



PRODUCTEN CATALOGUS

ONZE KNOW-HOW TEN DIENSTE VAN UW CREATIVITEIT



GESCHIEDENIS

1892

Op het terrein van de voormalige ijzerfabriek in Geislautern richten Peter Abel en schoonzoon Peter Schäfer het bedrijf op als een traditionele molen.



1958

Fritz Claus Schäfer begint met het produceren van bakgrondstoffen onder de merknaam KOMPLET.



1990

KOMPLET Benelux wordt opgericht in Luxemburg. Dankzij het depot kan Abel & Schäfer nu sneller reageren op vragen uit de regio.



1998

Lancering van het KOMPLET Dreamcake product.

2000

Lancering van het KOMPLET Zwitsers brood, gekenmerkt door de rustieke uitstraling.



2012

Lancering van onze Probody, een specialiteit rijk aan eiwitten.



2016

Lancering van Pan O'Chia.



2018

Het merk KOMPLET wordt 60 jaar.



2021

De Probody-familie breidt uit en biedt nu een heerlijk eiwitrijk brood voor het hele gezin.



WEBSITE KOMPLET



www.kompletbenelux.com

Wenst u onze recepten, de geschiedenis van KOMPLET of onze producten te ontdekken?

Neem dan een kijkje op onze website.

Op deze site houden wij u ook op de hoogte van de laatste trends via ons nieuws & trends.

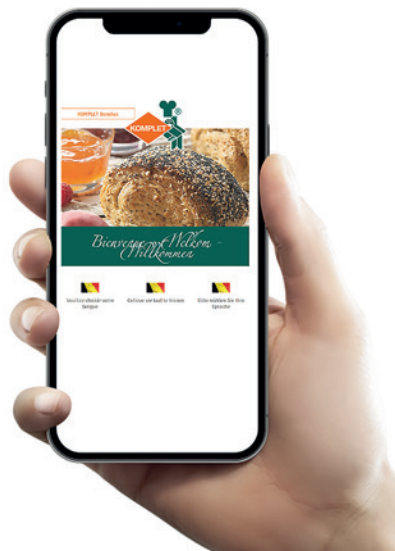
SOCIALE MEDIA

Ontdek onze facebook pagina :

kompletbenelux



We delen er receptideeën, nieuwe producten, teampresentaties, wedstrijden en nog veel meer...





INHOUDSOPGAVE

BAKKERIJ

Broodmixen.....	8
Desem-gedroogd.....	11
Bereidingsmiddel-Pastavormig.....	11
Bereidingsmiddel-Poedervormig.....	12
Smeermiddelen.....	12
Granen en vlokken.....	13
Hartig.....	14
Margarine.....	14

BANKET

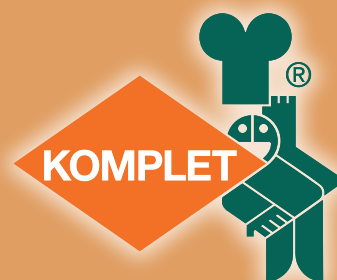
Banket.....	16
Cremes.....	17
Biscuit.....	17
Cake.....	18
Vullingen.....	19
Nappages.....	19
Glazuur.....	20
Mousses.....	21
Compounds.....	22
Aroma's.....	23
Producten op basis van amandelen.....	23
Producten op basis van hazelnoten.....	24
Decoratie.....	24

OVERIGE.....	26
--------------	----

DIEPGEVROREN PRODUCTEN.....	28
-----------------------------	----

SERVICE-PRODUKTEN

Bakvormen.....	30
Broodzakken.....	30



PROBODY

ProBody brood is een zadenrijk tarwe- en speltbrood. Het bevat lijnzaad, zonnebloemzaad, geel lijnzaad en sesamzaad.

Dankzij de speltdezem wordt het ProBody brood door fijnproevers gewaardeerd om zijn smaak.

Het lage koolhydatengehalte en het hoge eiwit- en vezelgehalte zijn perfect geschikt voor uw koolhydraatarme dieet en andere dieetplannen.

Bovendien bevat het aanzienlijk minder zout.



PROBODY CLEAR

Goed nieuws voor mensen die bezorgd zijn over hun voeding en gezond eten. De Probody-familie breidt uit, en biedt nu een heerlijk eiwitrijk brood voor het hele gezin.

Probody Clear is een brood rijk aan eiwitten en vezels. Het ideale brood voor een gezonde en evenwichtige voeding.

De extra proteïnen komt van de geroosterde pompoenpitten. Bovendien is het zoutgehalte licht verlaagd.

Met zijn helderder kruim, zijn typische smaak dankzij zonnebloem en lijnzaad, zal de Probody Clear echt in de smaak vallen bij het hele gezin.





BAKKERIJ













De know-how van KOMPLET,
om produkten van topkwaliteit
te bieden














BROODMIXEN

De zekerheid van een evenwichtige mix









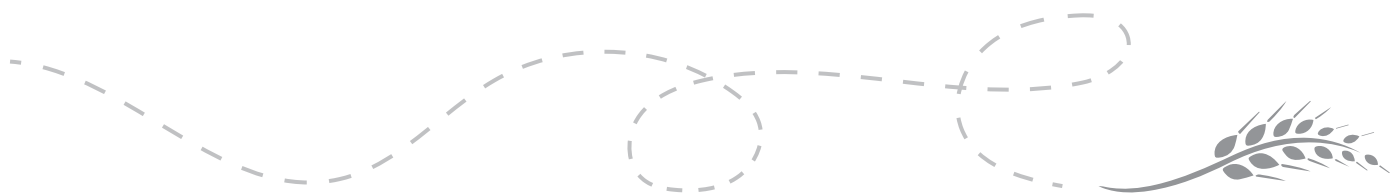
Nr. artikel	Beschrijving	
10671.40	PROBODY 100 (MERKENBROOD) Mix voor de bereiding van een eiwitrijk & koolhydraatarm brood met volkoren en zaden.	• 25 kg  • 100 % dosering
11321.40	PROBODY CLEAR 100 Mix voor de bereiding van een licht, eiwitrijk & koolhydraatarm brood.	• 25 kg  • 100 % dosering
10934.40	PAN 'O CHIA 100 (MERKENBROOD) Mix voor de bereiding van broden en broodjes met chiazaad. Bron van omega-3 vetzuren.	• 25 kg  • 100 % dosering
11224.40	QUINOA BREAD 50 Mix voor de bereiding van heerlijke broden en andere specialiteiten met quinoa zaden.	• 10 kg  • 50 % dosering
12780.02	NORDLANDER 100 (MERKENBROOD) Mix voor de bereiding van roggebroden, verrijkt met zonnebloempitten, met de smaak van roggemoutmeel.	• 25 kg  • 100 % dosering
11672.02	ALTENBURGER 100 Mix voor de bereiding van rustieke broden met een aangenaam aroma en een typisch milde desemsmaak.	• 25 kg  • 100 % dosering
12719.02	SPELTA D'OR 100 Mix voor de bereiding van brood en broodjes van spelt met een fijne knapperige korst.	• 25 kg  • 100 % dosering
11456.02	MONTAGNARD 50 (MERKENBROOD) Mix voor de bereiding van meergranenbrood en broodjes met een donkere kruim.	• 25 kg  • 50 % dosering
11673.02	SECHSKORN 100 (MERKENBROOD) Mix voor de productie van een echt zes-granen brood. Bevat 6 soorten granen, lijnzaad en sesam.	• 25 kg  • 100 % dosering
12773.02	PAN 'O MAIS 100 (MERKENBROOD) Mix voor de bereiding van een authentiek maïsbrood, met zonnebloempitten en maïsparels.	• 25 kg  • 100 % dosering

BROODMIXEN (VOLGEND)

11920.02	PAN D'ORO (MERKENBROOD) Mix voor de bereiding van een «verrassend anders» wit brood. (harde tarwe en maïs)	• 25 kg  • 100 % dosering
11037.40	TOSCANA Mix voor de bereiding van brood en broodjes met een toskaans karakter.	• 25 kg  • 100 % dosering
12779.02	FAGNARD 50 (MERKENBROOD) Mix voor de bereiding van een volkoren multigranenbrood, met een zachte moutsmak en een lange houdbaarheid. Samengesteld uit zonnebloempitten, lijnzaad, grofgemalen roggemeel en soja.	• 25 kg  • 50 % dosering
10581.02	MALZKORN 100 Mix voor de bereiding van een speciaal donker brood, met een hoog gehalte aan roggebloem en roggemout; aangevuld met zonnebloempitten en lijnzaad.	• 25 kg  • 100 % dosering
12776.02	ALPEN 20 Mix voor de bereiding van een tarwebrood op basis van desem.	• 25 kg  • 20 % dosering
11424.02	KOMPLET PLUS 100 Mix voor de bereiding van tarwebrood met tarwekiemen en desem, met toevoeging van zonnebloempitten.	• 25 kg  • 100 % dosering
12778.02	POMPOENPITTENBROOD 50 (MERKENBROOD) Mix voor de bereiding van een brood rijk aan pompoenpitten, aangevuld met roggevlokken, sesamzaad, lijnzaad en sojakorrels.	• 25 kg  • 50 % dosering
11218.40	3 VELDEN 100 (MERKENBROOD) Mix voor de bereiding van heerlijke broden (eventueel door een lang fermentatieproces) van oergranen éénkoorn en spelt, verrijkt met chiazaden.	• 10 kg  • 100 % dosering
11046.40	TONUS (MERKENBROOD) Mix voor de bereiding van een speltbrood, verrijkt met pompoenpitten, zonnebloempitten en lijnzaad.	• 25 kg  • 100 % dosering
11674.02	DRIESAAD 100 (MERKENBROOD) Mix op basis van sesamzaad, lijnzaad en lupine voor de bereiding van broodjes, stokbroden en broden.	• 25 kg  • 100 % dosering
11158.40	GRAINSTAR Unieke mix voor de bereiding van een heerlijk brood zonder gist; met een nootachtige smaak, rijk aan granen en zaden.	• 10 kg  • 100 % dosering

BROODMIXEN (VOLGEND)

Nr. artikel	Beschrijving	
20350.02	BOTERBRIOCHE EXCELLENCE Mix voor de bereiding van de echte Franse brioches, met 100% boter; luchtig en zacht met een zeer lange houdbaarheid.	• 25 kg  • 100 % dosering
20142.02	BRIOLUX Mix voor de bereiding van gerezen deeg met een uitzonderlijk versheid (half boter & half plantaardige margarine) en een goed volume. Ideaal voor sandwiches, rozijnenbrood, ...	• 25 kg  • 100 % dosering
10003.03	GEREZEN DEEG MIX Mix voor de bereiding van een gerezen deeg op basis van margarine.	• 25 kg  • 100 % dosering
20243.01	PANETTONE Mix voor de bereiding van de typische italiaanse brioche.	• 10 kg  • 100 % dosering
20246.40	BOTERTOAST Mix voor de bereiding van toastbrood, hamburgerbroodjes of getoereerde gerezen producten met een uitstekende botersmaak, fijne kruim en lange houdbaarheid.	• 25 kg  • 100 % dosering
10501.40	SOFT PAN 40 Mix voor de bereiding van zachte producten met een mediterrane karakter. Veelzijdige variatiemogelijkheden voor bereiding van gezouten snacks en heerlijk aromatisch gebak met een goudgele kruim.	• 25 kg  • 40 % dosering
10716.40	ZWITSERS BROOD 20 (MERKENBROOD) Mix voor de bereiding van tarwebrood en -broodjes met een uitstekende smaak met een rustieke karakter. Door zijn originele (getwiste) vorm, zijn uitgesproken smaak en zijn open structuur, wordt dit brood door fijnproevers zeer geapprecieerd.	• 25 kg  • 20 % dosering
10715.40	BAGUETTE MAITRE JEAN 10 Mix voor de bereiding van typisch Franse stokbroden.	• 25 kg  • 10 % dosering
12774.02	CIABATTA 100 Mix voor de bereiding van dit typisch Italiaans brood en andere mediterrane specialiteiten .	• 25 kg  • 100 % dosering



DESEM - GEDROOGD

Makkelijk inzetbare desempoeders met alle voordelen van een traditionele desem







Nr. artikel	Beschrijving	
10100.05	TARWEDESEM Gedroogde tarwedeseem voor de bereiding van brood en broodjes met een zacht, authentiek aroma.	• 25 kg  • 1-10% % dosering
10545.40	ROGGEDESEM Gedroogde roggedeseem voor de bereiding van brood en broodjes met een uitgesproken, authentiek aroma.	• 25 kg  • 1-10% % dosering

BEREIDINGSMIDDELEN - PASTAVORMIG

Pastavormige bereidingsmiddelen voor gistdegen



Nr. artikel	Beschrijving	
19020.01	PLUSPAN SUPERSOFT Pastavormig bereidingsmiddel, voor zowel wit als bruin brood, met een heerlijk aroma. Zorgt voor tolerantie, volume en een lange versheid.	• 20 kg  • 2 % dosering
19000.02	PLUSPAN UNIVERSEL Pastavormig bereidingsmiddel, voor zowel wit als bruin brood, met een heerlijk aroma. Zorgt voor tolerantie, volume en een lange versheid.	• 20 kg  • 3 % dosering
19022.01	PLUSPAN UNIVERSEL CONVENIENCE Pastavormig bereidingsmiddel, zonder PALMOLIE, voor zowel wit als bruin brood. Zorgt voor tolerantie, lange versheid en een heerlijk aroma.	• 20 kg  • 3 % dosering
19001.02	PLUSPAN GEREZEN DEEG Pastavormig bereidingsmiddel voor de bereiding van zachte luxedegen met botersmaak en uitstekende houdbaarheid.	• 20 kg  • 15-20% dosering
19023.01	PLUSPAN GEREZEN DEEG CONVENIENCE Pastavormig bereidingsmiddel, zonder PALMOLIE, voor de bereiding van zachte luxedegen. Zacht, uitzonderlijke smaak en versheid.	• 20 kg  • 15-20% dosering

BEREIDINGSMIDDELEN - POEDERVORMIG

Poedervormige bereidingsmiddelen voor krokante producten en glutenversterkers



Nr. artikel	Beschrijving	
15313.02	PLUSPAN AROMACROC Bereidingsmiddel in poedervorm voor heerlijke krokante producten.	• 25 kg  • 2 % dosering
15156.41	ICEBEAR Icebear is een poedervormig bereidingsmiddel voor de productie van rauwe producten via bewaarkast, remrijkskast of vriezer.	• 25 kg  • 3 % dosering
15178.02	MAGNUM Magnum is een poedervormig verbeteraar (dosering: 0,5-1 %) voor alle krokante broden en broodjes. Lage dosering, uitzonderlijke smaak en aroma.	• 25 kg  • 0,5% -1 % dosering
12232.02	PLUSPAN GLUTEN Een hoogwaardige poedervormige glutenversterker voor volkoren- en meergranenmeel.	• 25 kg  • 3 % dosering
15217.02	PLUSPAN GLUTEN R Een poedervormig bereidingsmiddel voor 100% volkorenbrood.	• 25 kg  • 3 à 5 % dosering

SMEERMIDDELEN

Een gamma smeermiddelen voor zowel bakvormen als bakkerijmachines



Nr. artikel	Beschrijving	
10006.01	KOMPLETO Olie-water emulsie voor gebruik met spuitpistool en borstel. Kleeft goed en zichtbaar op vormen en platen.	• 20 kg 
10001.01	KOMPLETIN VLOEIBAAR Lossingsmiddel voor gebruik met spuitpistool of penseel, kleeft goed en laat geen resten achter na het bakken.	• 8 kg 

SMEERMIDDELEN (VOLGEND)

10053.01	KOMPLETIN AFWEEGOLIE Speciale olie van hoge kwaliteit voor het smeren van deeg-afwegers en -verdelers. Lage dosering.	• 25 kg 
10008.01	KOMPLETIN SPRAY Lossingsmiddel als spray. Praktisch, laat geen resten achter na het bakken.	• 6 x 500 ml 
10002.01	KOMPLETIN PLASTIC Pastavormig lossingsmiddel, speciaal ontwikkeld voor het invetten van taart-, biscuit-, en cake-vormen. Bevordert een zachte korst na het bakken.	• 4 kg 

GRANEN EN VLOKKEN

Een uitgelezen assortiment granen en zaden voor decoratie



Nr. artikel	Beschrijving	
11615.01	MIXED SEEDS Mix van zaden en granen: lijnzaad, geel lijnzaad, zonnebloempitten, havermout en sesamzaad voor de decoratie van verschillende producten. Aanbevolen voor de decoratie van ons Probody-brood, maar ook voor andere meergranenbroodjes en -baguettes.	• 10 kg 
11061.01	BAKMUESLI Een subtiele mix van granen en zaden: gerstvlokken, havervlokken, roggevlokken, zonnebloempitten, cornflakes, geroosterde hazelnoten.	• 5 kg 
30183.03	SESAMZAAD Geselecteerd sesamzaad van een hoogwaardige kwaliteit. Te gebruiken als decoratie of om te verwerken in brood en gebak.	• 5 kg 
30188.05	ZONNEBLOEMPITTEN Geselecteerde en gesorteerde zonnebloempitten van hoogwaardige kwaliteit, te gebruiken om te decoreren maar ook om te verwerken in recepten. Een verfijnde notensmaak.	• 5 kg 
11296.01	ROGGEVLOKKEN Geplette roggekorrels, rijk aan vitamines en mineralen.	• 5 kg 

HARTIG

Eenvoudige en snelle manier voor een hartig assortiment



Nr. artikel	Beschrijving	
11334.01	PESTO SNACK Geconcentreerde mix met basilicum en Italiaanse kruiden om brood, broodjes, stokbrood, pasta en vullingen op smaak te brengen. Breng variatie in uw assortiment met «snacks».	• 2 x 2,5 kg 
11335.01	TOMATO SNACK Geconcentreerd mix met gedroogde tomaten en Italiaanse kruiden om brood, broodjes, stokbrood, pasta en vullingen op smaak te brengen. Breng variatie in uw assortiment aan «snacks».	• 2 x 2,5 kg 
20044.40	BECHAMEL Mix voor het bereiden van een smeuijge en smaakvolle bechamelsaus op basis van water, bouillon of melk.	• 10 kg 
19004.01	KRUIDENMENGELING Kruidenmengeling (oregano, basilicum, grof zeezout) voor de decoratie van mediterrane specialiteiten.	• 1 kg 



MARGARINE

Margarines van hoge kwaliteit



Nr. artikel	Beschrijving	
19011.02	MARGARINE PÂTE LEVÉE 100% plantaardige margarine geschikt voor alle werkwijzen. Een gegarandeerde kwaliteit voor een soepel en zacht gerezen deeg.	• 4 blokken van 2,5 kg 
19012.02	MARGARINE PATISSERIE Zeer stabiele 100% plantaardige margarine voor verwerking in crèmes en cakes.	• 4 blokken van 2,5 kg 
19013.03	MARGARINE DUO FINE (5 % BOTER) Uiterst soepele plantaardige margarine met toevoeging van 5% boter, voor zowel bladerdeeg als gerezen bladerdeeg met een fijne botersmaak.	• 5 plakken van 2 kg 



BANKET
















Gebruiksvriendelijk



BANKET

Gebruiksvriendelijk










Nr. artikel	Beschrijving	
20048.01	DAP FRANGIPANE Mix voor frangipane, bevat 3,9% amandelbroyage.	• 10 kg 
20426.01	AMANDELCREME Mix voor de bereiding van: frangipanes, driekoningentaart, enz. Rijk aan amandelpoeder (31,5%) met een uitzonderlijke smaak en aroma.	• 10 kg 
12359.01	FIJN ZANDEEG Mix voor het maken van een zanddeeg van uitstekende kwaliteit. Dadelijk verwerkbaar, krimpvrij!	• 10 kg 
15122.01	BRANDMIX + EI Mix voor de bereiding van soezendeeg.	• 10 kg 
15325.01	GOURMET KAASTAART Mix voor het maken van verse kaastaart met of zonder fruit.	• 10 kg 
12218.01	COCOMAC Mix voor de bereiding van heerlijke zachte kokosrotsjes.	• 2 x 5 kg 
11036.05	FLORENTA Mix voor de bereiding van verschillende florentiner bereidingen (pralin, bienenstich, mueslibar,...).	• 10 x 500 g 
19003.02	PLANTAARDIGE OLIE 100% plantaardige koolzaadolie.	• 10 l 
15107.02	BAKPOEDER Bakpoeder geeft volume en regelmaat aan uw gebak (cake, madeleine, ...).	• 25 kg 
15112.02	BAKPOEDER Bakpoeder geeft volume en regelmaat aan uw gebak (cake, madeleine, ...).	• 10 x 2,5 kg 
15074.03	NEUSCHNEE PLUS Decoratiesuiker met natuurlijke vanillesmaak. Smelt niet, kleeft uitstekend, diepvriesbestendig!	• 10 kg 
15229.40	SAFTBINDER Koud bindmiddel voor alle soorten fruitsappen en fruitmarmelades, maar ook voor omhullen van vers of bevroren fruit voor het bakken.	• 10 kg 
19087.01	KESKO SCHNEE-FIX Eiwitpoeder voor de bereiding van meringues. Kan worden ingevroren. Warme of koude bereiding.	• 2,5 kg 

CRÈMES

Een assortiment koude en warme bereidingsmiddelen voor al uw crèmes



Nr. artikel	Beschrijving	
10573.01	CREME NOVEM INSTANT Mix voor koude bereiding van een bakvaste banketbakkersroom met een romige structuur en een fijne vanillesmaak.	• 10 kg 
20215.01	CREME CLEAN LABEL EXCELLENT Mix voor koude bereiding van bakvaste en diepvriesbestendige Clean Label banketbakkersroom.	• 10 kg 
20088.01	CREMOLAIT Mix voor koude bereiding van een volle banketbakkersroom met melk. Te gebruiken voor het vullen van gebak. Zeer stabiel en snijvast.	• 10 kg 
20067.01	WARME PUDDING Mix voor de traditionele warme bereiding van banketbakkersroom met melk.	• 10 kg 
15147.07	CREMOBEURRE Mix voor eenvoudige bereiding van boterroom.	• 12 x 700 g 
20043.04	CREME BRULEE Mix voor de bereiding van crème brûlée. Fijne en lichte structuur met een subtiele vanillesmaak.	• 5 x 1 kg 
20045.05	CITROENCREME Mix voor specialiteiten met intense citroensmaak.	• 8 x 600 g 

BISCUIT

Voor al uw biscuitproducten



N° d'article	Beschrijving	
20006.07 20109.01	SUPER BISCUIT Mix voor de bereiding van biscuit of biscuitbodems of roulades.	• 25 kg • 10 kg 
21906.10	TRADI BISCUIT Tradi Biscuit is een stabilisator gebruikt in een traditioneel receptuur voor biscuit. Verbeterd de structuur, geeft regelmatig volume, luchtigheid, lange versheid. Kan ook worden gebruikt in een traditioneel soezendeegrecept.	• 10 kg 
11263.01	BISCUIT CLEAN LABEL EXCELLENCE Mix voor de bereiding van Clean Label biscuit.	• 10 kg 
20334.40	BISCUIT GENOISE Mix voor de bereiding van een luchtig, maar vol biscuit.	• 10 kg 

BISCUIT (VOLGEND)

12779.40	CHOCO GOURMET Mix voor de productie van chocoladebiscuitbodems, roulades. Fijne chocoladesmaak met een lange versheid en een lichte structuur. Bijzonder uitgesproken chocoladesmaak.	• 10 kg 
10503.01	CHOQUIT Mix voor de productie van biscuitbodems en chocolade rollades.	• 10 kg 

CAKE

Voor al uw cakeproducten



Nr. artikel	Beschrijving	
12503.03	DREAMCAKE Mix voor het maken van verse cake of vruchtentaart met een frisse toets. Draagt goed fruitvullingen.	• 10 kg 
20104.40	GOURMET MUFFIN Mix voor de bereiding van typische, heerlijke muffins. Zeer goede versheid.	• 10 kg 
10995.44	VEGA CAKE Een mix voor het maken van alle soorten vegan cakes.	• 10 kg 
20195.01	SOFT CAKE Mix voor de productie van een zachte cake. Fijne smaak met een lange houdbaarheid.	• 10 kg 
11782.02	RÜHR SOFT MIX Mix voor een rationele productie van heerlijke zachte cakes met een goed volume, fijne smaak. Draagt goed fruitvullingen.	• 25 kg 
10540.40	VALBELLA SOFT Mix voor de bereiding van cakes en gebak met uitgesproken notensmaak.	• 10 kg 
10588.02	LAMBADA Mix voor de bereiding van cake en plaatgebak. Draagt zeer goed fruitvullingen. Diepvriesbestendig. Verwerking zonder toevoeging van ei. Geschikt voor verwerking via doseermachine.	• 25 kg 
10922.01	SPELTCAKE Mix voor de bereiding van een cake op basis van fijn speltmeel.	• 10 kg 
20103.01	MANDEL SOFT Mix voor de bereiding van amandelcake en gebak.	• 10 kg 
10500.40	BLACK SOFT Mix voor de bereiding van uitgesproken chocoladecakes, lange versheid met uitzonderlijke zachtheid.	• 10 kg 
10590.01	BROWNIES Mix voor de productie van typisch Amerikaans gebak met een bijzondere chocoladesmaak.	• 10 kg 

VULLINGEN

Bakstabele vullingen



Nr. artikel	Beschrijving	
12736.01	KIDDY CHOCO SOFTY Zoete en donkere cacao massa voor het vullen, injecteren of op smaak brengen van verschillende soorten gebak.	• 10 kg 
11304.01	KIDDY NOISETTE SOFTY Hazelnootpasta voor het vullen, injecteren en op smaak brengen van verschillende soorten gebak.	• 10 kg 
10512.01	FOURRAGE NOISETTE Mix rijk aan hazelnootbroyage voor gebak, brioches, cake, enz.	• 12,5 kg 
19190.01	KESKO CHOCOLADEVULLING Geconcentreerde chocoladepasta, klaar voor gebruik.	• 3,5 kg 
11249.01	PERSIPAN MACARONS Persipan (frisse fruitige vulling) klaar voor gebruik om verschillende soorten gebak te garneren en te vullen (Deense koeken, macarons, rijsttaart, enz.)	• 12,5 kg 



NAPPAGES

Ons assortiment nappages in emmers of om zelf te maken








Nr. artikel	Beschrijving	
11588.01	KIDDY ABRIKOOS Gebruiksvriendelijke geconcentreerde abrikozengelei voor het afwerken van fruittaartjes en cakes.	• 14 kg 
15159.05	BRILLANT GEEL Poedervormige mix voor een afdekgelei met abrikozensmaak.	• 5 kg 
11591.01	KIDDY AARDBEI Gebruiksvriendelijke geconcentreerde aardbeigelei. Geeft uw taarten en taartjes een uitzonderlijke smaak en glans.	• 14 kg 
15160.05	BRILLANT ROOD Poedervormige mix voor een afdekgelei met aardbeiensmaak.	• 5 kg 

GLAZUUR

Fondantsuiker en andere glacages


















Nr. artikel	Beschrijving	
11303.01	KIDDY CHOCO Donkere chocolade glazuur met een intense smaak, voor het decoreren van alle gebak zoals: javanais, donuts, cake, biscuit, enz. Snijvast en diepvriesbestendig.	• 10 kg 
71304.01	KIDDY NOISETTE Hazelnootglazuur voor alle soorten gebak: eclairs, berlijnse bollen, donuts etc.. Gebruiksvriendelijk, snijvast en diepvriesbestendig!	• 5 kg 
12809.01	KIDDY WIT Witte chocolade glazuur voor decoratie van verschillende soorten gebak, gebruiksvriendelijk, snijvast en diepvriesbestendig.	• 10 kg 
11796.40	MAGIC FONDANT Fondantsuiker met een uitzonderlijke glans. Makkelijk puur, of met chocolade te verwerken.	• 14 kg 
11287.40	KIDDY COVER LEMON Glanzend geel gekleurd glaçage met citroensmaak. Eenvoudige verwerking, snel opstijven, uitzonderlijke glans, snijvast, en diepvriesbestendig.	• 3 kg 
11289.40	KIDDY COVER ORANGE Glanzend oranje gekleurd glaçage met sinaasappelsmaak. Eenvoudige verwerking, snel opstijven, uitzonderlijke glans, snijvast, en diepvriesbestendig.	• 3 kg 
11290.40	KIDDY COVER PISTACHIO Glanzend zacht groen gekleurd glaçage met pistachesmaak. Eenvoudige verwerking, snel opstijven, uitzonderlijke glans, snijvast, en diepvriesbestendig.	• 3 kg 
11291.40	KIDDY COVER STRAWBERRY Glanzend zacht rood gekleurd glaçage met aardbeismaak. Eenvoudige verwerking, snel opstijven, uitzonderlijke glans, snijvast, en diepvriesbestendig.	• 3 kg 
11295.40	KIDDY COVER MOKKA Glanzend koffiekleurige glaçage met mokkasmaak. Eenvoudige verwerking, snel opstijven, uitzonderlijke glans, snijvast, en diepvriesbestendig.	• 3 kg 
11247.40	KIDDY COVER BIANCO Glanzende witte glaçage. Eenvoudige verwerking, snel opstijven, uitzonderlijke glans, snijvast, en diepvriesbestendig.	• 3 kg 
11352.03	KIDDY COVER CARMEL Glanzende caramelleurige glaçage met heerlijke caramelsmaak. Eenvoudige verwerking, snel opstijven, uitzonderlijke glans, snijvast, en diepvriesbestendig.	• 3 kg 





MOUSSES

Basis voor al uw bavarois











Nr. artikel	Beschrijving	
11094.06	MOUSSE NEUTRAAL Mix voor de bereiding van mousse op basis van vruchtenpuree.	• 6 x 1 kg 
11092.06	MOUSSE AARDBEI Mix voor de bereiding van een aardbeimousse. Bevat stukjes gedroogd fruit.	• 6 x 1 kg 
11091.06	MOUSSE FRAMBOOS Mix voor de bereiding van een frambozenmousse. Bevat stukjes gedroogd fruit.	• 6 x 1 kg 
15191.40	MOUSSE CHOCO DESSERT Mix voor de bereiding van een lichte chocolademousse, met een fijne chocoladesmaak.	• 4 kg 
19170.01	KESKO MOUSSE NEUTRAAL Poedervormige fond voor de bereiding van mousse op basis van vruchtenpuree.	• 3 kg 
19167.01	KESKO MOUSSE AARDBEI Poedervormige fond voor de bereiding van mousse met natuurlijke aroma's en gevriesdroogde aardbeien.	• 3 kg 
19135.01	KESKO MOUSSE FRAMBOOS Poedervormige fond voor de bereiding van mousse met natuurlijke aroma's en gevriesdroogde frambozen.	• 3 kg 
19095.01	KESKO MOUSSE BOSVRUCHTEN Poedervormige fond voor de bereiding van mousse met natuurlijke aroma's en gevriesdroogde bosvruchten.	• 3 kg 
19073.01	KESKO MOUSSE BANAAN Poedervormige fond voor de bereiding van mousse met natuurlijke aroma's en gevriesdroogde banaan.	• 3 kg 
19090.01	KESKO MOUSSE STRACIATELLA Poedervormige fond voor de bereiding van mousse met natuurlijke aroma's van Straciatella en chocolade stukjes.	• 3 kg 
19076.01	KESKO MOUSSE TIRAMISU Poedervormige fond voor de bereiding van mousse met natuurlijke aroma's van Tiramisu.	• 3 kg 
19168.01	KESKO MOUSSE YOGHURT Poedervormige fond voor de bereiding van mousse met natuurlijke aroma's van yoghurt.	• 3 kg 
19169.01	KESKO PLATTE KAASMOUSSE Poedervormige fond voor de bereiding van mousse met natuurlijke aroma's van kaas.	• 3 kg 
19075.01	KESSKO MOUSSE IRISCH-COFFEE Poedervormige fond voor de bereiding van mousse met natuurlijke aroma's van Irish Coffee.	• 3 kg 
19094.01	KESKO MOUSSE HAZELNOOT Poedervormige fond voor de bereiding van mousse met natuurlijke aroma's van praliné.	• 3 kg 

MOUSSES (VOLGEND)

19074.01	KESSKO MOUSSE PERZIK-MARACUJA Poedervormige fond voor de bereiding van mousse met natuurlijke aroma's van perzik en maracuja.	• 3 kg 
19124.01	KESSKO MOUSSE CITROEN Poedervormige fond voor de bereiding van mousse met natuurlijke aroma's van citroen.	• 3 kg 
19132.01	KESSKO MOUSSE CHOCOLADE Poedervormige fond voor de bereiding van mousse met natuurlijke aroma's van chocolade.	• 3 kg 
19093.01	KESSKO MOUSSE CARMEL-KROKANT Poedervormige fond voor de bereiding van mousse met natuurlijke aroma's en krokante caramel.	• 3 kg 
19089.01	KESSKO MOUSSE ADVOCAAT Poedervormige fond voor de bereiding van mousse met natuurlijke aroma's van advocaat.	• 3 kg 

COMPOUNDS


Compounds om zowel bavarois als ijs te aromatiseren

Nr. artikel	Beschrijving	
19112.02	KESSKO COMPOUND MOKKA-RIO Geconcentreerde moccapasta.	• 1 kg 
19079.02	KESSKO COMPOUND AARDBEI Geconcentreerde aromapasta's, die ontwikkeld zijn met vruchtensapextracten en vruchtenpurees.	• 1 kg 
19130.01	KESSKO COMPOUND FRAMBOOS Geconcentreerde aromapasta's, die ontwikkeld zijn met vruchtensapextracten en vruchtenpurees.	• 1 kg 
19119.01	KESSKO COMPOUND BANAAN Geconcentreerde aromapasta's, die ontwikkeld zijn met vruchtensapextracten en vruchtenpurees.	• 1 kg 
19078.02	KESSKO COMPOUND CITROEN Geconcentreerde aromapasta's, die ontwikkeld zijn met vruchtensapextracten en vruchtenpurees.	• 1 kg 
19103.02	KESSKO COMPOUND PISTACHE Geconcentreerde aromapasta's, die ontwikkeld zijn met vruchtensapextracten en vruchtenpurees.	• 1 kg 
19077.02	KESSKO COMPOUND SINAASAPPEL Geconcentreerde aromapasta's, die ontwikkeld zijn met vruchtensapextracten en vruchtenpurees.	• 1 kg 
19102.02	KESSKO COMPOUND ADVOCAAT Geconcentreerde aromapasta's, die ontwikkeld zijn met vruchtensapextracten en vruchtenpurees.	• 1 kg 

AROMA'S

Assortiment natuurlijke poedervormig of vloeibare aroma's



Nr. artikel	Beschrijving	
19143.01	KESKO VANILLE GRANDE Vanillepasta voor de bereiding van ijs, boterroom, ...	• 3 kg 
19109.01	KESKO VANILLE POEDER Poedervormige vanille om ijs of andere bereidingen op smaak te brengen.	• 1,5 kg 
19111.01	KESKO BOTERAROMA Natuurlijk boteraroma.	• 0,9 kg 
19138.01	KESKO VANILLE VLOEIBAAR Vloeibare vanille-aroma.	• 0,9 kg 






PRODUKTEN OP BASIS VAN AMANDELEN



Nr. artikel	Beschrijving	
19070.01	KESKO MARSEPEIN 67/33 Marsepein met 38% amandelen. Ideaal om te module.	• 6,25 kg 
19071.01	KESKO MARSEPEIN 50/50 Marsepein met 25% amandelen. Ideaal om te overtrekken.	• 6,25 kg 
19085.01	KESKO MARSEPEIN 72/28 Edelmarsepein met 40% amandelen. Ideaal om te bakken.	• 6,25 kg 
19133.01	KESKO AMANDELSPIJS Amandelspijs met 56% amandelen. Ideaal om te bakken.	• 12,5 kg 
19072.02	KESKO AMANDEL BROYAGE Pure amandelbroyage.	• 12,5 kg 



PRODUKTEN OP BASIS VAN HAZELNOTEN



Nr. artikel	Beschrijving	
19118.01	KESKO MOUSSELINE 23% (HAZELNOOTPASTA) Bakvaste pralinépasta voor verwerking in taarten, desserts, petits fours.	• 6,25 kg 
19118.02	KESKO MOUSSELINE 23% (HAZELNOOTPASTA) Bakvaste pralinépasta voor verwerking in taarten, desserts, petits fours.	• 12,50 kg 
19105.01	KESKO LICHTE PRALINE 45% (HAZELNOOTPASTA) Notenpraliné om te vullen of te aromatiseren.	• 6,25 kg 
19086.01	KESKO PRALINE 98% (HAZELNOOTPASTA) Hazelnootenpasta, zonder suiker, vooral geschikt om ijs en boterroom te aromatiseren.	• 2,5 kg 

DECORATIES



Nr. artikel	Beschrijving	
19080.01	KESKO BRESILIENNE 22% Hazelnootbresiliene met 22 % hazelnooten.	• 6,25 kg 
19150.01	KESKO HAZELNOTEN GEHAKT & GEROOSTERD Gehakte en geroosterde hazelnooten.	• 12,5 kg 
19081.01	GEDRAGEERDE MOKKABONEN Gedrageerde moccabonen.	• 6 x 1 kg 
19082.01	CRISPS (GEOFTE TARWE) IN WITTE CHOCOLADE Gepofte tarwe omhuld met witte chocolade.	• 3 kg 
19083.01	CRISPS (GEOFTE TARWE) IN MELKCHOCOLADE Gepofte tarwe omhuld met melkchocolade.	• 3 kg 
19084.01	CRISPS (GEOFTE TARWE) IN PURE CHOCOLADE Gepofte tarwe omhuld met pure chocolade.	• 3 kg 




OVERIGE



OVERIGE



Nr. artikel	Beschrijving	
19194.01	KESKO KLEURSTOF EIGEEL Gele voedselkleurstof.	• 0,9 kg 
19127.02	KESKO KURBETTE Pastavormige emulgator voor de bereiding van traditionele biscuit, ijs,...	• 4,5 kg 
19144.01	KESKO SAN STA FLU Vloeibare slagroomstabilisator voor automaten.	• 1 kg 
19139.01	KESKO KANEEL GEMALEN Kaneel gemalen.	• 1 kg 
19156.01	KESKO SPECULOOSKRUIDEN Speculooskruiden.	• 1 kg 





DIEPGEVROREN PRODUKTEN












Ons assortiment
diepgevroren producten
(berlijnse bollen en donuts)



DIEPGEVROREN PRODUKTEN



Nr. artikel	Beschrijving	
52127.01	BERLIJNSE BOL Berlijnse bollen met boter.	• 72 stuks 
52128.01	BERLIJNSE BOL MET RODE VRUCHTEN Berlijnse bol gevuld met rode vruchtenconfituur.	• 72 stuks 
52304.01	MINI BONINI'S GESUIKERD Bonini's op basis van yoghurt en kwark, in de suiker gerold.	• 210 stuks 
57035.01	DONUT NATUUR GESUIKERD Gesuikerde donut op basis van gistdeeg.	• 48 stuks 
57036.01	DONUT CHOCOLADE HAZELNOTEN Donut op basis van gistdeeg, gevuld met een crème met cacao- en hazelnotenaroma en bedekt met een chocolade glazuur.	• 48 stuks 
57038.01	DONUT CAMEL Donut op basis van gistdeeg, gevuld met caramel creme en bedekt met een wit glazuur met caramelstrepen.	• 48 stuks 
50500.07	DONUT XL GEREZEN DEEG Donut XL op basis van gistdeeg.	• 90 stuks 
57039.01	BEIGNET BRETZEL Bretzelvormige beignet bestrooid met suiker.	• 50 stuks 
57042.01	BEIGNET TRESSE Vlechtvormige beignet bestrooid met suiker.	• 50 stuks 





SERVICE- PRODUKTEN












Ons gamma van bakvormen



SERVICE-PRODUKTEN



Nr. artikel	Beschrijving	
11488.01	PAPIEREN BAKVORM ROND Bruine, ronde papieren bakvorm met goudkleurige versiering. Diameter bodem: 170 mm; hoogte: 35 mm.	• 240 stuks 
12637.02	LOTUS VARIO FORM Bruine, vierkante papieren bakvormen. Afmetingen: 155 x 155 mm bodem; 32 mm hoogte.	• 240 stuks 
14001.01	MINI CAKE VORMPJES Papieren mini cake bakvormen, 25 x 20 trays met ondersteuning. Afmeting : 100 x 50 mm; hoogte: 40 mm	• 500 stuks 
19047.01	PROBODY BAKVORM (5 stuks) 5-delige bakvorm uit roestvrij staal. Diameter: 94 mm; hoogte: 123 mm; buitenafmeting: 580 mm.	• 1 stuk 
19054.01	TULBAND BAKVORM (3 stuks) 3-delige tulbandbakvorm uit roestvrij staal. Afmeting : 180 x 90 mm; buitenafmeting: 565 mm.	• 1 stuk 
10047.01	SUN MUFFIN CASE Ontworpen voor het maken van muffins in hun oorspronkelijke vorm. Diameter onderkant: 50 mm; Hoogte: 35 mm.	• 300 stuks 
10659.01	TULIP CUPS Papieren tulpvormige bakvormen (verschillende kleuren : oranje, groen, blauw en roze). Afmeting: 87 x 50 mm.	• 500 stuks 
19065.01	PAPIEREN BAKVORM VOOR PANETTONE Papieren panettone bakvorm. Afmetingen: 134 x 95 mm.	• 166 stuks 
11149.01	PAPIEREN BAKVORM VOOR GRAINSTAR Rechthoekige, stabiele bakvorm. Afmetingen: lengte x breedte : 100 x 80 mm; hoogte: 60 mm.	• 375 stuks 
	DIVERSE BROODZAKKEN Driezaad - Montagnard - Nordlander - Fagnard Brood Pompoenpittenbrood - Pan Doro - Zwitsers Brood- ProBody Sechskorn - Pan O'Chia - Tonus Brood - 3 Velden Brood - Quinoa.	• gebundeld 