

ROYAL
SMILDE
SINCE

1863



WE BAKE IT,
YOU MAKE IT.

Royal Smilde

Pruvé is een merk van
Royal Smilde Bakery

Assortiments **BROCHURE**

2024-2025

INHOUD

DEGEN

KORSTDEEG 5

HALFFABRICATEN

KORSTSCHELLEN KLEIN 8

KORSTSCHELLEN GROOT 10

TOMPOUCEPLAKKEN EN SJOEZOLE 12

ROOMHOORNS, ROLLETJES EN PASTEITJES 15

HARDE WENERS EN TARTELETTEN 16

SLOFFEN 18

HAZELNOOTSCHUIM 22

SOEZEN & ECLAIRS 24

VLAAIENBODEMS 26

KLEIN GEBAK

VLAAITJES 28

ORANJEKOEK 28

OUWE TAART 28

GROOT GEBAK

VLAAIEN 30

MERINGUE & DECORATIE 34

ZOETE SNACKS 36

HARTIGE SNACKS 38

SEIZOENSBANKET 40

INNOVATIE & VAKMANSCHAP SINDS 1863 42

LEGENDA

-  **ROOMBOTER**
-  **MARGARINE**
-  **VEGETARISCH**
-  **VEGANISTISCH**
-  **DIEPVRIES PRODUCT**
-  **LENGTE**
-  **GEWICHT**
-  **DOOS**
-  **ONTDOOIJD**
-  **VOORVERWARMEN**
-  **OVENTIJD**
-  **FRITUURPAN**

Pruvé: JOUW PARTNER IN AMBACHTELIJKE HALFFABRICATEN EN BAKE-OFF SNACKS

Bij Pruvé bieden we je de allerlekkerste halffabricaten en bake-off snacks van constante hoge kwaliteit. Onze producten zijn ontworpen om je gemak en tijdswinst te bieden, zonder concessies te doen aan smaak en kwaliteit. Of het nu gaat om korstdeeg, open vlaaien, schuimplakken of sloffen, met Pruvé komen jouw vakmanschap en creativiteit optimaal tot hun recht, en kun je overheerlijke eindproducten van ambachtelijke kwaliteit presenteren waar je als bakker trots op kunt zijn.

Waarom kiezen voor Pruvé?

- Meer dan 150 jaar vakmanschap: Een rijke historie die kwaliteit en expertise garandeert.
- Constante kwaliteit: We streven naar de beste kwaliteit en willen dat vasthouden.
- Pure ingrediënten: We gebruiken alleen pure ingrediënten, zonder extra toevoegingen.
- Inspiratie en ondersteuning: Wij bieden volop inspiratie en ondersteuning om je te helpen het beste uit onze producten te halen.
- Innovatie en proactieve productverbetering: Altijd op zoek naar nieuwe manieren om onze producten en diensten te verbeteren.
- Voor de professionele bakker: Het merk Pruvé is speciaal ontwikkeld voor de professionele bakker.

Samen groeien

Wij bieden onze klanten continu hoge kwaliteit én delen onze kennis, wat resulteert in langdurige samenwerkingen en tevreden klanten. Kies voor Pruvé en ervaar het verschil in jouw bakkerij.

Onze toegewijde accountmanagers staan klaar om je te adviseren bij het kiezen van de juiste halffabricaten en bake-off snacks voor jouw specifieke behoeften. **Bij Pruvé zetten we ons in voor constante kwaliteit, zodat jij altijd het beste resultaat kunt behalen.**

VOLG ONS OOK OP
SOCIAL MEDIA VIA @PRUVENL



DEGEN

Alleen pure ingrediënten:
BLOEM, VETSTOF, WATER EN ZOUT, ZONDER TOEVOEGINGEN.

KORSTDEEG

Pruvé korstdeeg is de perfecte basis voor jouw eigen creaties en is geschikt voor zowel hartige en zoete toepassingen. Ons deeg bevat de pure ingrediënten bloem, vetstof, water en zout, zonder toevoegingen. Ontdek ons veelzijdige allround deeg, beschikbaar in verschillende formaten. Dit deeg heeft een mooie, regelmatige feuilitering en is gemaakt met hoogwaardige roomboter. Of kies voor ons extra feuiliterend korstdeeg, met extra zout en meer volume, gemaakt met roomboter of margarine. Daarnaast hebben we ook nog extra stevig korstdeeg voor verwerking in ruimtes met wisselende temperaturen.



11095

**KORSTDEEG ROOMBOTER
KRAT 1 X 10 KG**



11885

**KORSTDEEG ROOMBOTER
EXTRA STEVIG
KRAT 1 X 10 KG**



11899

**KORSTDEEG ROOMBOTER
DOOS 2 X 5 KG**



11898

**KORSTDEEG ROOMBOTER
EXTRA STEVIG
DOOS 2 X 5 KG**



11323

**KORSTDEEG ROOMBOTER
DOOS 3 X 3,33 KG**



11365

**KORSTDEEG MARGARINE
EXTRA FEUILLETEREND
KRAT 1 X 10 KG**



11893

**KORSTDEEG ROOMBOTER
DOOS 4 X 2,5 KG**



11891

**KORSTDEEG MARGARINE
DOOS 4 X 2,5 KG**



11331

**KORSTDEEG ROOMBOTER
EXTRA FEUILLETEREND
KRAT 1 X 10 KG**



KORSTDEEG

HALFFABRICATEN



GEBAKKEN HALFFABRICATEN

De gebakken halffabricaten van Pruvé besparen jou kostbare tijd in de bakkerij. Hierdoor kun je je volledig focussen op jouw eigen vakmanschap en creativiteit. Met gebakken halffabricaten kan je snel je winkelvoorraad aanvullen. Laat je verrassen door ons brede assortiment. Pruvé gebakken halffabricaten korstdeeg zijn de perfecte basis voor jouw eigen creaties.

KORSTSCHELPEN KLEIN

KORSTSCHELPEN KLEIN

De kleine korstschelpen zijn gemaakt met kwaliteitsroomboter en pure ingrediënten, zonder toevoegingen. Deze stevige schelpen, met hun regelmatige feuilletering, vormen de ideale basis voor heerlijke vullingen zoals gele room, bavarois en vers fruit. We hebben verschillende mogelijkheden: met of zonder coating, glad of gekarteld, en in diverse vormen zoals rond, carré of bloem. De korstschelpen zijn perfect geportioneerd als stuksgebak.

*Tip van onze
bakker Maurice*
“WE BIEDEN KORSTSCHELPEN
DIE GECOAT EN ONGECOAT
ZIJN. BIJ EEN GECOAT PRODUCT
VERLENG JE DE VERSBELEVING.”



12450 
**KORSTSCHELP 8,5 CM
ROOMBOTER KARTEL ONGECOAT**
8,5 centimeter
81 stuks per doos



12452 
**KORSTSCHELP 8,5 CM
ROOMBOTER KARTEL GECOAT**
8,5 centimeter
81 stuks per doos



12451 
**KORSTSCHELP 8,5 CM
ROOMBOTER GLAD ONGECOAT**
8,5 centimeter
135 stuks per doos



12455 
**KORSTSCHELP 8,5 CM
ROOMBOTER GLAD GECOAT**
8,5 centimeter
135 stuks per doos



11155 
**KORSTSCHELP 8 CM
ROOMBOTER CARRÉ GECOAT**
8 centimeter
72 stuks per doos



12660 
**KORSTSCHELP 9 CM
ROOMBOTER BLOEM GECOAT**
9 centimeter
90 stuks per doos



11451 
**KORSTSCHELP 8,5 CM ROOMBOTER
KARTEL CACAO RA MB GECOAT**
8,5 centimeter
108 stuks per doos



11025



KORSTSCHELP XF 18 CM
ROOMBOTER KARTEL ONGECOAT

18 centimeter

36 stuks per doos



11425



KORSTSCHELP 18 CM
ROOMBOTER KARTEL GECOAT

18 centimeter

36 stuks per doos



11048



KORSTSCHELP XF 27 CM
ROOMBOTER KARTEL ONGECOAT

27 centimeter

8 stuks per doos



11061



KORSTSCHELP 27 CM
ROOMBOTER GLAD
CACAO RA MB GECOAT

27 centimeter

8 stuks per doos



11152



KORSTSCHELP 29 CM
ROOMBOTER KARTEL ONGECOAT

29 centimeter

8 stuks per doos



11445



KORSTSCHELP 23 CM
ROOMBOTER STER GECOAT

23 centimeter

8 stuks per doos



11446



KORSTSCHELP 23 CM
ROOMBOTER GLAD ONGECOAT

23 centimeter

8 stuks per doos

KORSTSCHELPEN GROOT

Onze korstschelpen worden gemaakt met een kwaliteitsroomboter en pure ingrediënten zonder toevoegingen. Ze worden met de hand op de pan gelegd voordat ze de oven in gaan, wat zorgt voor een authentieke, ambachtelijke kwaliteit. Ze zijn beschikbaar met of zonder coating, glad of gekarteld, en in diverse maten. Deze korstschelpen zijn ideaal voor heerlijke vullingen zoals gele room, bavarois en vers fruit, en zijn perfect geportioneerd voor grote taarten.



KORSTSCHELPEN GROOT

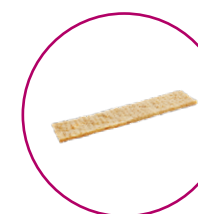
TOMPOUCEPLAKKEN EN SJOEZOLE



TOMPOUCEPLAKKEN EN SJOEZOLE

Ontdek de hero van het gebak: onze krokante tompouceplakken. Onmisbaar in je assortiment en perfect voor elk seizoen. Ook zijn de plakken ideaal voor thema momenten zoals Koningsdag en andere evenementen.

Onze gebakken plakken besparen je veel werk in de bakkerij en passen precies in een tompouce snijder. Kies voor gemak en voeg deze klassieker toe aan je assortiment zodat je snel en gemakkelijk je vitrine kunt vullen.



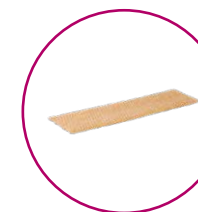
11404



**AMBACHTELIJKE
TOMPOUCEPLAK ROOMBOTER
45 X 10,5 CM**

45 x 10,5 centimeter

48 stuks per doos



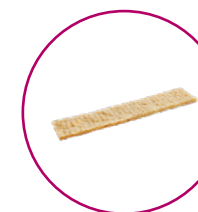
13491



**TOMPOUCEPLAK
ROOMBOTER 45 X 10,5 CM**

45 x 10,5 centimeter

48 stuks per doos



11187



**TOMPOUCEPLAK
MARGARINE 45 X 10,5 CM**

45 x 10,5 centimeter

48 stuks per doos



12454



**SJOEZOLE
ROOMBOTER 11,5 CM**

11,5 centimeter

120 stuks per doos

Tip
VAN GWENN

Met onze tompouceplakken maak je net zo gemakkelijk een heerlijke Salted Caramel Mille-feuille.

**Kijk snel op pagina 14
voor het recept!**



BENODIGDHEDEN

1x korstdeeg plak

Salted caramel

200 ml slagroom
150 gr kristalsuiker
100 gr melkchocolade
50 gr boter
8 gr fleur de sel

Crème Suisse vanille

400 gr gele room
300 gr slagroom
1 vanillestokje

Salted caramel **MILLE-FEUILLE**

BEREIDINGSWIJZE

Salted caramel

Breng de slagroom tegen de kook aan en laat even staan. Maak vervolgens een mooie caramel van de suiker en blus af met de hete slagroom. Voeg van het vuur af de roomboter en de melkchocolade toe en breng op smaak met fleur de sel.

Crème Suisse vanille

Klop de slagroom met de vanille stevig. Spatel vervolgens door de banketbakersroom om een crème suisse te maken.

Snijdt de gebakken tompouceplakken in plakjes. Spuit de crème Suisse in banen op een eerste plak. Spuit hier tussen de salted caramel. Herhaal dit voor de tweede laag en dek af met een laatste plak korstdeeg. Bestrooi met poedersuiker.

KIJK OP ONZE WEBSITE VOOR NOG MEER RECEPTEN.

ROOMHOORNS, ROLLETJES EN PASTEITJES

ROOMHOORNS, ROLLETJES EN PASTEITJES

Roomhoorns, rolletjes en pasteitjes bieden eindeloze mogelijkheden voor vullingen en decoraties, waardoor je unieke en aantrekkelijke lekkernijen kunt presenteren. Voeg deze veelzijdige halffabricaten toe aan je assortiment en geef je klanten iets anders om van te genieten.



12589

**ROOMHOORN
ROOMBOTER 13 CM GESUIKerd**

13 centimeter

72 stuks per doos



12009

**ROOMHOORN
MARGARINE 13 CM GESUIKerd**

13 centimeter

72 stuks per doos



12453

**LOFTROMPET
ROOMBOTER 10 CM GESUIKerd**

10 centimeter

90 stuks per doos



11447

**BLADERDEEGROLLETJE
ROOMBOTER 14,3 CM GESUIKerd**

14,3 centimeter

72 stuks per doos



1002844

**PASTEI MARGARINE
8,3 CM MET DEKSEL**

8,3 centimeter

60 stuks per doos

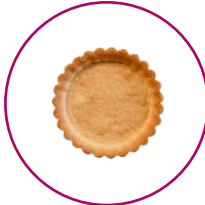


HARDE WENERS EN TARTELETTEN

Breng verfijning in je assortiment met brosse harde weners en knapperige tarteletten. Deze zand-deegbodems zijn perfect voor liefhebbers van de verfijnde Franse patisserie. Vaak gevuld met rijke ganache of andere heerlijke vullingen, harde weners en tarteletten bieden eindeloze mogelijkheden voor creatieve creaties.



41690
**HARDE WENER
ROOMBOTER 9 CM**
9 centimeter
210 stuks per doos



1000988
**TARTELETTE
ROOMBOTER 10 CM KARTEL**
10 centimeter
96 stuks per doos



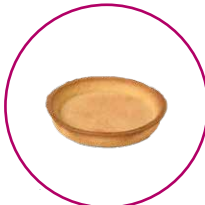
8260
**HARDE WENER FRANGIPANE
ROOMBOTER 8 CM**
8 centimeter
72 stuks per doos



86050
**TARTELETTE
ROOMBOTER 8 CM GLAD**
8 centimeter
144 stuks per doos



8250
**HARDE WENER FRANGIPANE
ROOMBOTER 5 CM**
5 centimeter
172 stuks per doos



86041
**TARTELETTE
ROOMBOTER 10 CM GLAD**
10 centimeter
72 stuks per doos



1000922
**TARTELETTE 5 CM
NEUTRAAL KARTEL**
5 centimeter
216 stuks per doos



1003077
**TARTELETTE
ROOMBOTER 10 CM HART**
10 centimeter
72 stuks per doos



1000923
**TARTELETTE
ROOMBOTER 9 CM KARTEL**
9 centimeter
144 stuks per doos



HARDE WENERS EN TARTELETTEN

SLOFFEN

Tip van onze bakker Maurice

“DE SLOFFEN ZIJN VOOR HET HELE JAAR GESCHIKT. SPEEL MET DE SEIZOENEN: IN DE WINTER CHOCOLADE, GANACHE EN MOKKA EN IN DE ZOMER VERSCHILLENDE FRUITSOORTEN.”



SLOFFEN

De veelzijdige sloffen zijn een must-have voor elke bakkerij en kunnen eenvoudig worden gebruikt in alle seizoenen. Verkrijgbaar in diverse maten en met heerlijke vullingen zoals banketbakkersroom, amandelspijs en gele room. De perfecte combinatie van een krokante buitenkant en een zachte binnenkant maakt onze sloffen ideaal als bodem voor verschillende creaties met fruit, chocolade of slagroom.



840

**SLOF ROOMBOTER
GELE ROOM EN AMANDELSPIJS
25 CM X 9 CM**

25 x 9 centimeter
20 stuks per doos



845

**MINI SLOF ROOMBOTER
GELE ROOM EN AMANDELSPIJS
10,5 CM X 4,5 CM**

10,5 x 4,5 centimeter
70 stuks per doos



18267

**SLOF ROOMBOTER GELE ROOM
22 CM X 9,5 CM X 3 CM**

22 x 9,5 x 3 centimeter
30 stuks per doos



18269

**SLOF ROOMBOTER AMANDELSPIJS
22 CM X 9,5 CM X 3 CM**

22 x 9,5 x 3 centimeter
30 stuks per doos

Laat je inspireren
DOOR HEERLIJKE RECEPTEN
OP ONZE WEBSITE:
WWW.PRUIVE.NL





60213

**HAZELNOOTSCHUIMPLAK
TURKO 6 CM**

6 centimeter

504 stuks per doos



60301

**HAZELNOOTSCHUIMPLAK
TURKO 6 CM CHOCOLADE GECOAT**

6 centimeter

320 stuks per doos



60113

**HAZELNOOTSCHUIMPLAK
TURKO 6 CM DELUXE**

6 centimeter

504 stuks per doos



11201

**HAZELNOOTSCHUIMPLAK
TURKO 6,5 CM**

6,5 centimeter

320 stuks per doos



11205

**HAZELNOOTSCHUIMPLAK TURKO
6,5 CM CACAO RA MB GECOAT**

6,5 centimeter

320 stuks per doos

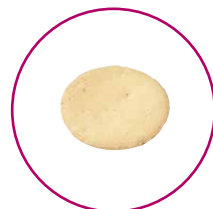


60413

**HAZELNOOTSCHUIMPLAK
TURKO 7 CM**

7 centimeter

336 stuks per doos



60623

**HAZELNOOTSCHUIMPLAK
TURKO 16 CM**

16 centimeter

54 stuks per doos



60823

**HAZELNOOTSCHUIMPLAK
TURKO 18 CM**

18 centimeter

54 stuks per doos



61014

**HAZELNOOTSCHUIMPLAK
TURKO 20 CM**

20 centimeter

36 stuks per doos



61223

**HAZELNOOTSCHUIMPLAK
TURKO 22 CM**

22 centimeter

27 stuks per doos



61413

**HAZELNOOTSCHUIMPLAK
TURKO 24 CM**

24 centimeter

24 stuks per doos



61613

**HAZELNOOTSCHUIMPLAK
TURKO 26 CM**

26 centimeter

24 stuks per doos



62013

**HAZELNOOTSCHUIMPLAK
TURKO OVAAL 8,5 X 5 CM**

8,5 x 5 centimeter

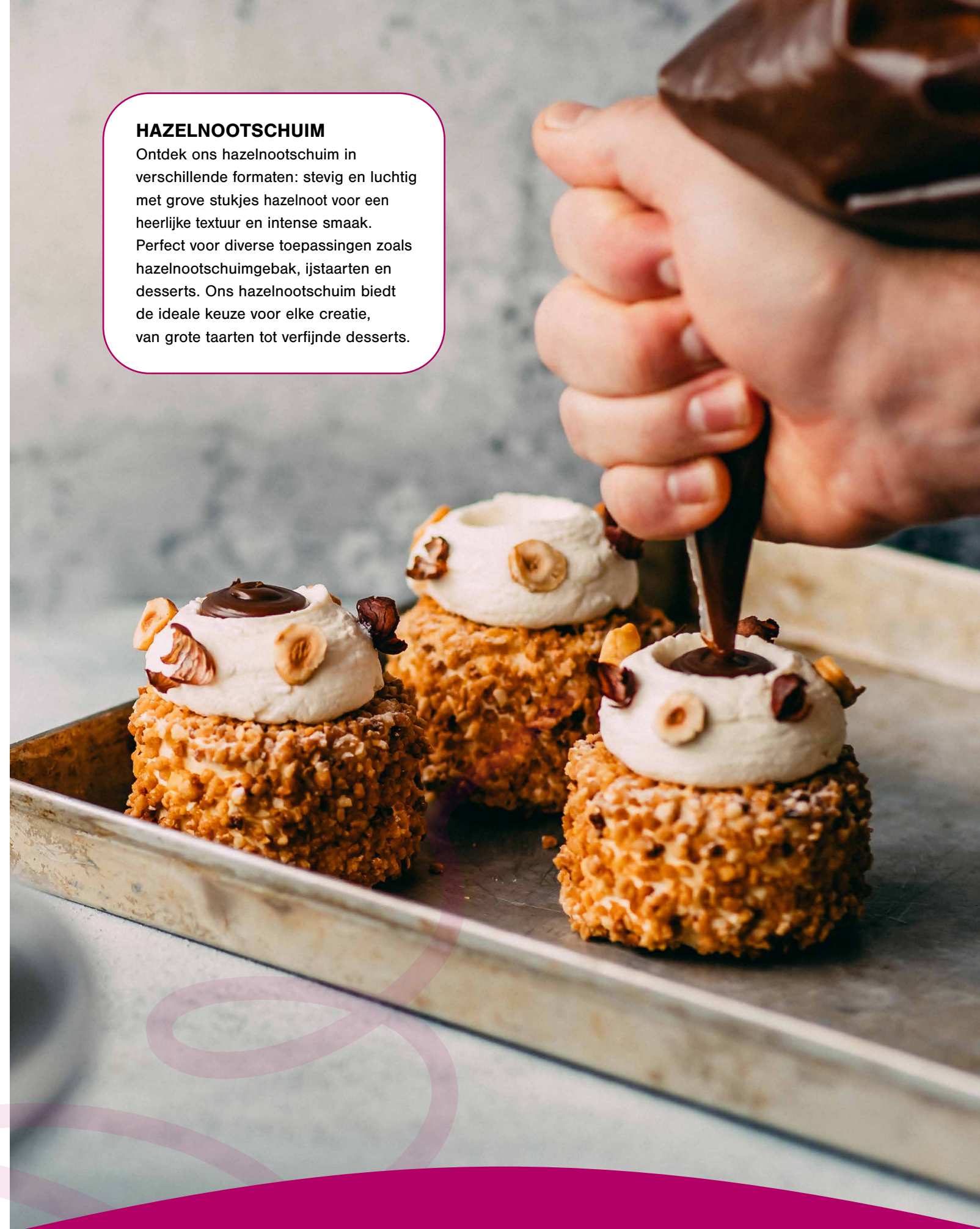
420 stuks per doos

Tip
VAN GWENN

Ontdek een unieke en
heerlijke manier om Pasen te
vieren met het speciaal ontworpen
hazelnootschuim (art. nr. 62013)
in ovale vorm wat eruitziet
als een paasei.

HAZELNOOTSCHUIM

Ontdek ons hazelnootschuim in verschillende formaten: stevig en luchtig met grove stukjes hazelnoot voor een heerlijke textuur en intense smaak. Perfect voor diverse toepassingen zoals hazelnootschuimgebak, ijstaarten en desserts. Ons hazelnootschuim biedt de ideale keuze voor elke creatie, van grote taarten tot verfijnde desserts.



HAZELNOOTSCHUIM



SOEZEN & ECLAIRS

SOEZEN EN ECLAIRS

Onze zachte soezen en éclairs, zowel gevuld als ongevuld, lenen zich perfect voor heerlijke vullingen zoals gele room, slagroom, ganache of banaan. Ze kunnen gedecoreerd worden met een chocolade- of fondantlaag. Deze ambachtelijk bereide Franse klassiekers zijn ideaal van formaat voor stuksgebak.



11284



ZACHTE SOES
ROOMBOTER 9 CM

9 centimeter

75 stuks per doos



11805



ECLAIR
ROOMBOTER 13 CM

13 centimeter

90 stuks per doos



90039



ECLAIR
GELE ROOM 16 X 4,5 CM

16 x 4,5 centimeter

48 stuks per doos



11271



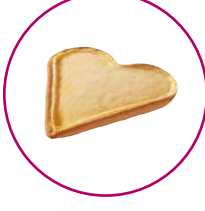
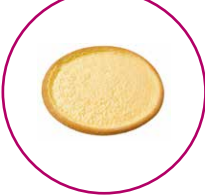
PARIJSE SOES
ROOMBOTER 10 CM

10 centimeter

96 stuks per doos

VLAAIENBODEMS

Onze veelzijdige open vlaibodems zijn gemaakt van mals gistdeeg en gevuld met een stevige en smeuge gele room met een volle vanillesmaak. De bodems zijn ideaal voor het creëren van heerlijke creaties zoals appelkrumelvlaai, kersenvlaai of skivlaai, waarbij de mogelijkheden eindeloos zijn. Verkrijgbaar in allerlei formaten, van stuksgebak tot hele taarten, en zelfs in hartenvorm voor speciale dagen zoals Valentijnsdag, Moederdag of Vaderdag. Maak elk moment speciaal met een smaakvolle traktatie.

	9 OPEN VLAAI 9 CM 9 centimeter 80 stuks per doos		27 OPEN VLAAI 27 CM 27 centimeter 9 stuks per doos
	11 OPEN VLAAI 11 CM 11 centimeter 80 stuks per doos		28 OPEN VLAAI 28 CM 28 centimeter 9 stuks per doos
	18 OPEN VLAAI 18 CM 18 centimeter 18 stuks per doos		10 OPEN VLAAI KARTEL 10 CM 10 centimeter 45 stuks per doos
	20 OPEN VLAAI 20 CM 20 centimeter 18 stuks per doos		36 MINI OPEN HARTENVLAAI 10 CM 10 centimeter 40 stuks per doos
	22 OPEN VLAAI 22 CM 22 centimeter 18 stuks per doos		38 OPEN HARTENVLAAI 22 CM 22 centimeter 7 stuks per doos
	24 OPEN VLAAI 24 CM 24 centimeter 9 stuks per doos		156 OPEN ABRIKOZENVLAAI 11 CM 11 centimeter 64 stuks per doos



VLAAIENBODEMS



VLAAITJES, ORANJEKOEK EN OUWE TAART

VLAAITJES, ORANJEKOEK EN OUWE TAART

Bij ons vind je een ruime selectie kant-en-klaar stuksgebak, waaronder vlaaitjes in diverse smaken, oranjekek en de unieke ouwe taart. Voor elke verkochte ouwe taart doneren we een percentage aan het goede doel Stichting Met je Hart, die zich inzet in de strijd tegen eenzaamheid onder ouderen.

	45 KRUIMELROOMVLAAI 11 CM 11 centimeter 40 stuks per doos		118 ABRIKOZENVLAAI RASTER 9 CM 9 centimeter 40 stuks per doos
	255 APPELKRUIMELVLAAI 11 CM 11 centimeter 40 stuks per doos		113 ABRIKOZENVLAAI RASTER 11 CM 11 centimeter 40 stuks per doos
	253 ABRIKOZENKRUIMELVLAAI 11 CM 11 centimeter 40 stuks per doos		1280 OUWE TAART APPELTAARTJE ROOMBOTER 117 gram 40 stuks per doos 200°C 180°C / 10 minuten
	252 KERSENKRUIMELVLAAI 11 CM 11 centimeter 40 stuks per doos		85601 ORANJEKOEK 5 X 9 CM 5 x 9 centimeter 30 stuks per doos
	68 KERSENVLAAI RASTER 9 CM 9 centimeter 40 stuks per doos		85602 ORANJEKOEK 6,5 X 6,5 CM 6,5 x 6,5 centimeter 48 stuks per doos
	63 KERSENVLAAI RASTER 11 CM 11 centimeter 40 stuks per doos		

VLAAIEN

Laat je verrassen door onze kant-en-klare vlaaien, klaar om als gehele vlaai of in punten aan te bieden. Elke vlaai is ambachtelijk bereid met hoogwaardige ingrediënten en biedt een keur aan smaken, zoals appelkruimelvlaai, rijstevlaai, kersenvlaai en abrikozenvlaai. Maak je keuze uit verschillende maten en zorg voor een mooie afwerking met een rozet slagroom of een vleugje poedersuiker.



259
APPELKRUIMELVLAAI
22 CM

22 centimeter
14 stuks per doos



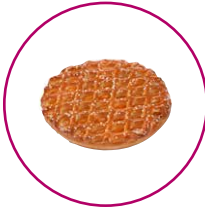
76
KERSENVLAAI
RASTER 27 CM

27 centimeter
6 stuks per doos



258
APPELKRUIMELVLAAI
27 CM

27 centimeter
7 stuks per doos



116
ABRIKOZENVLAAI
RASTER 18 CM

18 centimeter
10 stuks per doos



170
RIJSTEVLAAI
22 CM

22 centimeter
12 stuks per doos



117
ABRIKOZENVLAAI
RASTER 22 CM

22 centimeter
12 stuks per doos



161
RIJSTEVLAAI
27 CM

27 centimeter
6 stuks per doos



126
ABRIKOZENVLAAI
RASTER 27 CM

27 centimeter
6 stuks per doos



67
KERSENVLAAI
RASTER 22 CM

22 centimeter
12 stuks per doos



VLAAIEN





*Tip van onze
bakker Bastian*
**“DE KORSTSCHELPEN KUNNEN
BIJ ELK SEIZOEN OF THEMA
GEBRUIKT WORDEN. SPEEL MET
VULLINGEN EN TOPPINGS.”**

MERINGUE & DECORATIE



MERINGUE & DECORATIE

Ontdek onze meringue decoraties met een zachte bite. Perfect voor het decoreren van taarten, desserts of cupcakes. Probeer ook onze heerlijke meringue bol vanille, een lichte en luchtige traktatie.



64710

**MERINGUE DECORATIE
SNEEUWSCHUIM WIT**

  4000 gram per doos



63500

**MERINGUE DECORATIE
HAGELSCHUIM WIT**

  3250 gram per doos



11560

**MERINGUE BOL
VANILLE**

 67 gram



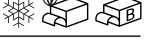
70070

**HAZELNOTEN HEEL
DECORATIE MET CHOCOLADE**

  1,6 kilogram per emmer

ZOETE SNACKS

Wij bieden een uitgebreid assortiment heerlijke zoete snacks aan: van ambachtelijke appelflappen tot smaakvolle amandelbroodjes. De snacks hoeft je alleen nog af te bakken om een onweerstaanbare versbeleving te creëren. Voeg deze heerlijkheden toe aan jouw assortiment; zodat klanten kunnen genieten van een smakelijk moment.

	1002689  APPELFLAP ROOMBOTER DELUXE  160 gram  36 stuks per doos  240°C  180°C / 30 minuten		12901  KERSENHOEF MARGARINE  118 gram  32 stuks per doos  240°C  180°C / 30 minuten
	11829  APPELFLAP MARGARINE GEVOUWEN  138 gram  40 stuks per doos  240°C  180°C / 30 minuten		11715  ABRIKOZENHOEF ROOMBOTER  120 gram  32 stuks per doos  240°C  180°C / 30 minuten
	11710  APPELFLAP ROOMBOTER MET ROZIJNEN  135 gram  40 stuks per doos  240°C  180°C / 30 minuten		11023  ABRIKOZENFLAP MARGARINE  118 gram  40 stuks per doos  240°C  180°C / 30 minuten
	11716  MINI APPELFLAP ROOMBOTER  52 gram  100 stuks per doos  240°C  185°C / 23 minuten		11820  GEVULDE KOEK ROOMBOTER  96 gram  48 stuks per doos  220°C  190°C / 12 minuten
	11860  MINI APPELOVAALTJE ROOMBOTER/MARGARINE  40 gram  140 stuks per doos  240°C  185°C / 23 minuten		11833  ROOMFLAP MARGARINE  118 gram  32 stuks per doos  240°C  180°C / 30 minuten
	1001196  APPELROOMROL ROOMBOTER MET ROZIJNEN  109 gram  60 stuks per doos  230°C  190°C / 22 minuten		11719  AMANDELBROODJE ROOMBOTER  90 gram  108 stuks per doos  240°C  180°C / 28-30 minuten

Tip van bakker Maurice
“OM SUIKERKRISTAL TE BEHOUDEN, IS HET
ADVIES OM DE GESUIKERDE PRODUCTEN
BEVROREN TE BAKKEN. ALS ONTDOOIEN
TOCH WENSELIJK IS, DAN NIET LANGER
DAN EEN HALF UUR VOORDAT JE HET
PRODUCT GAAT BAKKEN.”

SOET
ZOETE
SNACKS

HARTIGE SNACKS

HARTIGE SNACKS

Ontdek ons uitgebreide assortiment hartige snacks, een populair en groeiend segment dat ideaal is voor klanten die op zoek zijn naar een heerlijk snackmoment. Van smaakvolle saucijzenbroodjes tot verrukkelijke kaasbroodjes, onze hartige snacks zijn eenvoudig af te bakken en direct klaar om te serveren.



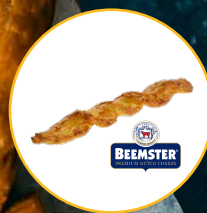
11472
BEEMSTER KAASBROODJE MARGARINE
132 gram
40 stuks per doos
60 minuten / 240°C
180°C / 30 minuten



11734
BEEMSTER KAASBROODJE MARGARINE MET BEENHAM
125 gram
40 stuks per doos
60 minuten / 240°C
180°C / 30 minuten



11291
BEEMSTER KAASBROODJE MARGARINE MINI GEBAKKEN
170 gram
42 stuks per doos
60 minuten / 170°C
170°C / 14 minuten



1002415
BEEMSTER KAASSTENGEL ROOMBOTER DELUXE
110 gram
60 stuks per doos
n.v.t. / 190°C
170°C / 21 minuten



11486
KAASBROODJE MARGARINE
104 gram
80 stuks per doos
60 minuten / 240°C
180°C / 30 minuten



11772
FRIKANDELBROODJE MARGARINE SPECIAAL XL
170 gram
42 stuks per doos
60 minuten / 240°C
180°C / 30 minuten



11774
FRIKANDELBROODJE MARGARINE HALAL
169 gram
42 stuks per doos
60 minuten / 240°C
180°C / 30 minuten



11874
SAUCIJZENBROODJE ROOMBOTER
109 gram
90 stuks per doos
60 minuten / 240°C
180°C / 30 minuten



11947
SAUCIJZENBROODJE ROOMBOTER RUNDVLEES
111 gram
50 stuks per doos
60 minuten / 240°C
180°C / 30 minuten



61851
SAUCIJZENBROODJE MARGARINE XL
130 gram
80 stuks per doos
60 minuten / 240°C
180°C / 30 minuten



11293
SAUCIJZENBROODJE MARGARINE HALAL
114 gram
45 stuks per doos
60 minuten / 240°C
180°C / 30 minuten



61467
SAUCIJZENBROODJE MARGARINE
104 gram
96 stuks per doos
60 minuten / 240°C
180°C / 30 minuten



1003196
VEGAN SAUCIJZENBROODJE
115 gram
60 stuks per doos
60 minuten / 240°C
180°C / 20 minuten



11717
KROKETBROODJE MARGARINE
140 gram
40 stuks per doos
60 minuten / 240°C
180°C / 30 minuten



1003732
DE VEGETARISCHE SLAGER VEGAN SATEBROODJE
102 gram
24 stuks per doos
60 minuten / 240°C
180°C / 30 minuten



1003220
BÖREK KIP
100 gram
60 stuks per doos
15 minuten / 240°C
185°C / 30 minuten



1003221
BÖREK SPINAZIE-FETA
100 gram
60 stuks per doos
15 minuten / 240°C
185°C / 30 minuten



69145
PIZZABODEM MET TOMATENSAUS 29CM
285 gram
25 stuks per doos
15 minuten
180°C / 14-16 minuten



11119



**AMANDELSTAAF
ROOMBOTER 29CM**

- 29 centimeter
- 20 stuks per doos
- 60 minuten
- 240°C
- 200°C / 27 minuten



11198



**AMANDELSTAAF ROOMBOTER VOOR
LETTERS EN KRANSEN 56 CM**

- 56 centimeter
- 12 stuks per doos
- 15 minuten
- 240°C
- 200°C / 27 minuten



11120



**SPECULAASSTAAF
ROOMBOTER 24CM**

- 24 centimeter
- 20 stuks per doos
- 30 minuten
- 240°C
- 195°C / 16 minuten



11865



**APPELBEIGNET ROOMBOTER DELUXE
MET APPELSCHIJF EN SPIJS**

- 103 gram
- 75 stuks per doos
- n.v.t.
- 180°C / 10 minuten



11294



**APPELBEIGNET MARGARINE
MET APPELSCHIJF EN SPIJS**

- 118 gram
- 48 stuks per doos
- n.v.t.
- 180°C / 10 minuten



11864



**APPELBEIGNET MARGARINE
POTPOURRI**

- 80 gram
- 70 stuks per doos
- n.v.t.
- 180°C / 10 minuten

SEIZOENSBANKET

Voor je het weet staan de feestdagen voor de deur en dat betekent dat het tijd is voor de lekkerste tradities! December brengt ons niet alleen gezelligheid en cadeautjes, maar ook het heerlijkste seizoensbanket. Geleverd in ongebakken vorm, zodat je ze zelf vers kunt bereiden wat direct gemak oplevert.

*Tip van onze
bakker Pascal*
**“BESTRIJK DE STAVEN
TWEË KEER MET EEN
MENGSEL VAN HEEL EI
EN EIDOOIER, NET BOVEN
DE NAAD, VOOR EXTRA
KLEUR EN GLANS.”**

SEIZOENSBANKET



Royal Smilde Bakery INNOVATIE & VAKMANSCHAP SINDS 1863

SMILDE BAKERY MAAKT DEEL UIT VAN ROYAL SMILDE, EEN INTERNATIONAAL ONDERNEMEND FAMILIECONCERN IN VOEDINGSMIDDELEN, ACTIEF SINDS 1863. BIJ SMILDE BAKERY ZIJN WE GESPECIALISEERD IN HET ONTWIKKELEN EN PRODUCEREN VAN BAKE-OFF SNACKS EN HALFFABRICATEN VOOR DE PROFESSIONELE BAKKERIJ. DIT DOEN WE VANUIT ONZE VISIE VAN DUURZAME CONTINUÏTEIT WAARIN WE HET BELANG BENADrukKEN VAN SOCIALE EN ECOLOGISCHE STABILITEIT, ZODAT WE ONZE ACTIVITEITEN OOK OP DE LANGE TERMIJN KUNNEN VOORTZETTEN.

INSPIREREN, INNOVEREN EN INVESTEREN

We volgen de markttrends op de voet en werken ondernemend en professioneel aan vernieuwende halffabricaten en bake-off snacks. Onze bakkerij-producten zorgen voor gebruiksgemak en waardevolle tijdwinst voor onze klanten.

EIGEN PRODUCTIE, HOGE KWALITEIT

Onze producten worden ontwikkeld en geproduceerd in onze eigen fabrieken in Edam en Bolsward, die volledig voldoen aan de nieuwste voedselveiligheidseisen. In Edam specialiseren we ons in korstdeeg en meringue, terwijl Bolsward zich richt op diverse typen gebakbodems van gist- en zanddegen.

BAKERY LAB

Het kloppende hart van onze innovatie is het Bakery Lab. Hier werken traditioneel opgeleide bakkers en deskundige levensmiddelen-technologen samen aan nieuwe technologieën en ingrediënten. Dit is dé plek waar onze producten en concepten worden ontwikkeld en geoptimaliseerd, altijd met het hoogste niveau van vakmanschap.

Kies voor Smilde Bakery en ervaar waar traditie en innovatie samenkomen voor jouw perfecte bakkerijproducten.



**KIES VOOR SMILDE
BAKERY EN ERVAAR
WAAR TRADITIE
EN INNOVATIE
SAMENKOMEN VOOR
JOUW PERFECTE
BAKKERIJPRODUCTEN.**



2024-2025



**WE BAKE IT,
YOU MAKE IT.**

Meer informatie of bestellen?

Neem contact op met jouw
accountmanager of contact ons via:

✉ info@smildebakery.com

☎ 0299 372 856

www.pruve.nl