



**Van de Leur**

brands of Smilde Bakery

ROYAL  
SMILDE  
**SINCE** | 1863

## PRODUCT CATALOG '18 - '19

Droge producten / Produits Secs

Diepvriesproducten

Produits Surgelés

Hartige producten / Produits salés

Meringue

**Smilde Bakery**



# INHOUDSOPGAVE

## TABLE DES MATIERES

<i>Droge producten / Produits Secs</i>		<b>7</b>
Bladerdeegproducten met boter / Produits feuilletés au beurre		8
Bladerdeegproducten met margarine / Produits feuilletés à la margarine		9
Zanddeeg met boter / Sablés au beurre		10
Bretoens zanddeeg met boter / Sablé Breton au beurre		11
Eclairs en soezen met boter / Eclairs et choux au beurre		11
Hartige producten / Produits salés		12
Meringues		12
<i>Diepvriesproducten Pruvé / Produits Surgelés Pruvé</i>		<b>15</b>
Bake-off zoet / Prêt à cuire sucré		16
Eclairs en soezen met boter / Eclairs et choux au beurre		17
Biscuit		17
Afgewerkte diepvriespatisserie / Pâtisseries surgelées finies		18
Mini diepvriespatisserie / Pâtisseries surgelées mini		20
Hartige producten / Produits salés		21
<i>Diepvriesproducten Van de Leur / Produits Surgelés Van de Leur</i>		<b>23</b>
Open taartbodems / Fonds de tartes		24
Vlegels		25
Taarten zonder toegevoegde suiker(s) / Tartes sans sucre(s) ajouté(s)		26
Rijsttaarten / Tartes au riz		27
Vruchtentaarten met raster / Tartes treillées aux fruits		27
Open abrikozentaarten / Fonds de tartes avec abricots		29
Kruimeltaarten / Tartes au crumble		29
Petits Fours		30





PRUVÉ IS EEN MERK VAN SMILDE BAKERY. WE ZIJN ONDERDEEL VAN ROYAL SMILDE DAT DATEERT UIT 1863. MET EEN HALVE EEUW ERVARING IN HET MAKEN VAN BLADERDEEG, MERINGUE EN AANVERWANTE PRODUCTEN GAAT ONZE ROOTS VER TERUG IN DE WERELD VAN DE ARTISANALE EN INDUSTRIËLE BAKKERIJ.

### **MARKTLEIDER GEVESTIGD IN EDAM**

Onze producties zijn gelegen in Edam en Bolsward, Nederland. We zijn Europa's grootste en meest efficiënte fabrikant van roomhoorns & bladerdeegschelpen, maar een deel van onze sterkte is dat we ook producten op maat en private label oplossingen kunnen aanbieden. Smilde Bakery is marktleider in Nederland/België, en werkt ook samen met distributeurs die de bakkerijen, foodservice & Retail in Europa, de VS, en andere delen van de wereld bevoorraden. Smilde Bakery investeert niet alleen in producten voor de bakkerij, Retail & foodservice, maar ook in marketing en R&D. Dit om beter de behoeften van de klanten te kennen en op de hoogte te blijven van de trends en steeds wijzigende markten. Zo was er de recentelijke lancering van een assortiment diepvries minigebak voor de Horeca/Traiteurs. We onderscheiden ons met kwaliteitsvolle producten, een uitstekende service en klantgerichtheid. Traditie inspireert ons, alsook kennis van de markt, ambitie en doelmatige innovatie.

PRUVÉ EST UNE MARQUE DE SMILDE BAKERY. NOTRE SOCIÉTÉ FAIT PARTIE DU GROUPE ROYAL SMILDE, QUI DATE DE 1863. NOUS AVONS DÉJÀ UN DEMI-SIÈCLE D'EXPÉRIENCE DANS LA FABRICATION DE PÂTE FEUILLETÉE, MERINGUES ET D'AUTRES PRODUITS POUR LA BOULANGERIE.

### **LEADER DU MARCHÉ À EDAM**

Nos lieux de production se situent à Edam et Bolsward, aux Pays-Bas. Nous sommes le principal fabricant et le plus efficace en Europe pour les cornets et les coquilles feuilletés. En plus, notre société est très progressiste en ce qui concerne le développement de produits sur mesure et l'offre de solutions « Private Label ». Smilde Bakery est leader du marché aux Pays-Bas et en Belgique, et collabore également avec des distributeurs qui approvisionnent les boulangeries artisanales, le Food service et le retail en Europe, aux Etats-Unis et dans autres parties du monde.

Smilde Bakery n'investit pas seulement dans le développement des produits, mais également dans marketing et R&D. Ainsi, nous pouvons répondre parfaitement aux besoins de nos clients et restons au courant des tendances du marché. Récemment, par exemple, nous avons introduit un assortiment de mini pâtisseries en surgelé pour l'horeca et les traiteurs.

Smilde Bakery se distingue par ses produits de haute qualité et son service impeccable. La tradition nous inspire, ainsi que la connaissance du marché, l'ambition et l'innovation efficace.





a brand of Smilde Bakery





DROGE  
PRODUCTEN

PRODUITS  
SECS

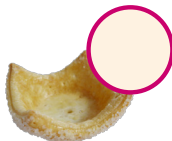



Smilde Bakery

# DROGE PRODUCTEN PRODUITS SECS

## *Bladerdeegproducten met boter / Produits feuilletés au beurre*

				
	<b>ROOMHOORN CORNET</b>	<b>KORSTSCHHELP 9 CM COQUILLE FEUILLETEE 9 CM</b>	<b>KORSTSCHHELP 9 CM MET COATING COQUILLE FEUILLETEE 9 CM AVEC COATING</b>	<b>BLOEMSCHELP 8,5 CM COQUILLE FLEUR 8,5 CM</b>
<b>AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON</b>	-	-	-	-
<b>CODE</b>	13579	12450	12455	12660
<b>FORMAAT DIMENSIONS</b>	13 cm	9 cm	9 cm	8,5 cm
<b>GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE</b>	27 g	24 g	27 g	27 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON</b>	108	81	135	90
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE</b>	40	80	48	48

## *Bladerdeegproducten met boter / Produits feuilletés au beurre*



				
	<b>TULPSCHHELP 8 CM MET COATING COQUILLE TULIPE 8 CM AVEC COATING</b>	<b>KORSTSCHHELP 18 CM COQUILLE FEUILLETEE 18 CM</b>	<b>KORSTSCHHELP 18 CM MET COATING COQUILLE FEUILLETEE 18 CM AVEC COATING</b>	<b>KORSTSCHHELP 23 CM COQUILLE FEUILLETEE 23 CM</b>
<b>AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON</b>	-	-	-	-
<b>CODE</b>	11155	11025	11425	11446
<b>FORMAAT DIMENSIONS</b>	8,5 cm	18 cm	18 cm	23 cm
<b>GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE</b>	25 g	96 g	102 g	165 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON</b>	72	36	36	8
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE</b>	56	52	52	44








# DROGE PRODUCTEN PRODUITS SECS

## *Bladerdeegproducten met boter / Produits feuilletés au beurre*

		
	<b>KORSTSCHHELP 23 CM MET COATING</b> <b>COQUILLE FEUILLETEE 23 CM AVEC COATING</b>	<b>BLADERDEEGSCHHELP 27 CM</b> <b>COQUILLE FEUILLETEE 27 CM</b>
<b>AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON</b>	-	-
<b>CODE</b>	11445	11048
<b>FORMAAT DIMENSIONS</b>	23 cm	27 cm
<b>GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE</b>	162 g	225 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON</b>	8	8
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE</b>	44	44







## *Bladerdeegproducten met margarine / Produits feuilletés à la margarine*




			
	<b>ROOMHOORN CORNET</b>	<b>TOMPOUCE STROKEN 11 X 46 CM</b> <b>BANDES TOMPOUCE 11 X 46 CM</b>	<b>TOMPOUCE PLAK 52 X 34 CM</b> <b>PLAQUE TOMPOUCE 52 X 34 CM</b>
<b>AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON</b>	-	-	-
<b>CODE</b>	13455	11187	13004
<b>FORMAAT DIMENSIONS</b>	13 cm	11 x 46 cm	52 x 34 cm
<b>GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE</b>	26 g	133 g	610 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON</b>	108	48	6
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE</b>	44	44	60

# DROGE PRODUCTEN PRODUITS SECS

## Zanddeeg met boter / Sablés au beurre



				
	<b>MINI TARTELET ZANDEEG 5 CM MINI TARTELETTE SABLEE 5 CM</b>	<b>TARTELET ZANDEEG 8,5 CM TARTELETTE SABLEE 8,5 CM</b>	<b>TARTELET ZANDEEG 10 CM TARTELETTE SABLEE 10 CM</b>	<b>TAART ZANDEEG 18 CM TARTE SABLEE 18 CM</b>
<b>AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON</b>	-	-	-	-
<b>CODE</b>	6002	6050	6041	6033
<b>FORMAAT DIMENSIONS</b>	5 cm	8,5 cm	10 cm	18 cm
<b>GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE</b>	7 g	25 g	44 g	140 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON</b>	432	144	72	12
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE</b>	52	64	64	90

## Zanddeeg met boter / Sablés au beurre

			
	<b>TAART ZANDEEG 22 CM TARTE SABLEE 22 CM</b>	<b>TAART ZANDEEG MET COATING 24 CM TARTE SABLEE AVEC COATING 24 CM</b>	<b>TAART ZANDEEG 28 CM TARTE SABLEE 28 CM</b>
<b>AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON</b>	-	-	-
<b>CODE</b>	6025	6226	6024
<b>FORMAAT DIMENSIONS</b>	22 cm	24 cm	28 cm
<b>GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE</b>	200 g	240 g	330 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON</b>	14	14	14
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE</b>	42	42	42



# DROGE PRODUCTEN PRODUITS SECS

## *Bretoens Zanddeeg met boter / Sablé Breton au beurre*

		
	<b>BRETOENS ZANDEEG 8,5 CM SABLE BRETON 8,5 CM</b>	<b>BRETOENS ZANDEEG 19 CM SABLE BRETON 19 CM</b>
<b>AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON</b>	-	-
<b>CODE</b>	19000	19100
<b>FORMAAT DIMENSIONS</b>	8,5 cm	19 cm
<b>GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE</b>	31 g	156 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON</b>	96	24
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE</b>	48	48



## *Eclairs en soezen met boter / Eclairs et choux au beurre*

		
	<b>VULSOESJE 4,5 CM PROFITEROLLE 4,5 CM</b>	<b>REUZE SOES 8,5 CM CHOU GEANT 8,5 CM</b>
<b>AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON</b>	-	-
<b>CODE</b>	6200	6208
<b>FORMAAT DIMENSIONS</b>	4,5 cm	8,5 cm
<b>GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE</b>	2,8 g	13,9 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON</b>	250	80
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE</b>	80	48

# DROGE PRODUCTEN PRODUITS SECS

## *Hartige producten / Produits salés*



**VIDE  
8 CM**



**AFBAKINSTRUCTIE  
INSTRUCTIONS DE CUISSON**

-

**CODE**

13951

**FORMAAT  
DIMENSIONS**

8 cm

**GEWICHT PER STUK  
POIDS PAR PIECE**

35 g

**AANTAL STUKS PER DOOS  
NOMBRE DE PIECES PAR CARTON**

60

**AANTAL DOZEN PER PALLET  
NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE**

48

## *Meringues*



**RONDE MERINGUE  
6,5 CM  
MERINGUE RONDE  
6,5 CM**



**TORSADE**

**AFBAKINSTRUCTIE  
INSTRUCTIONS DE CUISSON**

-

**CODE**

13480

13931

**FORMAAT  
DIMENSIONS**

6,5 cm

**GEWICHT PER STUK  
POIDS PAR PIECE**

8 g

11,5 g

**AANTAL STUKS PER DOOS  
NOMBRE DE PIECES PAR CARTON**

264

152

**AANTAL DOZEN PER PALLET  
NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE**

48

48







a brand of Smilde Bakery









DIEPVRIES  
PRODUCTEN

PRODUITS  
SURGELES









Smilde Bakery

# DIEPVRIESPRODUCTEN PRODUITS SURGELES

## Bake-off zoet / Prêt à cuire sucré

				
				
	<b>ABRIKOZENFLAP GESUIKerd CHAUSSON AUX ABRICOTS SUCRE</b>	<b>APPELFLAP GESUIKerd HANDGEVOUWEN CHAUSSON AUX POMMES SUCRE ET PLIE A MAIN</b>	<b>MINI APPELFLAP ONGEBAKKEN MINI CHAUSSON AUX POMMES</b>	<b>KERSENFLAP CHAUSSON AUX CERISES</b>
<b>AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON</b>	180°C à 200°C 25 à 30 min	180°C à 200°C 25 à 30 min	180°C à 200°C 15 à 18 min	180°C à 200°C 25 à 30 min
<b>CODE</b>	11023	11829	12681	12901
<b>FORMAAT DIMENSIONS</b>	18,5 cm	20 cm	10,5 cm	14,6 cm
<b>GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE</b>	118 g	138 g	40 g	118 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON</b>	40	40	140	32
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE</b>	88	88	88	72

## Bake-off zoet / Prêt à cuire sucré





				
				
	<b>PALMIER</b>	<b>TARTELET ZANDEEG 8,5 CM TARTELETTE CRUE 8,5 CM</b>	<b>TARTELET ZANDEEG 10 CM TARTELETTE CRUE 10 CM</b>	<b>TAART ZANDEEG 18 CM TARTE CRUE 18 CM</b>
<b>AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON</b>	180°C / 15 min (omdraaien / retourner) + 5 min	180°C à 200°C 12 à 15 min	180°C à 200°C 12 à 15 min	180°C à 200°C 15 à 20 min
<b>CODE</b>	90075	6169	6175	6168
<b>FORMAAT DIMENSIONS</b>	10 cm	8,5 cm	10 cm	18 cm
<b>GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE</b>	80 g	30 g	50 g	178 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON</b>	80	144	96	16
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE</b>	80	64	56	48



# DIEPVRIESPRODUCTEN PRODUITS SURGELES


*Bake-off zoet / Prêt à cuire sucré*

*Eclairs en soezen met boter /  
Eclairs et choux au beurre*

	 TAART ZANDEEG 24 CM TARTE CRUE 24 CM	 CHOU STANDARD 7,5 CM	 CHOU GEANT 8,5 CM	 ECLAIR 16 CM
AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON	180°C à 200°C 15 à 20 min	-	-	-
CODE	6167	8011	8023	8006
FORMAAT DIMENSIONS	24 cm	7,5 cm	8,5 cm	16 cm
GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE	280 g	17,1 g	23 g	16,5 g
AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON	18	110	75	110
AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE	28	40	40	40





*Eclairs en soezen met boter /  
Eclairs et choux au beurre*

*Biscuit*

	 ECLAIR ARTISANAL 13 CM MARGARINE	 JAVANAIS PLAK PLAQUE JAVANAIS	 MISERABLE PLAK PLAQUE MISERABLE	 CHARLOTTE BANDEN ARTISANAAL BANDES CHARLOTTE ARTISANAUX
AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON	-	-	-	-
CODE	80271	1980	1981	2138
FORMAAT DIMENSIONS	13 cm	58 x 39 cm	58 x 39 cm	58 x 4 cm
GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE	25 g	650 g	1750 g	-
AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON	72	10	4	40
AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE	48	40	40	40

# DIEPVRIESPRODUCTEN PRODUITS SURGELES

## *Afgewerkte diepvriespatisserie / Pâtisseries surgelées fines*

				
	*	*	*	*
	<b>ROOMHOORN MET GELE ROOM CORNET A LA CREME PATISSIERE</b>	<b>ECLAIR 16 CM MET GELE ROOM ECLAIR 16 CM A LA CREME PATISSIERE</b>	<b>AARDBEITAARTJE MET GELE ROOM 8,5 CM TARTELETTE AUX FRAISES 8,5 CM</b>	<b>BRESILIENNETAARTJE TARTELETTE BRESILIANNE</b>
<b>AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON</b>	-	-	-	-
<b>CODE</b>	90030	90039	90044	90055
<b>FORMAAT DIMENSIONS</b>	13 cm	16 cm	8,5 cm	8,5 cm
<b>GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE</b>	75 g	105 g	100 g	90 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON</b>	54	48	56	56
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE</b>	48	44	48	48

## *Afgewerkte diepvriespatisserie / Pâtisseries surgelées fines*

				
	*	*	*	*
	<b>MINI BERLIJNSE BOL MET GELE ROOM / MINI BOULE DE BERLIN A LA CREME PATISSIERE</b>	<b>SOES 7,5 CM MET CHOCOLADEMOUSSE CHOUX 7,5 CM AVEC MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>BERLIJNSE BOL MET GELE ROOM BOULE DE BERLIN A LA CREME PATISSIERE</b>	<b>FLAN FRANÇAIS IN 12 STUKKEN FLAN FRANÇAIS EN 12 PIECES</b>
<b>AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON</b>	-	-	-	-
<b>CODE</b>	90047	90049	90053	90073
<b>FORMAAT DIMENSIONS</b>	5 cm	7,5 cm	8,5 cm	-
<b>GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE</b>	70 g	60 g	110 g	150 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON</b>	45	48	48	8 x 12
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE</b>	88	88	48	36

# DIEPVRIESPRODUCTEN

# PRODUITS SURGELES

*Afgewerkte diepvriespatisserie / Pâtisseries surgelées fines*



**BISCUITGEBAK  
MET FRUIT  
GATEAU BISCUIT  
AUX FRUITS**



**MERVELLEUX  
BIGARREAU  
MERVELLEUX  
BIGARREAUX**





**ZWAAN GEVULD  
CYGNE FOURRE**

	-	-	-
<b>CODE</b>	90080	90065	90079
<b>FORMAAT DIMENSIONS</b>	6 x 5 cm	6,5 cm	7,5 cm
<b>GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE</b>	70 g	75 g	65 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON</b>	70	20	20
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE</b>	48	98	98







# DIEPVRIESPRODUCTEN PRODUITS SURGELES

## *Mini diepvries patisserie / Pâtisseries surgelées mini*

				
	❄️	❄️	❄️	❄️
	<b>MINI SOES MET GELE ROOM MINI CHOU A LA CREME PATISSIERE</b>	<b>MINI ECLAIR MET GELE ROOM MINI ECLAIR A LA CREME PATISSIERE</b>	<b>MINI HOORNTJE MET GELE ROOM MINI CORNET A LA CREME PATISSIERE</b>	<b>MINI MERVEILLEUX</b>
<b>AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON</b>	-	-	-	-
<b>CODE</b>	90068	90093	90087	90088
<b>FORMAAT DIMENSIONS</b>	-	-	-	-
<b>GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE</b>	30 g	25 g	15 g	32 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON</b>	120	50	48	35
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE</b>	88	98	98	98

## *Mini diepvries patisserie / Pâtisseries surgelées mini*

				
	❄️	❄️	❄️	❄️
	<b>MINI ZWAANTJE MINI CYGNE</b>	<b>MINI DESSERTBERLINER MET GELE ROOM MINI BEIGNET A LA CREME PATISSIERE</b>	<b>MINI PATISSERIE MIX BOX</b>	<b>MINI ECLAIR MIX BOX</b>
<b>AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON</b>	-	-	-	-
<b>CODE</b>	90089	90091	90100	90300
<b>FORMAAT DIMENSIONS</b>	-	-	-	-
<b>GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE</b>	20 g	28 g	-	25 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON</b>	35	105	43	50
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE</b>	98	88	98	98

# DIEPVRIESPRODUCTEN PRODUITS SURGELES

*Mini diepvries patisserie /  
Pâtisseries surgelées mini*

*Hartige producten / Produits salés*



**MINI MERVEILLEUX  
MIX BOX**

**HARTIG HOORNTJE  
MET KAAS EN HAM  
CORNET TRAITÉUR SALE  
AVEC FROMAGE ET JAMBON**

**AFBAKINSTRUCTIE  
INSTRUCTIONS DE CUISSON**

-

180°C  
15 à 20 min

**CODE**

90400

90060

**FORMAAT  
DIMENSIONS**

-

13 cm

**GEWICHT PER STUK  
POIDS PAR PIECE**

20 g

90 g

**AANTAL STUKS PER DOOS  
NOMBRE DE PIÉCES PAR CARTON**

35

30

**AANTAL DOZEN PER PALLET  
NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE**

160

96



*Hartige producten / Produits salés*



**QUICHE MEDITERRANE  
GROENTEN  
QUICHE  
MEDITERRANEENNE**

**QUICHE LORRAINE**

**QUICHE  
HAM PREI  
QUICHE  
JAMBON POIREAU**

**QUICHE  
ZALM BROCCOLI  
QUICHE  
SAUMON BROCOLIS**

**AFBAKINSTRUCTIE  
INSTRUCTIONS DE CUISSON**

180°C  
18 à 20 min

180°C  
18 à 20 min

180°C  
18 à 20 min

180°C  
18 à 20 min

**CODE**

181070

183070

185070

196070

**FORMAAT  
DIMENSIONS**

10 cm

10 cm

10 cm

10 cm

**GEWICHT PER STUK  
POIDS PAR PIECE**

150 g

150 g

150 g

150 g

**AANTAL STUKS PER DOOS  
NOMBRE DE PIÉCES PAR CARTON**

24

24

24

24

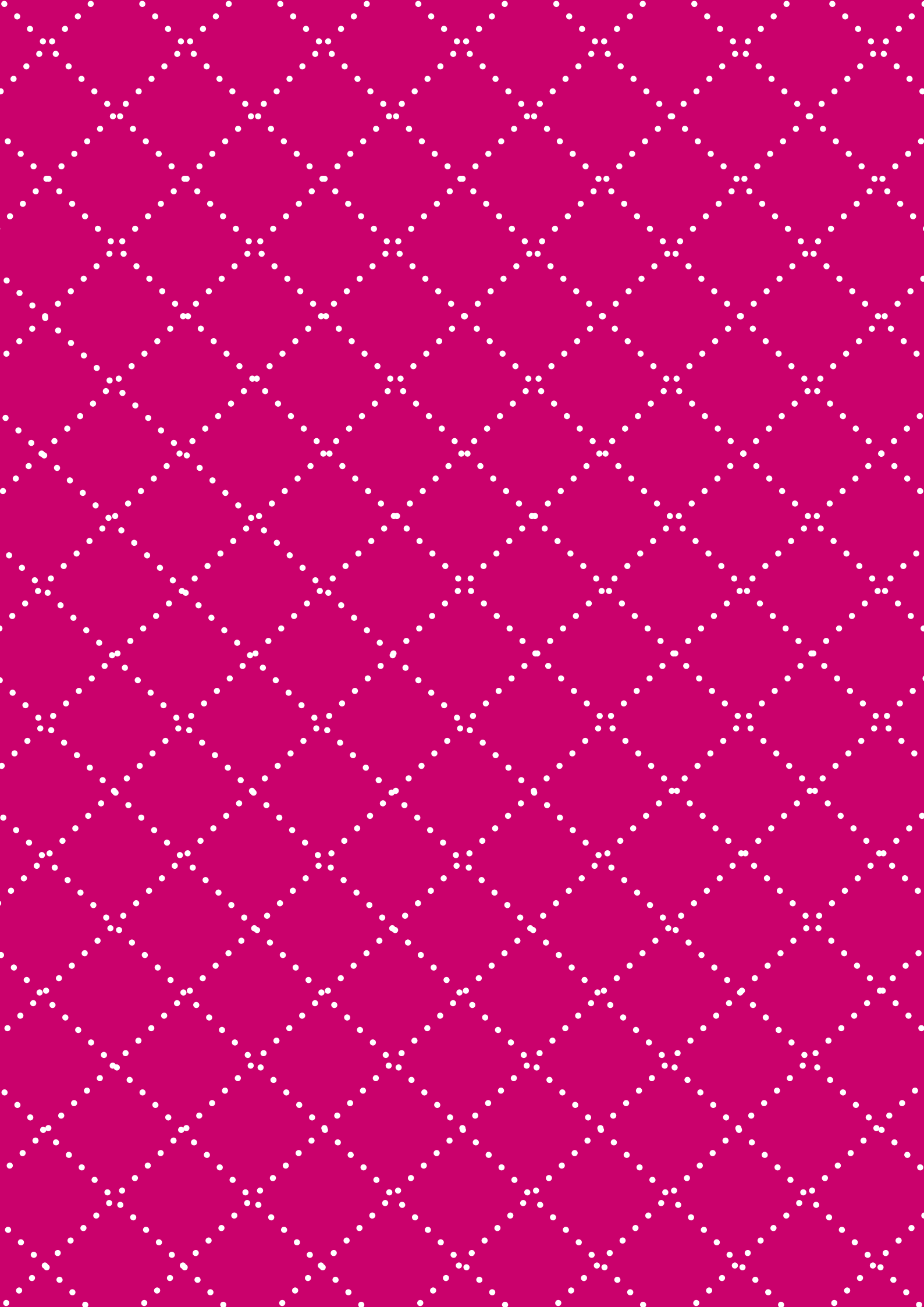
**AANTAL DOZEN PER PALLET  
NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE**

126

126

126

126





**Van de Leur**

a brand of Smilde Bakery

DIEPVRIES  
PRODUCTEN





PRODUITS  
SURGELES

Smilde Bakery





# DIEPVRIESPRODUCTEN

# PRODUITS SURGELES

## *Open taartbodems / Fonds de tartes*

				
	OPEN TAARTBODEMS (9 CM) FONDS DE TARTES (9 CM)	OPEN TAARTBODEMS KARTEL (10 CM) FONDS DE TARTES DENTELES (10 CM)	OPEN TAARTBODEMS (11 CM) FONDS DE TARTES (11 CM)	OPEN TAARTBODEMS (16 CM) FONDS DE TARTES (16 CM)
AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON	-	-	-	-
CODE	9	10	11	16
FORMAAT DIMENSIONS	9 cm	10 cm	11 cm	16 cm
GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE	65 g	90 g	95 g	250 g
AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON	80	45	80	18
AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE	72	60	42	72

## *Open taartbodems / Fonds de tartes*





				
	OPEN TAARTBODEMS (18 CM) FONDS DE TARTES (18 CM)	OPEN TAARTBODEMS (20 CM) FONDS DE TARTES (20 CM)	OPEN TAARTBODEMS (22 CM) FONDS DE TARTES (22 CM)	OPEN TAARTBODEMS (24 CM) FONDS DE TARTES (24 CM)
AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON	-	-	-	-
CODE	18	20	22	24
FORMAAT DIMENSIONS	18 cm	20 cm	22 cm	24 cm
GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE	310 g	360 g	475 g	580 g
AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON	18	18	18	9
AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE	72	42	42	72





# DIEPVRIESPRODUCTEN

# PRODUITS SURGELES

## Open taartbodems / Fonds de tartes





				
	OPEN TAARTBODEMS (27 CM) FONDS DE TARTES (27 CM)	OPEN TAARTBODEMS (28 CM) FONDS DE TARTES (28 CM)	MINI OPEN HARTVORMIGE TAARTBODEMS (+/- 10 CM) MINI FONDS DE TARTES EN FORME DE COEUR	OPEN HARTVORMIGE TAARTBODEMS (+/- 22 CM) FONDS DE TARTES EN FORME DE COEUR
AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON	-	-	-	-
CODE	27	28	36	38
FORMAAT DIMENSIONS	27 cm	28 cm	+/- 10 cm	+/- 22 cm
GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE	705 g	750 g	75 g	440 g
AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON	9	9	40	7
AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE	48	48	72	72

## Vlegels



		
	MINI VLEGELS OVAAL (10,5 X 4,5 CM) MINI VLEGELS OVALS (10,5 X 4,5 CM)	VLEGELS KARTEL (9 CM) VLEGELS DENTELES (9 CM)
AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON	-	-
CODE	845	800
FORMAAT DIMENSIONS	10,5 x 4,5 cm	9 cm
GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE	80 g	70 g
AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON	70	45
AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE	72	60

# DIEPVRIESPRODUCTEN PRODUITS SURGELES

## Taarten Z.T.S. / Tartes S.S.A.

				
	*	*	*	*
	<b>AARDBEITAARTEN</b> Z.T.S. (9 CM) TARTES AUX FRAISES S.S.A. (9 CM)	<b>ABRIKOZENTAARTEN</b> Z.T.S. (9 CM) TARTES AUX ABRICOTS S.S.A. (9 CM)	<b>APPELABRIKOZEN- TAARTEN Z.T.S. (9 CM)</b> TARTES AUX ABRICOTS ET AUX POMMES S.S.A.	<b>KERSENTAARTEN</b> Z.T.S. (9 CM) TARTES AUX CERISES S.S.A. (9 CM)
<b>AFBAKINSTRUCTIE</b> INSTRUCTIONS DE CUISSON	-	-	-	-
<b>CODE</b>	139	137	138	136
<b>FORMAAT</b> DIMENSIONS	9 cm	9 cm	9 cm	9 cm
<b>GEWICHT PER STUK</b> POIDS PAR PIECE	99 g	99 g	99 g	99 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS</b> NOMBRE DE PIECES PAR CARTON	40	40	40	40
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET</b> NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE	72	72	72	72

## Taarten Z.T.S. / Tartes S.S.A.





		
	*	*
	<b>ASSORTIMENTSDOOS</b> Z.T.S. (9 CM) ASSORTIMENT S.S.A. (9 CM)	<b>OPEN TAARTEN</b> Z.T.S. (9 CM) FONDS DE TARTES S.S.A. (9 CM)
<b>AFBAKINSTRUCTIE</b> INSTRUCTIONS DE CUISSON	-	-
<b>CODE</b>	141	153
<b>FORMAAT</b> DIMENSIONS	9 cm	9 cm
<b>GEWICHT PER STUK</b> POIDS PAR PIECE	99 g	65 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS</b> NOMBRE DE PIECES PAR CARTON	30	30
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET</b> NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE	60	120







# DIEPVRIESPRODUCTEN

## PRODUITS SURGELES

### Rijsttaarten / Tartes au riz

				
	*	*	*	*
	<b>RIJSTTAARTEN KARTEL (10 CM) TARTES AU RIZ DEN- TEELES (10 CM)</b>	<b>RIJSTTAARTEN (18 CM) TARTES AU RIZ (18 CM)</b>	<b>RIJSTTAARTEN (22 CM) TARTES AU RIZ (22 CM)</b>	<b>RIJSTTAARTEN (27 CM) TARTES AU RIZ (27 CM)</b>
<b>AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON</b>	-	-	-	-
<b>CODE</b>	183	180	170	161
<b>FORMAAT DIMENSIONS</b>	10 cm	18 cm	22 cm	27 cm
<b>GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE</b>	120 g	485 g	775 g	1130 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON</b>	45	12	12	6
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE</b>	60	72	42	48





### Vruchtentaarten met raster / Tartes treillées aux fruits

				
	*	*	*	*
	<b>AARDBEIENTAARTEN MET RASTER (9 CM) TARTES TREILLEES AUX FRAISES (9 CM)</b>	<b>AARDBEIENHARTENTAARTEN MET RASTER TARTES TREILLEES AUX FRAISES EN FORME DE COEUR</b>	<b>ABRIKOZENTAARTEN MET RASTER (9 CM) TARTES TREILLEES AUX ABRICOTS (9 CM)</b>	<b>ABRIKOZENTAARTEN MET RASTER (11 CM) TARTES TREILLEES AUX ABRICOTS (11 CM)</b>
<b>AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON</b>	-	-	-	-
<b>CODE</b>	235	939	118	113
<b>FORMAAT DIMENSIONS</b>	9 cm	+/- 10 cm	9 cm	11 cm
<b>GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE</b>	95 g	130 g	95 g	140 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON</b>	40	40	40	40
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE</b>	72	42	72	42





# DIEPVRIESPRODUCTEN

# PRODUITS SURGELES

## *Vruchtentaarten met raster / Tartes treillées aux fruits*

				
	*	*	*	*
	<b>ABRIKOZENTAARTEN MET RASTER (18 CM) TARTES TREILLEES AUX ABRICOTS (18 CM)</b>	<b>ABRIKOZENTAARTEN MET RASTER (22 CM) TARTES TREILLEES AUX ABRICOTS (22 CM)</b>	<b>ABRIKOZENTAARTEN MET RASTER (27 CM) TARTES TREILLEES AUX ABRICOTS (27 CM)</b>	<b>KERSENTAARTEN MET RASTER (9CM) TARTES TREILLEES AUX CERISES (9 CM)</b>
<b>AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON</b>	-	-	-	-
<b>CODE</b>	116	117	126	68
<b>FORMAAT DIMENSIONS</b>	18 cm	22 cm	27 cm	9 cm
<b>GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE</b>	400 g	630 g	1030 g	95 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON</b>	10	12	6	40
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE</b>	72	42	48	72

## *Vruchtentaarten met raster / Tartes treillées aux fruits*









				
	*	*	*	*
	<b>KERSENTAARTEN MET RASTER (11 CM) TARTES TREILLEES AUX CERISES (11 CM)</b>	<b>KERSENTAARTEN MET RASTER (18 CM) TARTES TREILLEES AUX CERISES (18 CM)</b>	<b>KERSENTAARTEN MET RASTER (22 CM) TARTES TREILLEES AUX CERISES (22 CM)</b>	<b>KERSENTAARTEN MET RASTER (27 CM) TARTES TREILLEES AUX CERISES (27 CM)</b>
<b>AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON</b>	-	-	-	-
<b>CODE</b>	63	66	67	76
<b>FORMAAT DIMENSIONS</b>	11 cm	18 cm	22 cm	27 cm
<b>GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE</b>	140 g	400 g	630 g	1030 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON</b>	40	10	12	6
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE</b>	42	72	42	48

# DIEPVRIESPRODUCTEN







## PRODUITS SURGELES

### *Open Abrikozentaarten / Fonds de tartes avec abricots*

### *Kruimeltaart / Tartes au crumble*

				
				
	<b>OPEN ABRIKOZENTAARTEN FONDS DE TARTES AVEC ABRICOTS (SANS TREILLES) (11 CM)</b>	<b>APPELKRUIMELTAARTEN (9 CM) TARTES AUX POMMES ET AUX CRUMBLE (9 CM)</b>	<b>ABRIKOZEN- KRUIMELTAARTEN (11 CM) TARTES AUX ABRICOTS ET AU CRUMBLE (11 CM)</b>	<b>APPELKRUIMELTAARTEN (11 CM) TARTES AUX POMMES ET AU CRUMBLE (11 CM)</b>
<b>AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON</b>	-	-	-	-
<b>CODE</b>	156	254	253	255
<b>FORMAAT DIMENSIONS</b>	11 cm	9 cm	11 cm	11 cm
<b>GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE</b>	110 g	90 g	130 g	130 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON</b>	64	40	40	40
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE</b>	42	72	42	42





### *Kruimeltaarten / Tartes au crumble*

			
			
	<b>KERSENKRUIMELTAARTEN (11 CM) TARTES AUX CERISES ET AU CRUMBLE (11 CM)</b>	<b>KRUIMELROOMTAARTEN TARTES A LA CREME PATISSIERE AU CRUMBLE (11 CM)</b>	<b>APPELKRUIMELTAARTEN (27 CM) TARTES AUX POMMES ET AU CRUMBLE (27 CM)</b>
<b>AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON</b>	-	-	-
<b>CODE</b>	252	45	258
<b>FORMAAT DIMENSIONS</b>	11 cm	11 cm	27 cm
<b>GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE</b>	130 g	130 g	990 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON</b>	40	40	7
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE</b>	42	42	48

# DIEPVRIESPRODUCTEN

# PRODUITS SURGELES

## *Petits Fours*

				
	<b>COFFEE MOMENTS</b>	<b>CREME PETITS FOURS ROND PETITS FOURS RONDS A LA CREME AU BEURRE</b>	<b>AMANDEL PETITS FOURS ROND CLASSIC PETITS FOURS RONDS A LA PATE D'AMANDES CLASSIQUE</b>	<b>AMANDEL PETITS FOURS KERST / PETITS FOURS RONDS NOEL A LA PATE D'AMANDES</b>
<b>AFBAKINSTRUCTIE INSTRUCTIONS DE CUISSON</b>	-	-	-	-
<b>CODE</b>	615	600	520	521
<b>FORMAAT DIMENSIONS</b>	-	-	-	-
<b>GEWICHT PER STUK POIDS PAR PIECE</b>	15 g	15 g	15 g	15 g
<b>AANTAL STUKS PER DOOS NOMBRE DE PIECES PAR CARTON</b>	72	72	72	72
<b>AANTAL DOZEN PER PALLET NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE</b>	195	195	195	195



# NOTA'S | NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.







brands of Smilde Bakery

ROYAL  
SMILDE  
SINCE 1863

## CONTACT SMILDE BAKERY

### ADDRESS

Smilde Bakery NV/SA  
Vannestenstraat 8, B-8740 Pittem

### PHONE NUMBER

+32(0) 51 48 00 80

### INTERNET

[www.smildebakery.be](http://www.smildebakery.be)

### FAX NUMBER

+32(0) 51 48 00 84

### E-MAIL

[info@smildebakery.be](mailto:info@smildebakery.be)

Smilde Bakery