnteresseerd? Contacteer onze Masters of Taste via masterclass@vandemoortele.com

Scan de QR-code voor boterklassiekers met een twist

St. Villepré® is 100% natuurlijk, romig en vol van smaak. Een veelzijdige boter met een constante kwaliteit en uitstekende verwerkbaarheid. Voor die bakkers die tradities in ere willen houden. Voor die recepten die de authentieke smaak en textuur van echte boter vereisen.

Gebruik St. Villepré® in je patisserie en viennoiserie: je klanten zullen het op prijs stellen dat je geen toegevingen doet op vlak van smaak en kwaliteit, want dat doen zij ook niet...

St. Villepré® is de pure boter van Vandemoortele, voor echte boterliefhebbers

Met een hoogwaardig assortiment traditionele en technische boteroplossingen, komt St. Villepré® tegemoet aan de behoeften van ambachtelijke bakkers die perfectie nastreven. Ontdek de boters binnenin.

ST. VILLEPRÉ®

VOOR BAKKERS DIE
HET ALOUDE AMBACHT
IN ERE HOUDEN

Verantwoordelijke uitgever: Pieter Naessens, Ottergemsesteenweg-Zuid 816, 9000 Gent. RPR Gent (Afdeling België) 0721.494.116 / 2020

Ontdek het volledige St. Villepré®-assortiment

KIJK OP WWW.VANDEMOORTELE.COM
OF CONTACTEER JE VERTROUWDE
VANDEMOORTELE-
VERTEGENWOORDIGER

VANDEMOORTELE EUROPE NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B - 9000 Gent, Belgium
f in VandemoorteleProfessional - www.vandemoortele.com

Vandemoortele