

Gourmet **Pidy**

Sinds 1967



Anytime Anywhere



Nieuwigheden

Beste Chef-koks en Pâtisiers,

Met trots presenteren wij u de nieuwe editie van de Pidy Gourmet-catalogus 2021. Zoals altijd vindt u onze tips, trucs en recepten erin, evenals onze laatste nieuwtjes en natuurlijk onze nieuwe producten.

Dit keer plaatsen we onze bladerdeegquiches met boter en het Delos gamma in de schijnwerpers.

Het verfijnde recept van onze nieuwe quiches zorgt voor een nog meer intensere smaak dankzij o.a. het gebruik van kwalitatieve boter. Een ware verrijking voor ons groot quiche-assortiment!

Volledig nieuw in ons Pidy gamma zijn de heerlijke Delos producten: Lange Vingers, Lepelbiscuits, Biscuit Kits,... Premium producten om de klassieke patisserie te ondersteunen.

Prestaties zoals deze vereisen aanzienlijke investeringen in zowel mensen als productiefaciliteiten en om onze ambitieuze strategieën voor de toekomst te bereiken, zijn er in 2021 opwindende ontwikkelingen op alle gebieden van ons bedrijf. Dit maakt deel uit van ons streven om onze hoge normen te bereiken en te handhaven, terwijl we ervoor zorgen dat we over de capaciteit beschikken om in de toekomst nog verder uit te breiden.

Degenen onder u die op zoek zijn naar een beetje inspiratie, kunnen naar onze website gaan voor receptideeën en suggesties om uw Pidy-creaties tot leven te brengen. Dit jaar zijn we ook van plan om een reeks korte video's te introduceren om te benadrukken hoe snel en gemakkelijk het is om een reeks verbluffende recepten te maken, of het nu voorgerechten, hapjes of complete maaltijden zijn. Dit komt omdat we onze taak niet alleen zien om u het perfecte basisproduct te bieden, maar ook om u op zoveel mogelijk manieren te inspireren!

Jérôme Haussoullier
CEO Pidy Gourmet



pidy.com

Bezoek onze nieuwe website!
> Ideeën, gerechten, nieuws...



4 Nieuwigheden



9 Hapjes



19 Maaltijd



27 Dessert



43 Diepvries



49 Accessoires

Ontdek ons gloednieuw assortiment van bladerdeegbodems met echte boter! 🧈

De kwaliteit van een bladerdeegbodem:

- Een luchtige en krokante textuur.
- Gemaakt van echte boter die de smaak van het product nog meer accentueert.

Traditioneel recept, zonder toevoegingen van:

Conserveermiddelen / Kleurstof / Aroma.

Een professioneel assortiment:

- Een uitstekende bescherming tegen vochtabsorptie.
- Een textuur die meerdere dagen krokant blijft na het vullen.
- Perfect als **Brunch, Lunch of Take Away!**
- Voor hartige maar ook voor zoete toepassingen als **appeltaart, kersentaart, frangipane,...**

2,5
cm

ø 11 cm

ø 18 cm

Gourmet
Pidy

> Ga naar pagina 26 voor meer informatie.

Lange Vingers & Lepelbiscuits

Met plezier stellen we onze nieuwe toevoegingen voor 2021 aan u voor.

Dit jaar geven we o.a. onze aandacht aan de wereldbekende **Boudoir** en de **Biscuit à la Cuillère**, wat in onze contreien **Lange Vingers** en **Lepelbiscuits** heet. Het kleine verschil tussen beide, is dat Lange Vingers een meer krokantere textuur bezitten door het laagje kristalsuiker bij het afbakken.

Beide koekjes zijn luchtig en zeer fijn van smaak. Perfect als garnering bij de koffie of likeur.

Laat onze Lange Vingers en/of Lepelbiscuits ook de bereiding van uw patisserie vergezellen.

Ons authentiek recept en kwaliteitsvolle ingrediënten helpen u tot een perfecte bereiding van o.a.

ijstaart, Trifle, Semifreddo, Charlotte of Tiramisu!

> Ga naar pagina 42 voor meer producten en informatie.

Lange Vingers/Boudoirs



Lepelbiscuits



Glutenvrij

Een ruim assortiment tarteletten, van cocktailformaat tot maaltijdtartjes (neutraal) en desserts (zoet). Heerlijke smaak en knapperige structuur.
Een moderne look met mooi afgewerkte rechte randen.



> Zie pagina's 13 - 23 - 28 - 31



Wie bio kiest, streeft naar een toekomst met tevreden boeren, rijke oogsten en gezonde mensen. Vandaag en morgen, voor iedereen. Ook Pidy is toegewijd aan Bio. Ontdek en proef ons nieuw assortiment zanddeegtaarten vervaardigd uit 100% biologische ingrediënten, van de boter en eieren tot het rietsuiker.



Vegan Kleur en Smaak!

Ons veganistisch assortiment begint met de Veggie Cups.
Wortelen, bieten, spinazie, uien: de Veggie Cups zijn lekker en bereid **zonder palmolie**, aroma's of kleurstoffen! Wist je dat een groot deel van ons assortiment ook geschikt is voor vegetarische bereidingen?



> Zie pagina 17

VOOR MEER INFORMATIE NEEM CONTACT OP MET ONS.

NIEUW!

Onze **Cash & Carry** verpakking heeft er een broertje bij de **Mini Cash**!



Ready to fill
anytime
anywhere

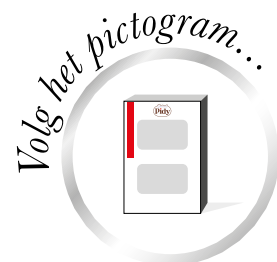


Deze nieuwe **Mini Cash** heeft dezelfde technische specificaties als zijn grote broer maar is **de helft kleiner van formaat** en bestaat uit twee mini-trays. Ideaal voor kleine stockruimtes!

Formaat: 200 X 40 X 300 MM

Bevat **24 (2 X 12) producten per doos**, speciaal ontworpen voor recepties en feesten met een gering aantal personen. Nu verkrijgbaar!

Meer informatie? Neem contact op met ons via benelux@pidy.com



Volg het Pictogram om te weten welke producten in Mini Cash verkrijgbaar zijn.



Cocktail



Mini Bladerdeeghapjes



Mini pasteitje
effen rand
ø 3,5 x h 2,5cm
ref. 658.00

5,5g	96	168
	480	48



Escarcoque
ø 4 x h 2,5cm
ref. 050.00

7g	96	168
	480	48



Mini pasteitje
effen rand
ø 4,2 x h 2,8cm
ref. 662.00

8,5g	350	48



Mini pasteitje
effen rand
ø 4,8 x h 3,5cm
ref. 210.00

11g	72	88
	96	88



Mini carré
3,2 x 3,2 x h 2,3cm
ref. 010.00

5g	96	168
	192	112
	480	48



Zakouski
ø 3,3 x h 2,2cm
ref. 020.00

4,5g	96	168
	192	96
	480	48



Apéricœur
3,5 x 4,2 x h 2,5cm
ref. 080.00

5,5g	96	168
	480	48



Mini longo
5,6 x 3,3 x h 2,2cm
ref. 015.00

7,5g	56	168
	280	52



Fishka
6 x 3 x h 1,7cm
ref. 090.00

5g	84	168
	336	56



Mini ster
ø 2,9 x h 2,7cm
ref. 659.00

6g	96	192
	480	48



OP AANVRAAG

Mini dennenboom
6 x 4,1 x h 2,1cm
ref. 085.00

8g	320	48



Mini hoorntje
ø 2,7 x 6,2cm
ref. 360.02

8g	56	168
	112	112



Mini roulé
ø 2,7 x 5,1 x h 2,4cm
ref. 627.20

6g	56	168
	320	48



Apéruiche
ø 4,5 x h 1,1cm
ref. 160.00

6g	90	168

Advies van onze Chef

Licht, krokant en luchtig.
Gemaakt volgens de Franse
methode.

Voor een optimale smaak
adviseer ik u om de mini
bladerdeeghapjes
3 tot 4 minuten in een
voorverwarde oven te
plaatsen op 170 °C.

Kan na het vullen worden
ingevroren.





Mini Taartjes

Trendy



Mini trendy rond neutraal
ø 4 x h 1,6cm
ref. 647.20

6,5g	96	168
	240	120

+ coating
ref. 637.20

6,8g	240	120



Mini trendy rond neutraal
ø 5 x h 1,7cm
ref. 305.80

11,5g	96	160



Mini trendy vierkant
neutraal
3,5 x 3,5 x h 1,6cm
ref. 646.20

7g	96	168
	240	120



Assortiment
Mini trendy neutraal
48 Rond /
48 Vierkant
ref. 648.20

96	168



Assortiment
152 Mini zanddeeg neutraal
48 Mini trendy rond / 48 Vierkant /
52 Mini schuitje
ref. 351.80

152	160



Zanddeeg



Mini zanddeegtarlelet
neutraal gekartelde rand
ø 4,5 x h 1,2cm
ref. 885.42

6g	180	112



Croustade
ø 4,5 x h 1,7cm
ref. 315.80

5g	192	160



Mini cup neutraal
ø 5 x h 1,8cm
ref. 880.09

8,6g	480	48

Glutenvrij



Mini tarteleet
ø 4 x h 2cm
ref. 725.01

4g	96	200



Mini tarteleet
ø 5 x h 2cm
ref. 730.01

7,5g	70	320

Rustiek



Telline neutraal
effen rand
ø 4 x h 1,5cm
ref. 713.20

6g	96	200
	480	88



Telline neutraal
gekartelde rand
ø 4,5 x h 1,5cm
ref. 882.20

6g	120	176
	480	72



Gourmande
ø 4 x h 1,6cm
ref. 710.20

3g	96	200
	192	200
	480	80



Mignardise
ø 6 x h 2cm
ref. 720.20

8g	80	168
	240	88
	360	72

TRENDY

Advies van onze Chef

Krokante textuur.

Hard geperst zanddeeg:
beter bestendig tegen de
opname van vocht.
Recept op basis van vrije
uitloop eieren.

Beschikbaar in neutrale,
zoete of choco smaak.

Voor een warm hapje
adviseer ik u om de Trendy's
max. 10 min. op te warmen
in een voorverwarnde oven
op 170 °C.

Kan na het vullen worden
ingevroren.





| Creatieve Hapjes



Mini coquille
ø 5 x h 1cm
ref. 792.75

3,5g	90	168
	480	72

**NIEUW
E-FREE
RECEPT**



Amusette
3,6 x 7,5cm
ref. 790.77

3,5g	84	168
	252	184
	6 x 24	88

**NIEUW
E-FREE
RECEPT**



Mini cocotte
ø 5,1 x h 1,1cm
ref. 794.77

3,5g	90	168
	192	184

**NIEUW
E-FREE
RECEPT**



Duobelle
3 x 6 x h 1,1cm
ref. 793.77

3,5g	84	320
	168	160



Toasty
3,8 x h 3,4cm
ref. 011.70

2,4g	4 boxes of 750g	50



Mini cannelito
ø 2,3 x 3,6cm
ref. 624.40

5,5g	112	168
	336	88



Iris
ø 3 x h 1,5cm
ref. 717.70

4g	96	168
	6 x 24	88
	192	112
	480	48



Corolle
ø 3 x h 1,5cm
ref. 715.70

3,5g	96	168
	6 x 24	88
	192	112
	480	48

**NIEUW
E-FREE
RECEPT**



Canapé cuppy
ø 5 x h 1cm
ref. 719.70

3,5g	140	320
	280	184



Flower cuppy
ø 5,5 x h 1,2cm
ref. 718.70

3,4g	140	320
	280	184
	560	96



Mini fillo cup
ø 4,5 x h 2,2cm
ref. 470.30

3,6g	88	280
	264	80



Assortiment 326 Creatief I
96 Iris / 90 Mini zanddeegtartelet
neutraal gekartelde rand /
140 Flower cuppy
ref. 075.00

326	80

Assortiment 226 Creatief II
48 Iris / 48 Gourmande /
60 Mini coquille /
70 Flower cuppy
ref. 076.00

226	104

Creatieve Hapjes



Zwarte mosselschelp
met boter

6,7 x 3,2 x h 1cm
ref. 795.59

	4g	84	320
		435	100
		6 x 24	88



Mosselschelp
met boter

6,7 x 3,2 x h 1cm
ref. 795.50

	4g	84	320
		435	100
		6 x 24	88



Mosselschelp
met peterselieboter

6,7 x 3,2 x h 1cm
ref. 795.51

	4g	84	320
		435	100



Ook lekker met
zoete toepassingen

Mini barquette
6,5 x 2,5 x h 1,2cm
ref. 350.80

	3,8g	280	120
--	------	-----	-----



Veggie Cups



Assortiment 96 Veggie cups

24 Rode biet / 24 Wortel /
24 Spinazie / 24 Gegrilde ui
ref. 716.79

	96	168
--	----	-----



Rode biet
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.84

	3,5g	96	168
		6 x 24	88



Wortel
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.82

	3,5g	96	168
		6 x 24	88



Spinazie
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.81

	3,5g	96	168
		6 x 24	88



Gegrilde ui
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.85

	3,5g	96	168
		6 x 24	88

Spicy Cups

Assortiment 96 Spicy cups

24 Zuiderse peper / 24 Afrikaanse falafel /
24 Mexicaanse chili / 24 Aziatische curry
ref. 717.65

	96	168
--	----	-----



Zuiderse peper
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 717.64

	4g	96	168
		6 x 24	88



Afrikaanse falafel
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 717.61

	4g	96	168
		6 x 24	88



Mexicaanse chili
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 717.63

	4g	96	168
		6 x 24	88



Aziatische curry
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 717.62

	4g	96	168
		6 x 24	88

Hartige Macarons

Assortiment

192 Hartige Macarons
96 Curry / 96 Spicy
ø 3,5cm
ref. 460.99

	2,1g	192	200
--	------	-----	-----



Mini Cones

 Mini cone tomat + coating + stand up tray ø 2,5 x 7,5cm ref. 508.82 <table border="1"> <tr> <td>4,6g</td> <td>90</td> <td>152</td> </tr> <tr> <td>6 x 24</td> <td>88</td> <td></td> </tr> </table>	4,6g	90	152	6 x 24	88		 Mini cone spinazie + coating + stand up tray ø 2,5 x 7,5cm ref. 508.83 <table border="1"> <tr> <td>4,6g</td> <td>90</td> <td>152</td> </tr> <tr> <td>6 x 24</td> <td>88</td> <td></td> </tr> </table>	4,6g	90	152	6 x 24	88		 Mini cone curry + coating + stand up tray ø 2,5 x 7,5cm ref. 508.81 <table border="1"> <tr> <td>4,6g</td> <td>90</td> <td>152</td> </tr> <tr> <td>6 x 24</td> <td>88</td> <td></td> </tr> </table>	4,6g	90	152	6 x 24	88		 Mini cone houtskool + coating + stand up tray ø 2,5 x 7,5cm ref. 508.85 <table border="1"> <tr> <td>4,6g</td> <td>90</td> <td>152</td> </tr> <tr> <td>6 x 24</td> <td>88</td> <td></td> </tr> </table>	4,6g	90	152	6 x 24	88	
4,6g	90	152																									
6 x 24	88																										
4,6g	90	152																									
6 x 24	88																										
4,6g	90	152																									
6 x 24	88																										
4,6g	90	152																									
6 x 24	88																										
 Mini cone neutraal + coating + stand up tray ø 2,5 x 7,5cm ref. 508.80 <table border="1"> <tr> <td>4,6g</td> <td>90</td> <td>152</td> </tr> </table>	4,6g	90	152	 Mini cone neutraal ø 2,5 x 7,5cm ref. 508.90 <table border="1"> <tr> <td>3,8g</td> <td>112</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td></td> <td>144</td> <td>88</td> </tr> <tr> <td></td> <td>286</td> <td>176</td> </tr> </table>	3,8g	112	200		144	88		286	176	 Mini cone neutraal + schilderspallet ø 2,5 x 7,5cm ref. 508.90 <table border="1"> <tr> <td>3,8g</td> <td>112</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td></td> <td>286</td> <td>176</td> </tr> <tr> <td>6 x 24</td> <td>88</td> <td></td> </tr> </table>	3,8g	112	200		286	176	6 x 24	88		 Mini cone sesam ø 2,5 x 7,5cm ref. 508.79 <table border="1"> <tr> <td>3,8g</td> <td>112</td> <td>200</td> </tr> </table>	3,8g	112	200
4,6g	90	152																									
3,8g	112	200																									
	144	88																									
	286	176																									
3,8g	112	200																									
	286	176																									
6 x 24	88																										
3,8g	112	200																									

38 x 29cm - 36 ▼

 Assortiment 180 Mini cones + coating + stand up tray 45 Neutraal / 45 Houtskool / 45 Tomaat / 45 Spinazie ref. 508.99 <table border="1"> <tr> <td>180</td> <td>72</td> </tr> </table>	180	72	 Assortiment 96 Mini cones + schilderspallet 24 Tomaat / 24 Spinazie / 24 Neutraal / 24 Houtskool ref. 508.98 <table border="1"> <tr> <td>96</td> <td>200</td> </tr> </table>	96	200
180	72				
96	200				

38 x 29cm - 36 ▼



Maatijid



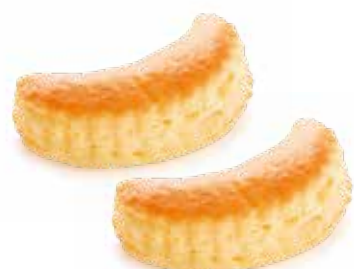
Bouchées / Pasteitjes

8 min / 170 °C.



Bouchée / Pasteitje
ø 5,7 x h 4cm
Vast deksel
ref. 190.02

17g	40	88
	60	88



Fleuron
6,2 x 2,1 x h 1,6cm
ref. 100.00

5,5g	84	168



Bouchée / Pasteitje
ø 7 x h 4,5cm
Vast deksel
ref. 220.02

25g	24	120
	60	56
	96	40



Hol
ref. 220.00

27g	24	120
	96	40



Los deksel
ref. 220.01

27g	24	120
	60	48



Vol au vent
ø 8 x h 4,5cm
Vast deksel
ref. 240.02

32g	24	120
	72	48

ref. 240.05

33g	72	48

Hol
ref. 240.00

33g	72	48

Los deksel
ref. 240.01

33g	72	40

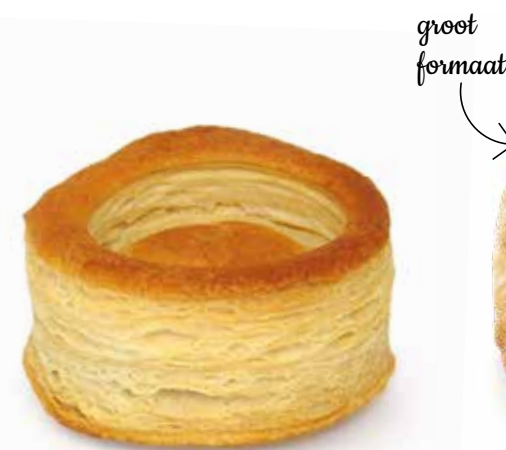
ref. 240.04

33g	72	40

Boter of margarine,



u heeft de keuze !



Vol-au-vent
rechte rand
ø 8 x h 4,5cm
ref. 681.02

35g	72	48

*groot
formaat*



Ambachtelijk
Bouchée / Pasteitje
ø 8,5 x h 5,5cm
ref. 241.27

40g	72	40



Vol-au-vent Repas
ø 9,5 x h 4,5cm
ref. 682.01

44g	48	48



Quatro
8 x 8 x h 3,2cm
ref. 222.00

33g	48	48



Bouchée / Pasteitje
vierkant
6 x 6 x h 4,5cm
ref. 200.02

25g	48	72



Bouchée / Pasteitje
vierkant

8 x 8 x h 4,8cm
ref. 242.05

44g	18	64



Bouchée Brunch

4 personen

- 4 Bouchées Pidy
- 200gr sneetjes gerookte spek
- 4 eitjes
- 500 gr champignons
- 400 ml room
- 5 cl cognac
- 1 ½ teentje knoflook
- Bieslook & peper

1. Snijd de champignons in vier stukken.
2. Bak de sneetjes gerookte spek samen met de champignons in de pan.
3. Giet er de room bij samen met de geperste look en een scheutje cognac.
4. Zet een pot water op het vuur, breng het aan de kook en voeg een royale scheut azijn toe.
5. Pocheer de eieren.
6. Vul de bouchées met het spek, champignons en roomsaus.
7. Plaats op elke bouchée een gepocheerd ei en werk af met wat snippertjes bieslook en peper.

Advies van onze Chef

Bouchée / pastei opwarmen in voorverwarmde oven voor 8 min. op 170 °C.





| Creatieve Bouchées / Pasteitjes

| Tartelekken & Bodems



Ster pasteitje
ø 8,5 x h 4,5cm
ref. 246.26

27g	24	120
	96	40



Bouchée / Pasteitje
visvormig
9 x 6,5 x h 4,5cm
ref. 244.02

30g	54	48



OP AANVRAAG

Bouchée / Pasteitje
dennenboom
10 x 6,5 x h 4,5cm
ref. 249.02

30g	54	48



Trendy zanddeegtartelet
vierkant neutraal
7 x 7 x h 1,8cm
ref. 642.20

30g	36	168
	96	88



Trendy zanddeegtartelet
rond neutraal
ø 7 x h 1,8cm
ref. 643.20

22g	36	168
	96	88



Trendy zanddeegtartelet
driehoek neutraal
8 x 8 x 8 x h 1,8cm
ref. 301.80

19g	36	168
	96	88

NIEUW
E-FREE
RECEPT



Tartelet neutraal
Gluten free
ø 8,5 x h 2cm
ref. 749.01

19g	27	200



Zanddeegtartelet
neutraal
ø 8,5 x h 1,5cm
ref. 890.42

24g	135	56

| Bladerdeegrolletjes



Roulé
ø 5 x 11,5 x h 4,5cm
ø vullen 2,5cm
ref. 620.30

35g	30	120
	90	48
	144	32



Rouleau
ø 5,5 x 11,5 x h 5cm
ø vullen 3cm
ref. 610.30

35g	30	120
	80	32

Créatief



Fillo cup
ø 7,5 x h 5cm
ref. 471.30

12,7g	48	64



Bladerdeegschijf
ø 12,5 x h 1,3cm
ref. 255.00

40g	75	35



Quiches

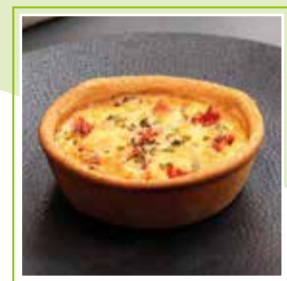
Advies van onze Chef

Regelmatige structuur van het bladerdeeg wat zorgt voor een goede vochtbestendigheid.

Krokante textuur

Baktijd voor gevuld product :
20 minuten op 170 °C,
daarna 15 minuten op 150 °C.

Kan na het vullen en/of bakken worden ingevroren.



Tartelette quiche
ø 7 x h 2cm
ref. 740.20

12,5g	90	120
	180	48



Quiche
ø 8,5 x h 2,1cm
ref. 750.20

18,2g	24	168
	72	120
	144	56



NIEUW

Quiche met lage boord
ø 11 x h 2,5cm
ref. 758.00.048

29g	48	56



Quiche
ø 11 x h 3,7cm
ref. 760.00.042

46g	42	48



Quiche met volkorentarwe
ø 11 x h 3,7cm
ref. 760.73

46g	42	48

Quiches



Quiche + alu
ø 18 x h 3,2cm
ref. 770.00

85g	10	100
	36	36



Quiche met volkorentarwe + alu
ø 22 x h 3,2cm
ref. 780.73

130g	6	84



Quiche + alu
ø 11 x h 3,7cm
ref. 760.00.442

46g	42	56



Quiche artisanaal
ø 8,5 x h 2,1cm
ref. 750.20.560

18,2g	60	88



Quiche artisanaal
ø 11 x h 3,7cm
ref. 760.00.542

46g	42	48



Quiche artisanaal
ø 18 x h 3,2cm
ref. 770.00.508

85g	8	100

Bladerdeegbodems

NIEUW

Bladerdeegbodem

ø 11 x h 2,5cm

👉 ref. 758.03

📏	📦	📊
36g	48	56

NIEUW

Bladerdeegbodem + alu

ø 18 x h 3,2cm

👉 ref. 770.03

📏	📦	📊
112g	10	100



Dessert

Mini Zanddeegtaartjes

Zanddeeg



Glutenvrij



Rustiek



Mini taartje zanddeeg
zoet gekartelde rand
ø 4,5 x h 1,2cm
ref. 885.47

6g	90	176
	180	112
	480	48



Mini taartje zanddeeg
zoet effen rand
ø 5 x h 1,8cm
ref. 880.47

8,6g	480	48
------	-----	----



Mini taartje zoet
ø 4 x h 2cm
ref. 725.02

4g	96	200
----	----	-----



Mini taartje zoet
ø 5 x h 2cm
ref. 730.02

7,5g	70	320
------	----	-----



Mini taartje zanddeeg
gekartelde rand
ø 4,5 x h 1,5cm
ref. 882.50

6g	120	176
	480	72

ø 4,5 x h 1,5cm
ref. 882.12

6g	120	176
	480	80



Mini taartje zanddeeg
effen rand
ø 4 x h 1,5cm
ref. 713.13

6,5g	96	200
	480	88

ø 4 x h 1,7cm
ref. 713.12

6,5g	96	200
	480	88

Modern



NIEUW



Micro trendy
rond zoet

ø 3 x h 1,7cm
ref. 316.74

5,2g	63	320
	189	160



Mini trendy
rond zoet

ø 4 x h 1,5cm
ref. 647.50

7,5g	96	168
	240	120
	480	64



Mini trendy
rond zoet

ø 5 x h 1,7cm
ref. 305.74

12,5g	96	160
-------	----	-----



Mini trendy
vierkant zoet

3,5 x 3,5 x h 1,5cm
ref. 646.50

7g	96	168
	240	120
	480	64

NIEUW
RECEPT



Mini trendy rond
chocolade

ø 4 x h 1,5cm
ref. 647.54

6,5g	96	168
	240	120

NIEUW
RECEPT



Mini trendy vierkant
chocolade

3,5 x 3,5 x h 1,5cm
ref. 646.54

7g	96	168
	240	120



x48



x48

Assortiment 96 Mini trendy zoet
Mini trendy vierkant / Mini trendy rond

ref. 648.50

96	168
----	-----

NIEUW
RECEPT



x48

NIEUW
RECEPT



x48

Assortiment 96 Mini trendy chocolade
Mini trendy vierkant / Mini trendy rond

ref. 648.54

96	168
----	-----



Zanddeegtarleteen

Modern



Trendy vierkant zoet
7 x 7 x h 1,8cm
ref. 642.50

33g	36	168
	96	88



Trendy rond zoet
ø 7 x h 1,8cm
ref. 643.50

22g	36	168
	96	88



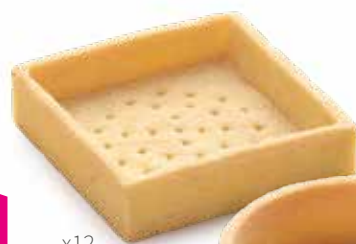
Trendy rond zoet
ø 8 x h 2cm
ref. 641.50

31g	36	168
	96	88



Trendy driehoek zoet
8 x 8 x 8 x h 1,8cm
ref. 301.74

19g	36	168
	96	88



x12



x24

Assortiment Trendy 7cm
Vierkant / rond
ref. 644.50

36	168
----	-----



NIEUW

Trendy rechthoek zoet
9,8 x 3,5 x h 1,8cm
ref. 640.50

24g	54	168
	108	104



NIEUW

Trendy laag zoet
ø 8 x h 1,1cm
ref. 306.74

20,1g	36	168
	96	72

Modern



Trendy vierkant chocolade
7 x 7 x h 1,8cm
ref. 642.54

33g	36	168
	96	88



Trendy rond chocolade
ø 7 x h 1,8cm
ref. 643.54

23,5g	36	168
	96	88



Trendy rond chocolade
ø 8 x h 2cm
ref. 641.54

31g	36	168
	96	88



Trendy driehoek chocolade
8 x 8 x 8 x h 1,8cm
ref. 301.64

19g	96	100
-----	----	-----

Trendy's

Textuur: krokant.

Bakmethode: hard geperst zanddeeg.

Smaak: neutraal, zoet en choco.

Past perfect bij koude en warme toepassingen.

Voor warme toepassingen:
max 20 min. op 170°C.

Alle trendy taartjes zijn ook verkrijgbaar
met coating, neem contact op met
onze verkoopafdeling voor meer info.



x24



x12

Assortiment 36 Trendy chocolade 7cm
Vierkant / rond
ref. 644.54

36	168
----	-----

Rustiek



Glutenvrij



Zanddeegtarleteet zoet
effen rand
ø 8,5 x h 2,1cm
ref. 751.13

29g	72	96
-----	----	----

ref. 751.12

29g	36	200
-----	----	-----



Tartelet zoet
ø 8,5 x h 2cm
ref. 749.02

19g	27	200
-----	----	-----



Zanddeegtaarten



Taart met effen rand

Ø 8,5 x h 1,6cm

ref. 894.14

23g	135	56

Ø 9,5 x h 1,6cm

ref. 945.14 + coating



34,3g	108	48

Ø 11 x h 1,6cm

ref. 946.47

38g	72	72

ref. 947.47 + Coating

38g	72	56



Ø 18 x h 2cm

ref. 928.14

130g	12	90

Ø 22 x h 2,3cm

ref. 904.14

220g	10	48



OP AANVRAAG

Hartvormige zanddeegtaart

Ø 14,9 x h 2,2cm
ref. 378.74

110g	12	88

Vierkante taart

17,5 x 17,5 x h 2,2cm
ref. 389.74

175g	12	80

Taart met gekartelde rand

Ø 8,5 x h 1,6cm

ref. 890.47

24g	54	88
	135	56



ref. 889.47 + Coating

25g	135	48

MG ref. 890.46

24g	135	56

Ø 9,5 x h 1,6cm

ref. 892.47

31g	108	48



ref. 893.47 + Coating

33,5g	108	48

MG ref. 892.46

31g	108	48

Ø 11 x h 1,8cm

ref. 895.47

38g	72	72



ref. 897.47 + Coating

41g	72	72

MG ref. 895.46

38g	72	72

Ø 18 x h 2cm

ref. 898.47

128g	12	90

MG ref. 898.46.012

128g	12	90

Ø 22 x h 2,3cm

ref. 900.47

200g	10	48



ref. 901.47 + Coating

203g	10	48

MG ref. 900.46

200g	10	48

Ø 24 x h 2,3cm

ref. 906.47

250g	10	48

MG ref. 906.46

250g	10	48

Ø 28 x h 2,3cm

ref. 910.47

350g	10	48



ref. 909.47 + Coating

360g	10	48

MG ref. 910.46

350g	10	48



Advies van onze Pâtissier

Krokante textuur.

Verkrijgbaar in neutraal en zoet.

Traditioneel recept met echte boter of margarine.

Geschikt voor warme en koude vullingen.

Gevuld bakken voor 10 minuten op maximaal 170°C.

Kan na het vullen worden ingevroren.



Ontdek het **Bio** assortiment

VOOR MEER INFORMATIE,
NEEM CONTACT MET ONS OP



| Soezendeeg



Profiterole

ø 4 x h 3,6cm
ref. 820.50

2,4g	75	192
	250	88



Chou lunch

ø 5,5 x h 4cm
ref. 825.50

5g	250	48



Chou / Soes

ø 7 x h 5,1cm
ref. 830.50

8,5g	40	88
	120	48

ref. 830.52

8,5g	120	48



Grote chou / Soes

ø 8 x h 5,8cm
ref. 835.50

13g	80	48

ref. 835.52

13g	80	48



Grote éclair

16 x 4,5 x h 4cm
ref. 865.50

12g	100	48

ref. 865.52

12g	100	48

Éclair

13 x 4 x h 3,4cm
ref. 860.50

8,5g	30	192
	140	48

ref. 860.52

8,5g	140	48

Mini éclair

6 x 3 x h 2,5cm
ref. 849.50

2,2g	80	192
	250	112

Paris Brest

ø 10 x h 2,5cm
ref. 841.50

14,8g	100	48



Boter of margarine,

aan u de keuze !

| Bladerdeeg Met Suiker



Mini hoorntje met suiker

ø 2,8 x 7cm
ref. 360.11

10g	112	112

ref. 360.10

10g	56	168
	112	112



Hoorntje met suiker

ø 3,5 x 12 x h 5,2cm
ref. 630.34

38g	80	36

ref. 630.38

38g	24	120
	80	36

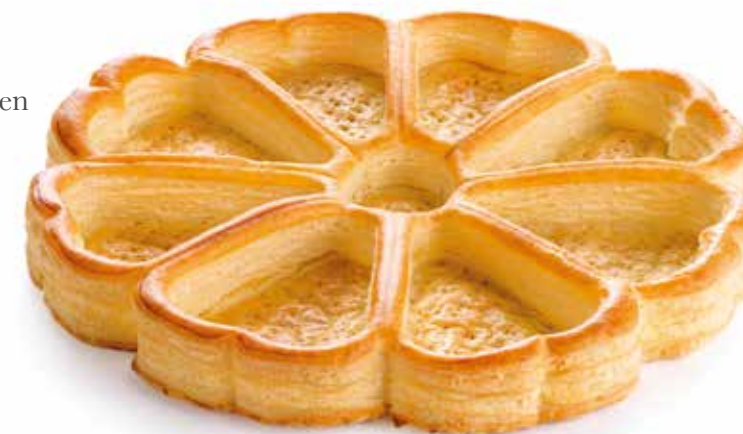
Jockeytaart 6 stukken

ø 22 x h 2,3cm
ref. 272.03

170g	12	44

ref. 272.00

160g	12	55



Jockeytaart 8 stukken

ø 25,5 x h 2,3cm
ref. 274.03

220g	12	40

ref. 274.00

200g	12	40



Tartelet bladerdeeg met suiker

ø 8,5 x h 2,5cm
ref. 534.10

24g	27	160
	81	80



Tulp bladerdeeg met suiker

ø 8,5 x h 2,5cm
ref. 524.10

18g	36	112



Taart bladerdeeg met suiker

ø 23 x h 3,8cm
ref. 536.10

144g	14	28



Wafel Cups



Mini wafeltulp
ø 5,5 x h 3,8cm
ref. 515.93

3,4g	120	168



Wafeltulp
ø 10,5 x h 3,5cm
ref. 510.93

11g	24 96	180 54



Lotus wafeltulp
ø 9,2 x h 3,8cm
ref. 511.93

13g	96	72



Mini wafeltulp choco
ø 5,5 x h 3,8cm
ref. 515.94

7,4g	100	168



Wafeltulp choco
ø 10,5 x h 3,5cm
ref. 510.94

21g	12 72	168 42



Lotus wafeltulp choco
ø 9,2 x h 3,8cm
ref. 511.94

18g	96	72



Mini cone zoet
ø 2,5 x 6cm
ref. 508.93.228

4g	228	200



Likeurkuipje (15ml)
ø 3,8 x h 2,3cm
ref. 517.93

1,1g	96 288	168 88



Mini cone zoet
+ coating choco
+ rechtstaand
ø 2,5 x 7,5cm
ref. 508.50

5,8g	90	152



Mini cannelloni
choco & coco
ø 2 x 5cm
ref. 465.13

110	168	



Mini wafeltulp choco
ø 4,8 x h 2,6cm
ref. 522.94

6g	70	168



Coffee cup
ø 5,4 x h 4cm
ref. 516.94

13g	140	88



Wafeltulp choco
ø 7,5 x h 5cm
ref. 512.94

19g	48 96	120 56

Chocoladekuipjes



Mini koffiekopje
melkchocolade
ø 2,2 x h 2,5cm
ref. 485.78

4,2g	120	240



Mini koffiekopje
fondant chocolade
ø 2,2 x h 2,5cm
ref. 485.79

4,2g	120	240



Mini cup
melkchocolade
ø 2,5 x h 2,5cm
ref. 486.78

4,2g	72	240



Mini cup
fondant chocolade
ø 2,5 x h 2,5cm
ref. 486.79

4,2g	72	240

Mini Savarin met yoghurtroom en frambozencoulis

6 personen

- 6 Pidy mini Savarins
- 200 cl frambozencoulis
- 200 g Griekse yoghurt
- 170 g verse kaas (roomkaas)
- 20 g bloedsuiker

1. Meng de Griekse yoghurt met de roomkaas en de bloedsuiker.
2. Giet de frambozencoulis op de yoghurt en plaats de Babas er bovenop.
3. Werk af met wat vers fruit.
4. Laat 3 u. afkoelen in de koelkast.



Recept
Idee

Babas



Mini savarin + schaalpje

ø 3,5 x h 2cm
ref. 505.91

3,5g	120	160
	300	90



Savarin

ø 6,5 x h 3cm
ref. 500.91

15,5g	120	72



Savarin + schaalpje

ø 6,5 x h 3cm
ref. 501.91

15,5g	120	72

Biscuit

NIEUW
RECEPT



Biscuit rond

ø 28 x h 4cm

Natuur

ref. 454.53

425g	6	20

Choco

ref. 454.54

425g	6	20

Biscuit rechthoek

60 x 40 x h 4cm

Natuur

ref. 458.53

1870g	2	48

Biscuitvellen

58 x 38 x h 0,7cm

Natuur

ref. 571.53

360g	12	60
	6	112

Choco

ref. 571.54

360g	12	60
	6	112



Macarons



Mini macaron aardbeienkleur

ø 3,5cm
ref. 460.64

3g	220	168



Mini macaron vanillekleur

ø 3,5cm
ref. 460.65

3g	220	168



Mini macaron chocoladekleur

ø 3,5cm
ref. 460.66

3g	220	168



Assortiment 220 Mini macarons 4 kleuren

Vanille (x55) / Chocolade (x55) /

Aardbei (x55) / Pistache (x55)

ø 3,5cm
ref. 460.97

3g	220	168



Macaron frambozensmaak

ø 6,9cm
ref. 464.49.064

14g	64	160



Macaron natuur

ø 6,9cm
ref. 464.65

14g	64	160



Macaron chocoladesmaak

ø 6,9cm
ref. 464.66

14g	64	160

Advies van onze Pâtissier

Eens de macarons zijn gevuld,
plaats ze in de koelkast voor
minimum 2 uur.

Haal ze uit de koelkast
15 à 20 minuten voor
het serveren.

Kan na het vullen worden
ingevroren.



| Meringues



Meringuette
ø 4,5 x h 2cm
ref. 491.65

3,5g	144	104
	320	88



Meringue
ø 6,5 x h 2,2cm
ref. 495.65

8g	60	104
	132	88
	330	40



Meringue
ø 7 x h 2,8cm
ref. 496.65

11g	50	88



Meringue Pavlova
ø 7,5cm
ref. 493.65

15g	48	88



Meringue torsiadée
9 x 6,5 x h 2,5cm
ref. 492.65

11,5g	48	112
	96	56



Meringue schelp
ø 6,5cm
ref. 484.65

15g	150	60

| Decoratie



Meringue schijf
ø 21 x h 2,2cm
ref. 497.65

70g	10	60



Meringue schijf
ø 22 x h 2,2cm
ref. 498.65

115g	18	40

Meringue schijf
ø 26 x h 2,2cm
ref. 487.65

170g	12	40



Macaronparels
framboos
ref. 462.49

200g	6	160



Macaronparels
choco
ref. 462.66

200g	6	160



Meringueparels
ref. 488.65

200g	6	160



Crumble van
American cookies
ref. 489.67

550g	6	160



Crumble van
meringue neutraal
ref. 489.65

180g	6	160



Crumble van
aardbeienmeringue
ref. 489.64

190g	6	160



Crumble van meringue
3 soorten chocolade
ref. 489.66

575g	6	160



Crumble van
speculoos
ref. 430.26

400g	6	160

NIEUW

Délos
SPÉCIALISTE DU BISCUIT AUX ŒUFS



Kit Charlotte Rond
ø 22 x h 4,5 cm
ref. 599.11.009

200g	6	36



Kit Charlotte
ø 7,5 x h 4 cm
ref. 597.11.033

25g	30	64



Lepelbiscuit Resto
L 9,7 x B 3,5 cm
ref. 568.07.195

8,33g	192	35



Lepelbiscuit Patisserie
L 10 x 4 cm
ref. 469.07.131

12,5g	128	35



Savourine
ø 6,8 cm
ref. 596.10.123

10g	120	54



Lange Vingers
L 10 x 2,2 cm
ref. 563.02.193

5,83g	190x2	32



Charlotte band
L 37 x 6 cm
ref. 595.08.037

59g	34	60



Kit Charlotte Rechthoekig
L 30,5 x H 4,5 cm
ref. 567.11.012

190g	9	30



Diepavries



Biscuit



Biscuit natuur
380 x 580 x 5mm
ref. 572.53.912



Biscuit natuur
380 x 580 x 7mm
ref. 571.55.909



Biscuit choco
380 x 580 x 5mm
ref. 572.54.912



Biscuit choco
380 x 580 x 7mm
ref. 571.56.909



Joconde



**Joconde
frambozensmaak**
380 x 580 x 5mm
ref. 574.49.910



**Joconde
pistachesmaak**
380 x 580 x 5mm
ref. 574.57.910



**Joconde
natuur**
380 x 580 x 5mm
ref. 574.53.910



**Joconde
cacao met 3 noten**
380 x 580 x 5mm
ref. 574.60.910



Advies van onze Pâtissier



De garnituur over het blad smeren, de randen vermijden. Daarna oprollen met bakpapier om een regelmatig dessert te verkrijgen.



Kunnen perfect als bodem, tussenlaag of bovenop een dessert gebruikt worden. De textuur van de vellen is smeugig, geen extra bevochtiging nodig.



Het mooie kleur en het regelmatige uitzicht maken ze ideaal voor sublieme desserts, als taart of tartelet of voor stronken / bûche.



Optimaal gebruik: binnen de 48 uur na het ontdooien.





Soezendeeg



Profiterole
 ø 4 x h 3,6cm
 ref. 820.95

24g	135	56
-----	-----	----



Chou / Soes lunch
 ø 5,5 x h 4cm
 ref. 825.95

5,5g	250	48
------	-----	----



Chou / Soes
 ø 7 x h 5,1cm
 ref. 830.95

8,5g	120	48
------	-----	----

ref. 830.85

8,5g	120	48
------	-----	----



Grote chou / Soes
 ø 8 x h 5,5cm
 ref. 835.85

13g	80	48
-----	----	----



Mini éclair
 3 x 5 x h 2,5cm
 ref. 849.95

2g	250	112
----	-----	-----



Grote éclair
 16 x 4,5 x h 4cm
 ref. 865.95

10,5g	100	48
-------	-----	----

ref. 865.85

10,5g	100	48
-------	-----	----



Gedrenkte savarin + schaalkje
 ø 8 x h 4cm
 ref. 502.94

81g	48	56
-----	----	----

Tarteletten



Zanddeegtartelet gekartelde rand

ø 8,5cm
 ref. 890.95

24g	135	56
-----	-----	----

ø 18cm
 ref. 898.95

128g	12	90
------	----	----

ø 11cm
 ref. 895.95

38g	72	72
-----	----	----

ø 22cm
 ref. 900.95

200g	10	48
------	----	----



Zanddeegtartelet effen rand

ø 8,5cm
 ref. 894.95

23g	135	56
-----	-----	----

ø 18cm
 ref. 928.95

130g	12	90
------	----	----

ø 9,5cm
 ref. 944.95

32,5g	108	48
-------	-----	----

ø 22cm
 ref. 904.95

220g	10	48
------	----	----

Rauw Bladerdeeg

NIEUW
E-FREE
RECEPT



Vel bladerdeeg
 29 x 37cm x h 3mm
 Laag vetgehalte
 ref. 282.91

325g	15	108
------	----	-----

Laag vetgehalte
 ref. 282.80

325g	15	108
------	----	-----

ref. 282.90

325g	15	168
------	----	-----

57 x 37cm x h 2,5mm
 ref. 287.90

660g	20	60
------	----	----

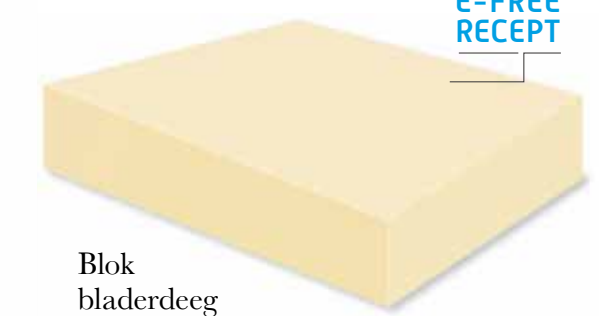
ref. 287.80

660g	20	60
------	----	----

57 x 37cm x h 3,5mm
 ref. 288.91

870g	15	60
------	----	----

NIEUW
E-FREE
RECEPT



Blok bladerdeeg
 27 x 18 x h 9cm
 ref. 290.83

500g	4	126
------	---	-----

NIEUW
E-FREE
RECEPT



Schijf bladerdeeg

ø 25cm
 ref. 257.91

119g	20	152
------	----	-----

ø 11cm
 ref. 254.95

31g	80	126
-----	----	-----

ø 28cm
 ref. 267.91

208g	30	60
------	----	----



Bouchée
 ø 7 x 0,7cm
 ref. 190.88

21,5g	170	56
-------	-----	----

NIEUW
E-FREE
RECEPT



Witte clip
ref. 000.03



Witte clip
voor mini cone
ref. 000.01



Pipetje
ref. 000.04



Mini cone display
13,5 x 13,5 x 8cm - 9 pièces
ref. 000.06



Display 35 vakjes
37,1 x 29,3 x 6,5cm
ref. 000.10



Schilderspalet
voor mini cone
38 x 29cm - 36 pièces
ref. 000.02



Piramide display
39 x 35cm
ref. 000.09



Pidy Ieper (B) Hoofdkwartier



Bladerdeeg

Pidy Halluin (FR)



Zanddeeg - Soezendeeg - Glutenvrij - Hoorntje met suiker - Quiches

Pidy Inc. NY (USA)



Zanddeeg - Grahamdeeg - Mini hoorntje met suiker

Pidy Rethel (FR)



Sponscake - Jocondes - Succès

PIDY Story

'Sinds 1967'

Het begon allemaal meer dan een halve eeuw geleden in een kleine Belgische banketbakkerij dicht bij de Franse grens.

Een gepassioneerde banketbakker bedacht het idee om het recept van de klassieke Vol-au-vent te herzien. Deze vernieuwing werd op slag een enorm succes en om te kunnen voldoen aan de grote vraag besloot hij zijn kwaliteitsvolle bladerdeegpasteitjes op grote schaal te produceren, voorgebakken en klaar om te vullen.

In november 1967 werd het bedrijf Pidy Gourmet opgericht.

'Pidy Gourmet'

Door de grote passie die de oprichter en de daaropvolgende generaties motiveerde, blijven wij nog steeds elke dag streven naar perfectie en innovatie van onze producten, van blader-zand tot soezendeeg.

Onze 'spirit' is gebaseerd op passie, kwaliteit, klantentevredenheid en -ondersteuning.

Meer dan 300 kwaliteitsproducten in verschillende vormen en afmetingen, kleuren en smaken vertegenwoordigen vandaag ons gamma in meer dan 60 landen. Van zoet en neutraal tot Bio, Glutenvrij en Vegan.



328

Medewerkers

Verkrijgbaar
in meer dan

60

landen

1.848

Referenties

400

Nieuwe producten
per jaar

CERTIFICATEN



Pidy is een bedrijf
van Bouvard Pro

pidy.com



Sinds 1967



09-2020

Pidy Belgium

Jaagpad 2,
B-8900 Ieper
Tel: +32 57 49 01 01
Fax: +32 57 49 01 00
benelux@pidy.com

Pidy France

Z.I. de la Rouge Porte
Avenue de Menin 32,
CS 60153
59250 Halluin
Tél. : +33 3 20 23 70 05
Fax: +33 3 20 23 80 39
france@pidy.com

Pidy UK

4 Sterling Business Park,
Salthouse Road, Brackmills,
Northampton NN4 7EX
Phone: +44 1604 705666
Fax: +44 1604 702666
uk@pidy.com

Pidy USA

90 Inip Drive - Inwood,
NY 11096
Phone: +1 516/239-6057
Fax: +1 516/239-9306
salesusa@pidy.com

Pidy Export

Jaagpad 2,
B-8900 Ieper
Tel: +32 57 49 01 01
Fax: +32 57 49 01 00
export@pidy.com



Pidy is een bedrijf van Bouvard Pro

pidy.com

Bezoek onze nieuwe website!
> Ideeën, gerechten, nieuws...