



DELEYE

frozen desserts

EDITIE 4 - 2019



TASTE IS AN ART

www.deleye.com

NIEUW IN ONS ASSORTIMENT

NOUVEAU - NEW - NEU

INDIVIDUEEL GEBAK

PORTIONS INDIVIDUELLES - INDIVIDUAL PORTIONS - INDIVIDUELLES GEBÄCK

Gebak schijf

Gâteau disk - Disk cake - Disk cake - Gebäck Disk

p. 13



6

Keuze uit 6 smaken - Choix entre 6 saveurs - Choice of 6 flavors - Wahl von 6 Geschmacksrichtungen



Caramel/praliné
Caramel/praliné
Caramel/praliné
Karamell/Praliné



Framboos/thaise basilicum
Framboise/basilic thai
Raspberry/thai basil
Himbeer/Thai-Basilikum



Mascarpone/mokka
Mascarpone/moka
Mascarpone/mocha
Mascarpone/Mokka



Yoghurt/roos
Yaourt/rose
Yogurt/rose
Joghurt/Rose



Mascarpone/citroen verbena
Mascarpone/verveine citronnée
Mascarpone/lemon verbena
Mascarpone/Zitronenverbene



Chocolade/yuzu
Chocolat/yuzu
Disk cake chocolate/yuzu
Gebäck Disk Schokolade/Yuzu

Heeft u een vraag?

Isabel Clarysse
sales4@deleye.com
+32 479 65 97 57

België: West-Vlaanderen,
Oost-Vlaanderen, Antwerpen,
Vlaams Brabant en Limburg.

@deleyeproducts
deleye products
deleyeproducts

INHOUD

CONTENU - CONTENT - INHALT

MINI ASSORTIMENT - MINI ASSORTIMENT - MINI ASSORTIMENT - MINI SORTIMENT	MINI	8
MINI GLAASJES - VERRINES - GLASSES - GLÄSCHEN		9
MINI PATISserie		10
PORTIONS INDIVIDUELLES - INDIVIDUAL PORTIONS - INDIVIDUELLES GEBÄCK	INDIVIDUEEL GEBAK	12
GÂTEAUX ROUNDS - ROUND TARTS - RUNDE TORTEN	RONDE TAARTEN	16
CRÈME GLACÉE/PARFAIT - ICE CREAM/PARFAIT - EISCREME/PARFAIT	ROOMIJS/PARFAIT	17
	CUPS	18
LONGUEURS - LONG BARS - STREIFEN	LANGE BANDEN	20
POCHES - PIPING BAGS - SPRITZBEUTEL	SPUITZAKKEN	22
CLASSIQUES - CLASSICS - KLASSIKER	KLASSIEKERS	23
	AMELIORAS	24
	FROZEN ELEMENTS	26
	DIAMOND COLLECTION	34



Als u deze brochure liever niet meer ontvangt,
laat ons dit gerust weten via info@deleye.com.
De producten en informatie weergegeven in deze folder
zijn louter informatief en niet rechtsgeldig.



GEBRUIK VAN CATALOGOOG

UTILISATION CATALOGUE - USE OF THE CATALOGUE - GEBRAUCH DES KATALOGS

new

1P18001
Cup vanille/mango
Cup vanille/mango
Cup vanille/mango
Cup Vanille/Mango

Ø 80,5 40
24 1 160

new

Nieuw product
Nouveau produit
New product
Neues Produkt

Afmetingen Dimensions Dimensions Abmessungen	Doos per karton Boîtes par carton Boxes per carton Kartons pro Umkarton	Opwarmen in microgolf Rechauffer en micro-onde Heating in microwave Aufwärmen im Mikrowellenherd
Stuks per doos Pièces par boîte Pieces per box Stück pro Karton	Kartons per palet Cartons par palette Cartons per pallet Umkartons pro Palette	Afbakken in hete lucht oven Cuire dans un four à air pulsé Baking in oven Abbacken in Ofen
Gewicht per stuk Poids par pièce Weight per piece Gewicht pro Stück	Stuks per karton Pièces par carton Pieces per carton Stück pro Karton	Afbakken in wafelijzer réchauffer dans un graufrier Warm up in waffle iron aufwärmen in einem Waffeleisen

INNOVATION CENTER

workshops & demo's

**Even in de knoop met uw hapjes, gerechtjes, desserts of gewoon wat inspiratie nodig?
Bij ons kan je genieten van een demo/workshopdag met een professionele demonstrateur.**

We laten jullie ons assortiment zien, leren jullie wat je hiermee kunt doen
en er mag natuurlijk ook naar hartelust geproefd worden!

Wees er snel bij! Er zijn slechts 16 plaatsen per sessie!

Komende workshops:

12/03/19

18/04/19

15/05/19

18/06/19

Data in het najaar binnenkort op onze site.





Sfeerbeeld demo



Sfeerbeeld workshop

Kostprijs: €100 excl. btw (krijgt u terug in goederen).

Om jullie alvast op weg te helpen met onze producten kunnen jullie tijdens de demo ter waarde van €100 gratis bestellen.

Workshops/demo's gaan door in het Nederlands en zijn exclusief voor professionelen.

Inschrijven via www.deleye.com. Inschrijving enkel geldig na betaling.

Onze workshops gaan door bij Deleye: **Avenue Nadine Pollet-Sengier 2, B-7700 Moeskroen**

Meer informatie op www.deleye.com

Activiteiten:

- Rondleiding in onze productie
 - Demo met proevertjes
 - Broodjeslunch
- Koffiedemo van Twenty Two Coffee
- Voorstelling 3D-printen met chocolade
 - Workshop borden dresser

Tijdschema: 10u30-16u



Pour les sessions en Français,
envoyez un mail à info@deleye.com

For sessions in English,
please mail to info@deleye.com



AMELIORAS®

Earth making sense



NL | 10 KRUIDIGE SMAAKBOMMETJES VOOR UW KOUDE EN WARME GERECHTEN

Bij Deleye zijn kwaliteit en innovatie in en voor desserts sinds jaar en dag de sterkste troef. Deze maal wilden we echter eens wat ruimer denken. Wij zijn dan ook enorm trots om u ons nieuwe gamma AMELIORAS voor te stellen. Een fris en verrassend gamma op basis van kruiden en bloemen dat elk type gerecht in een mum van tijd kan opfleuren. Ontdek snel binnenin alle smaken en meer info betreffende onze nieuwe pareltjes (pagina 24). Benieuwd wat u ervan vindt ...

FR | DIX PETITES BOULESSAVOUREUSES POUR VOS PLATS FROIDS ET CHAUDS

Chez Deleye, la qualité et l'innovation de desserts est un point fort depuis des années. Cette fois-ci nous avons élargi notre esprit. Nous sommes très fiers de vous présenter notre nouvelle gamme AMELIORAS. Une gamme de produits surprenante à base d'herbes et de fleurs fraîches qui donnera une dimension supplémentaire à tout type de plat. Découvrez sans plus attendre toutes les saveurs proposés de nos nouvelles perles (page 24). Hâte de voir ce que vous pensez.

EN | TEN FLAVOR BOMBS FOR YOUR COLD AND HOT DISHES

Quality and innovation in and for desserts have always been Deleye's strongest assets. This time, however, we wanted to think more broadly. We are therefore very proud to introduce to you our new range AMELIORAS. 10 fresh and surprising herbal and floral creations that can perk up any dish in no time. Discover inside all the available flavors and info on our new gems (page 24). We are keen to know what you think of them ...

DE | ZEHN WÜRZIGE GESCHMACKSBOMBEN FÜR IHRE KALTEN UND WARMEN SPEISEN

Warum nicht breiter denken? Deleye steht auch nicht still, Qualität und Innovation gehören zu unseren größten Stärken. Wir sind daher sehr stolz, Ihnen unsere neue AMELIORAS-Serie vorstellen zu können. Entdecken Sie schnell alle Geschmacksrichtungen und mehr Infos zu unseren neuen Schmuckstücken (Seite 24). Wundern Sie sich nicht ...

ONTDEK ONZE SMAKEN OP P. 24 - DÉCOUVREZ NOS SAVEURS À P. 24

THAI
BASIL

TURMERIC
& GINGER

LEMON
VERBENA

LEMON-
GRASS

DILL



Création bords / creation plates / créations des assiettes:
Kris Pollentier, charmehotel: Manoir Ogygia

DISCOVER OUR FLAVORS ON P 24 - ENDECKEN SIE UNSERE AROMEN AUF SEITE 24

LICORICE

HIBISCUS

CORIANDER

PEPPER-
MINT

ROSE

MINI



1M10390

Assortiment rond mini gebak
Assortiment minis ronds
Assortiment minis round
Sortiment von runden Minis

Ø 25 25
20 6 44



1M10399

SQUISITO - assortiment mini glaasjes
SQUISITO - assortiment verrines
SQUISITO - assortiment mini glasses
SQUISITO - Sortiment Mini Gläschen

Ø 45 35
20 4 44



1M17005

Mini dôme assortiment
Mini dôme assortiment
Assortiment mini dômes
Sortiment mini domes

Ø 45 20
40 160



1M17006

Assortiment blokjes mini gebak
Assortiment de mini gâteaux carrés
Assortiment square mini cakes
Assortiment quadratischer Mini-Kuchen

35x35 15
40 160



1M16005

Assortiment rond mini mix Sans Souci
Assortiment mini mix Sans Souci
Assortiment mini mix Sans Souci
Sortiment mini mix Sans Souci

Ø 25 15
40 160



1M10926

Mini glaasje trio chocolate

Verrine trio chocolat

Mini glass chocolate trio

Mini Gläschen Trio Schokolade



1M10923

Mini glaasje framboos-amandelmelk

Verrine framboise-lait d'amandes

Mini glass raspberry-almond milk

Mini Gläschen Himbeeren-Mandelmilch



1M10925

Mini glaasje mango-caramel

Verrine mangue-caramel

Mini glass mango caramel

Mini Gläschen Mango-Karamel



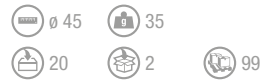
1M10924

Mini glaasje chocolade-praliné

Verrine chocolat-praliné

Mini glass chocolate - praliné

Mini Gläschen Schokolade-Praliné



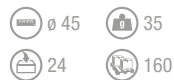
1M15011

Aardbeimousse/platte kaas

Mousse de fraise/fromage frais

Strawberry mousse/cottage cheese

Erdbeeren Mousse/Frischkäse



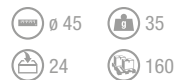
1M15010

Bosvruchten

Fruits des bois

Forest Fruit

Waldfrüchte



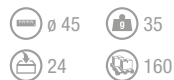
1M15009

Passievrucht

Fruit de la passion

Passion Fruit

Passionsfrucht



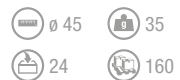
1M15012

Duo van chocolate

Duo de chocolat

Chocolate duo

Duo von Schokolade



GLAASJES APART VERKRIJGBAAR

VERRINES VIDES PEUVENT ÊTRE
ACHETÉES SÉPARÉMENT

EMPTY GLASSES CAN
BE BOUGHT SEPARATELY

LEERE GLÄSER SEPARAT
ERHÄLTICH



2GL0001

**ARCOROC Professional
SHETLAND (9 cl)**

Leeg glaasje

Verrine vide

Empty little glass

Leeres Gläschen





1M10902

Rond framboos
Rond framboise
Round raspberry
Runde Himbeeren

Ø 40 24
20 3 99



1M17004

Tiramisu/speculoos
Tiramisu/spéculoos
Tiramisu/speculoos
Tiramisu/Spekulatijs

55x30x30 14
20 3 99



1M10901

Rond passievruucht
Rond fruits de la passion
Round passion fruit
Runde Passionsfrucht

Ø 40 25
20 3 99



1M18001

Lolly yuzu/witte chocolade
Sucette yuzu/chocolat blanc
Lollipop yuzu/white chocolate
Lolly Yuzu/weiße Schokolade

Ø 25 15
20 3 99



1M10941

Chocolade de luxe
Chocolat de luxe
De luxe chocolate
Luxusschokolade

Ø 40 30
16 3 99



1M18002

Lolly caramel/melk chocolade
Sucette caramel/chocolat au lait
Lollipop caramel/milk chocolate
Lolly Karamel/Milchschokolade

Ø 25 15
20 3 99



1M15001

Blokje javanais
Carré javanais
Javanais square
Javanais Würfel

33x33x30 15
40 2 99



1M18003

Lolly exotisch/fondant
Sucette exotique/chocolat noir
Lollipop exotic/fondant
Lolly exotisch/Fondant

Ø 25 15
20 3 99



1M15002

Blokje misérable
Carré misérable
Misérable square
Misérable Würfel

33x33x30 20
40 2 99



1M17008

Mini cup framboos flambé
Mini cup flambé framboise
Mini cup raspberry flambé
Mini Becher Himbeere flambé

Ø 27 15
20 3 99



Ondooien in de koelkast.
Dégivrer au réfrigérateur
Defrost in the refrigerator
Auftauen im Kühlschrank



1M17009

Profiterol deluxe

Profiterol deluxe

Profiterol deluxe

Profiterole deluxe



1M14913

Witte chocolade (met kersen
en krokante bodem)

Ivoire (aux cerises et base croquante)

Ivory (with cherries and croquant bottom)

Elfenbein (mit Kirschen und krokantem Basis)



1M10912

Zwarte woud

Forêt Noire

Black Forest

Schwarzwälder



1M15003

krokant/tonka

Croquant/tonka

Croquant/tonka

Krokant/Tonka



INDIVIDUEEL GEBAK

GÂTEAUX INDIVIDUELS - INDIVIDUAL PORTIONS - INDIVIDUELLES GEBÄCK



1P18001

Cup vanille/mango/passie
Cup vanille/mangue/fruit de la passion
Cup vanilla/mango/passion fruit
Cup Vanille/Mango/Passionsfrucht

Ø 80,5 60
12 160



1G18002

Chocoladebol fondant/krokan tonka
Sphère chocolat chocolat noir /croustillant tonka
Sphere chocolate fondant/crispy tonka
Globe fondant/knuspriger Tonka

Ø 70 90
12 160



1G18001

Chocoladebol fondant/slagroom/kersjes
Sphère chocolat chocolat noir /crème fraîche/cerises
Sphere chocolate fondant/whipped cream/cherry
Globe fondant/schwarzwälder

Ø 70 90
12 160



1G18003

Chocoladebol framboos/tiramisu
Sphère chocolat framboise/tiramisu
Sphere chocolate raspberry/tiramisu
Globe weiße Himbeere/Tiramisu

Ø 70 90
12 160



1G18004

Ring gianduja mousse/melkchocolade
Anneau gianduja mousse/chocolat au lait
Ring gianduja mousse/milk chocolate
Ring Gianduja mousse/Milchschokolade

Ø 96 60
12 160



1G17010

Gebak tartelette vanille/basilicum
Gâteaux tartelette vanille/basilic
Tartelette vanilla/basil
Törtchen Vanille/Basilikum

Ø 65 60
24 160



1G10907

Zwarte woud
Fôret Noire
Black Forest
Schwarzwälder

Ø 60 73
12 2 99



1G15908

Witte chocolade (met kersen & krokante bodem)
Ivoire (aux cerises & base croquante)
Ivory (with cherries & croquant bottom)
Elfenbein (mit Kirschen & krokanter Basis)

Ø 60 73
12 2 99

new



new

1G19001

Gebak schijf caramel/praliné
Gâteau disk caramel/praliné
Disk cake caramel/praliné
Gebäck Disk Karamell/Praliné

ø 70 65 2
20 40 128



new

1G19002

Gebak schijf framboos/thaise basilicum
Gâteau disk framboise/basilic thai
Disk cake raspberry/thai basil
Gebäck Disk Himbeer/Thai-Basilikum

ø 70 62 2
20 40 128

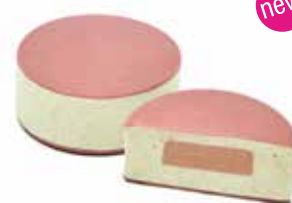


new

1G19003

Gebak schijf mascarpone/mokka
Gâteau disk mascarpone/moka
Disk cake mascarpone/mocha
Gebäck Disk Mascarpone/Mokka

ø 70 63 2
20 40 128



new

1G19004

Gebak schijf yoghurt/roos
Gâteau disk yaourt/rose
Disk cake yogurt/rose
Gebäck Disk Joghurt/Rose

ø 70 62 2
20 40 128



new

1G19005

Gebak schijf mascarpone/citroen verberna
Gâteau disk mascarpone/verveine citronnée
Disk cake mascarpone/lemon verberna
Gebäck Disk Mascarpone/Zitronenverbene

ø 70 62 2
20 40 128



new

1G19006

Gebak schijf chocolade/yuzu
Gâteau disk chocolat/yuzu
Disk cake chocolate/yuzu
Gebäck Disk Schokolade/Yuzu

ø 70 63 2
20 40 128

PROFESSIONAL TIP

NL | Gebruik onze galletjes om een origineel dessert te presenteren.

FR | Utilisez nos gallets pour préparer votre dessert original.

EN | Use our gallets to present an original dessert.

DE | Präsentieren Sie Ihre originellen Desserts mit unseren Schokoladen Scheiben.



2DC0004

Gallet melkchocolade
Gallet chocolat au lait
Gallet milk chocolate
Gallet Milkschokolade

Ø 35 2
720 1 288



2DC0003

Gallet fondant
Gallet chocolat noir
Gallet fondant
Gallet fondant

Ø 35 2
720 1 288



2DC0005

Gallet witte chocolade
Gallet chocolat blanc
Gallet white chocolate
Gallet weiße Schokolade

Ø 35 2
720 1 288



1G15003

Rechthoek mango
Rectangle mangue
Rectangular mango
Mango Rechteck

105x30x40 85
10 3 99



1G15004

Rechthoek javanais
Rectangle javanais
Rectangular javanais
Javanais Rechteck

105x30x40 80
10 3 99



1G15005

Rechthoek misérable
Rectangle misérable
Rectangular misérable
Misérable Rechteck

105x30x40 80
10 3 99



1G17001

Rechthoek chocolade/gezouten caramel
Rectangle Chocolat/Caramel salé
Rectangular Chocolate/Salted caramel
Schokolade Rechteck/Gesalzenes Karamell

105x30x35 70
10 3 99



1G10901

Rond passievrucht
Rond fruit de la passion
Round passion fruit
Rund Passionsfrucht

Ø 60 65
12 2 99



1G10902

Rond framboos
Rond framboise
Round raspberry
Rund Himbeeren

Ø 60 65
12 2 99



1G10904

Rond duo chocolademousse
Rond duo chocolat
Round chocolate duo
Rundes Duo von Schokolademousse

Ø 60 75
12 2 99



1G15905

Périgourdine ovaal (chocolade-praliné)
Périgourdine ovale (chocolat-praliné)
Oval Périgourdine (chocolate-praliné)
Périgourdine oval (Schokolade-Praliné)

80x45x47 70
12 2 99



1G10928

Bol donkere chocolade
Dôme chocolat noir
Dome dark chocolate
Dome dunkle Schokolade

Ø 70 80
12 160



1G17002

Vanille ring framboos
Anneau vanille framboise
Vanilla ring raspberry
Vanilla Ring Himbeere

Ø 95 80
12 160



1G10927

Bol framboos
Dôme framboise
Dome raspberry
Dôme Himbeeren

Ø 70 80
12 160



1G17003

Vanille ring passie
Anneau vanille fruit de la passion
Vanilla ring passion fruit
Vanilla Ring Passionsfrucht

Ø 96 80
12 160



1G10929

Chocolade de luxe (met vanille kern)
Chocolat de luxe (avec noyau vanille)
De luxe chocolate (with vanilla center)
De Luxe Schokolade (Mit Vanille Kern)

Ø 70 90
12 160



1G17004

Vanille ring chocolade
Anneau vanille chocolat
Vanilla ring chocolate
Vanilla Ring Schokolade

Ø 97 80
12 160



RONDE TAARTEN

GÂTEAUX ROUNDS - ROUND TARTS - RUNDE TORTEN



1R10901

Passievrucht
Fruit de la passion
Passion fruit
Passionsfrucht

Ø 180 500
1 8 60



1R10910

Périgourdine ovaal
Périgourdine ovale (chocolat-praliné)
Oval Périgourdine (chocolate-praliné)
Périgourdine oval (Schokolade-Praliné)

160x130 300
1 8 54



1R10902

Framboos
Framboise
Raspberry
Himbeeren

Ø 180 475
1 8 60



1R10904

Duo van chocolade
Duo de chocolat
Chocolate duo
Schokoladen Duo

Ø 180 500
1 8 60



1R15912

Tiramisu-speculoos ovaal
Tiramisu-spéculoos ovale
Oval Tiramisu-speculoos
Tiramisu-Spekulatius oval

160x130 300
1 8 54



1R17001

Chocoladetaart
Gâteau au chocolat
Chocolate cake
Schokoladentorte

Ø 240 1100
1 4 54



1R17003

Chocolade de luxe, met ganache van donkere chocolade met vanillekern
Chocolat de luxe avec ganache au chocolat noir avec noyau de vanille
De luxe chocolate with ganache of dark chocolate with vanilla center
Schokoladentorte Deluxe mit Dunkler Schokoladen-Ganache mit Vanille Kern

Ø 180 625
1 4 54



NIET VOORGESNEDEN
NON PRÉDÉCOUPÉ
NOT PRECUT
NICHT VORGESCHNITTEN



VOORGESNEDEN TAART
(12 Porties)
GÂTEAU PRÉDÉCOUPÉ
(12 Portions)
PRECUT TART
(12 Portions)
VORGESCHNITTENE TORTE
(12 Stücke)

ROOMIJS/PARFAIT

CRÈME GLACÉE/PARFAIT - ICE CREAM/PARFAIT - EISCREME/PARFAIT



1G17005

Surprise bol caramel/praliné ijs/
gekarameliseerde macadamianoten

Surprise sphère caramel/glace praliné/noix de macadamia caramélisées
Surprise sphere caramel/praline ice cream/caramelized macadamia nuts
Surprise Globe Karamel/Praline Eis/Karamelisierten Macadamianüsse

Ø 70 60
12 160



1G17006

Surprise bol framboos/vanille ijs
Surprise sphère framboise/glace à la vanille
Surprise sphere raspberry/Vanilla ice cream
Surprise Globe Himbeere/Vanille-Eis

Ø 70 60
12 160



1G17007

Surprise bol passievrucht/vanille ijs
Surprise sphère fruit de la passion/glace à la vanille
Surprise sphere passionfruit/Vanilla ice cream
Surprise Globe Passionsfrucht/Vanille-Eis

Ø 70 60
12 160



INCLUSIEF CHOCOLADECAPSULE.

Op basis van origine chocolade van de beste kwaliteit.

CAPSULE DE CHOCOLAT INCLUS.

Sauce au chocolat à base de chocolat d'origine de la meilleure qualité.

INCLUDING CHOCOLATE CAPSULE!

Chocolate sauce based on original quality chocolate.

INKLUSIVE SCHOKOLADENKAPSEL.

Schokoladensauce mit der ursprünglichen Schokoladenqualität.

+ 30 ml Melk =
Lait - Milk - Milch

Opwarmen tot 80°C en onmiddellijk serveren

Heat up to 80°C and serve immediately - Chauffez jusqu'à 80 degrés
et servez immédiatement - Erhitze bis zu 80 Grad und servieren

PROFESSIONAL TIP



NL | Hoe serveer je deze Surprise-roomijs nu? Haal de bol uit de verpakking. Verwarm de chocoladecapsule die eronder zit. Voeg melk toe. Overgiet de lekkernij rijkelijk met de chocoladesaus. Dien je meerdere desserts op, dan kan je de bijhorende chocoladecapsules samen smelten. Snel en simpel!

FR | Comment servir cette crème glacée surprise? Retirez le sphère de son emballage. Chauffez la capsule de chocolat en dessous. Ajoutez du lait! Couvrez la délicatesse généreusement de sauce au chocolat. Vous avez plusieurs desserts à préparer? Fondez alors tout ensemble. Simple et rapide!

EN | How do you serve these ice cream surprise spheres? Remove the chocolate sphere from the package. Heat the chocolate capsule underneath it. Add milk. Sprinkle the delicacy with the chocolate sauce. If you have multiple desserts, you can melt the corresponding chocolate capsules together. Simple and fast!

DE | Wie servieren Sie die Überraschung Eiskugel? Entfernen Sie die Schokoladenkugel aus der Verpackung. Erhitzen Sie die Schokoladenkapseln darunter. Milch hinzufügen! Die zarte Schokoladensauce streuen Sie darüber. Wenn Sie mehrere Desserts haben, können Sie die Schokoladen - Kapseln zusammen schmelzen. Einfach und schnell!

CUPS



1G15012

Duo van chocolade
Duo de chocolat
Chocolate duo
Schokoladen Duo

Ø 80 115
12 160



1G15011

Aardbeimousse/platte kaas
Mousse de fraise/fromage frais
Strawberry mousse/cottage cheese
Erdbeerenmousse/Frischkäse

Ø 80 115
12 160



1G15010

Bosvruchten
Fruits des bois
Forest fruits
Waldfrüchte

Ø 80 105
12 160



1G15009

Passievrucht
Fruit de la passion
Passion fruit
Passionsfrucht

Ø 80 100
12 160





GLAASJES APART VERKRIJGBAAR
VERRINES VIDES PEUVENT
ÊTRE ACHETÉES SÉPARÉMENT

EMPTY GLASSES CAN
BE BOUGHT SEPARATELY

LEERE GLÄSER SEPARAT
ERHÄLTICH



2GL0002 ARCOROC Professional CHIQUITO (23 cl)

Groot glas, extra resistent

Grand verre, extra résistant

Large glass, extra resistant

Großes Glas, extra widerstandsfähig



NL | Vulling uit de beschermende blister halen, plastiekje verwijderen en vulling in diepgevroren toestand in glas plaatsen. Vulling past zich bij ontdooien perfect aan aan het glas. Afwerken en klaar!

FR | Sortir le produit du blister protecteur, enlever le petit plastique et déposer dans la verrine dans un état congelé. Dès lors, il s'adapte parfaitement à la verrine lors de la décongélation. Décorer et c'est prêt !

EN | Remove the filling from the protective blister, remove the plastic film and put the filling in its frozen state into the glass. The filling adapts itself perfectly to the shape of the glass when thawing. Add a small finishing touch. Ready!

DE | Füllung aus der schützenden Sichtverpackung (Blister) nehmen, Plastikfolie entfernen und Füllung tiefgefroren ins Glas schieben. Die Füllung passt sich beim Auftauen automatisch der Form des Glases an. Vorbereiten und fertig!

VERPAKKING | EMBALLAGE | PACKING | VERPACKUNG



1P15901

Potje chocomousse (met deksel)
Pot mousse au chocolat (avec couvercle)
Chocolate mousse cup (with lid)
Becher Schokolademousse (Mit Deckel)



1P15902

Potje tiramisu (met deksel)
Pot tiramisu (avec couvercle)
Tiramisu cup (with lid)
Becher Tiramisu (Mit Deckel)



1P15903

Potje tiramisu-speculoos (met deksel)
Pot tiramisu-spéculoos (avec couvercle)
Cup tiramisu-speculoos (with lid)
Becher Tiramisu-Spekulatius (mit Deckel)



LANGE BANDEN

LONGUEURS - LONG BARS - STREIFEN



PROFESSIONAL TIP

NL | Werk ook eens met een alternatieve snijwijze en afwerking. Makkelijk te bereiden en een streling voor het oog!

FR | Découpez et décorez différemment ! Facile à préparer et un visuel attrayant !

EN | Also use an alternative cutting pattern and finishing touch. Easy to prepare and an attractive look!

DE | Verwenden Sie auch ein alternatives Schnittmuster um den letzten Schliff zu geben. Die Zubereitung ist einfach und sieht sehr attraktiv aus.



1L10902

Speculoos
Spéculoos
Speculoos
Spekulatius

345x86x45

750



1



6



90



1L10909

Misérable

345x86x45

650



1



6



90



1L10907

Zwarte woud
Forêt Noire
Black Forest
Schwarzwälder

345x86x45

670



1



6



90



1L10903

Samba Chocolate
Samba chocolat
Samba chocolate
Samba Schokolade

345x86x45 700
1 6 90



1L10906

Passievrucht
Fruit de la passion
Passion fruit
Passionsfrucht

345x86x45 600
1 6 90



1L10905

Javanais (5 lagen)
Javanais (5 couches)
Javanais (5 layers)
Javanais (5 Schichten)

345x86x40 680
1 6 90



1L10904

Tiramisu

345x86x45 600
1 6 90



1L10901

Framboos
Framboise
Raspberry
Himbeeren

345x86x45 600
1 6 90

ECO-BANDEN

ECO-BARS - BANDES ÉCONOMIQUES - ECO STREIFEN



1E10903

Chocolade
Chocolat
Chocolate
Schokolade

345x86x35 500
1 6 90



1E10906

Passievrucht
Fruit de la passion
Passion fruit
Passionsfrucht

345x86x35 470
1 6 90



1E10905

Javanais (4 lagen)
Javanais (4 couches)
Javanais (4 layers)
Javanais (4 Schichten)

345x86x35 550
1 6 90



1E10904

Tiramisu

345x86x35 450
1 6 90



1E10901

Framboos
Framboise
Raspberry
Himbeeren

345x86x35 450
1 6 90

SPUITZAKKEN

POCHES - PIPING BAGS - SPRITZBEUTEL



1S10902

Witte chocolademousse
Mousse au chocolat blanc
White chocolate mousse
Weißes Schokoladenmousse

320x250

1300



1



4



60



1S10909

Donkere chocomousse
Mousse au chocolat noir
Dark chocolate mousse
Dunkles Schokoladenmousse

320x250

1300



1



4



60

KLASSIEKERS

CLASSIQUES – CLASSICS – KLASSIKER



2M0001

Chocolade moelleux
Moelleux au chocolat
Moelleux au chocolat
Schokolade Moelleux

H 34-36 ø 63-65 90
24 152

Chocolade moelleux

Paper cup verwijderen voor het opwarmen
Sortir le moelleux du cup avant de le chauffer
Remove cup before heating up
Papierbehälter vor dem Aufwärmen entfernen

200°C voorverwarmd: 13 min in bevroren toestand; 8-9 min indien al ontdooid
Four à air pulsé: 13 min. en état congelé ; 8-9 min. en état décongelé
Oven : 13 min. when still frozen ; 8-9 min. when already defrosted
Ofen: 13 Min. wenn noch tiefgefroren; 8-9 Min. wenn bereits aufgetaut

35-45' (800-900 W)



2T0001

Tarte tatin

ø 100 120
20 150

Tarte tatin

10-15 min opwarmen in voorverwarmde oven op 180°C
Réchauffer 10-15 minutes dans un four préchauffé à 180°C
Warm up 10-15 minutes in an oven pre-heated at 180°C
10-15 Minuten aufwärmen in einem Ofen vorgeheizt zu 180°C

Niet geschikt voor de microgolf
Réchauffer pas possible en micro-onde
Not suitable to warm up in microwave
Aufwärmen in der Mikrowelle nicht möglich



Met room van
de beste kwaliteit!
Avec une crème
de la meilleure qualité!
With top quality cream!
Mit erstklassiger Creme!



2P17001

Profiterol
Profiterol
Profiterol
Profiterole

ø 35 ± 19
± 130 1 128



1G15013

Nougat glacé

ø 80 80
12 160

AMELIORAS



1AM18001

Mini Amelioras thaise basilicum
Mini Amelioras basilic thai
Mini Amelioras thai basil
Mini Amelioras Thailändischer Basilikum



1AM18004

Mini Amelioras citroengras
Mini Amelioras citronnelle
Mini Amelioras lemongrass
Mini Amelioras Zitronengras



1AM18002

Mini Amelioras kurkuma/gember
Mini Amelioras curcuma/gingembre
Mini Amelioras tumeric/ginger
Mini Amelioras Kurkuma/Ingwer



1AM18005

Mini Amelioras dille
Mini Amelioras aneth
Mini Amelioras dill
Mini Amelioras Dill



1AM18003

Mini Amelioras citroenverbena
Mini Amelioras verveine citronnée
Mini Amelioras lemon verbena
Mini Amelioras Zitronenverbene



1AM18006

Mini Amelioras droppkruid
Mini Amelioras réglisse
Mini Amelioras licorice
Mini Amelioras Duftnessel





AMELIORAS®

Earth making sense

NL | Aarde, kruiden, hemelse smaken; dat is waar AMELIORAS voor staat. We wilden teruggaan naar de natuur, de aarde en haar essentiële elementen. Om de smaken zo puur mogelijk te houden werken we daarom enkel met verse kruiden en bloemen die we met de hand plukken en verwerken tot een uiterst smaakvol resultaat. Voor een chef zijn dergelijke kleine bereidingen vaak te complex of te tijdrovend. Met AMELIORAS geeft u snel diepte en kleur aan uw eigen slaatjes, hapjes of dessertjes. AMELIORAS geven een frisse toets aan zowel uw zoete als hartige gerechtjes en zullen uw klanten heel aangenaam verrassen. Ontdek, proef en geniet!

FR | La terre, les épices, les goûts délicieux ; se résume dans le mot AMELIORAS. Nous souhaitons retourner vers la nature, la terre et tous ses éléments essentiels. Pour obtenir des saveurs pures nous travaillons uniquement avec des herbes et fleurs fraîches cueillies manuellement. Ce type de petite préparation est très complexe et intensif pour les cuisiniers. Avec les AMELIORAS vous donnerez de la couleur et de la profondeur à vos salades, amuses bouches ou desserts. Les AMELIORAS sont la touche fraîcheur à apporter à vos plats salés et sucrés et surprendront vos clients. Découvrez, goûtez et profitez !

EN | Earth, herbs, heavenly flavors; that's where AMELIORAS stands for. We wanted to go back to nature, Earth and the essential elements. To keep the flavors as pure as possible we only work with fresh herbs and flowers that we hand-pick and transform into a surprisingly tasteful result. For a chef, such creations are often too complex or time consuming to make. Not anymore, in no time, AMELIORAS adds an extra dimension to your own salads, finger food, desserts. AMELIORAS add extra dimension in no time. Discover, taste and enjoy!

DE | Erde, Kräuter, himmlische Aromen; Dafür steht AMELIORAS. Wir wollten zurück zur Natur und ihren wesentlichen Elementen. Um den Geschmack so rein wie möglich zu halten, arbeiten wir nur mit frischen Kräutern und Blumen, die wir per Hand pflücken und zu einem äußerst geschmackvollen Ergebnis verarbeiten. Für einen Koch sind solche kleinen Zubereitungen oft zu komplex oder zu zeitaufwendig. Mit AMELIORAS geben Sie Ihren Salaten, Snacks oder Desserts schnell Tiefe und Farbe. AMELIORAS verleiht Ihren süßen und herzhaften Speisen eine frische Note und wird Ihre Kunden sehr angenehm überraschen. Entdecken, schmecken und genießen!

AMELIORAS ZIJN GEMAAKT
VAN VERSE KRUIDEN

AMELIORAS SONT FAITES
AVEC DES HERBES FRAÎCHES

AMELIORAS ARE MADE
FROM FRESH HERBS

AMELIOR WERDEN AUS FRISCHEN
KRÄUTERN HERGESTELLT



1AM18007

Mini Amelioras hibiscus

Mini Amelioras hibiscus

Mini Amelioras hibiscus

Mini Amelioras Hibiskus

Ø 10

3

160

288



1AM18008

Mini Amelioras koriander

Mini Amelioras coriandre

Mini Amelioras coriander

Mini Amelioras Koriander

Ø 10

3

160

288



1AM18009

Mini Amelioras peppermunt

Mini Amelioras menthe poivrée

Mini Amelioras peppermint

Mini Amelioras Pfefferminze

Ø 10

3

160

288



1AM18010

Mini Amelioras roos

Mini Amelioras rose

Mini Amelioras rose

Mini Amelioras Rose

Ø 10

3

160

288

ELEMENTS



www.frozelements.be



@frozelements



CREMEUX



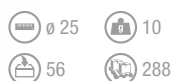
1C14906

Mini sfera exotisch
Mini sfera exotique
Mini sfera exotic
Mini Sfera exotisch



1C14926

Maxi sfera exotisch
Maxi sfera exotique
Maxi sfera exotic
Maxi Sfera exotisch



1C16015

Mini quenelle exotisch
Mini quenelle exotique
Mini quenelle exotic
Mini Quenelle exotisch



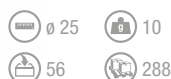
1C14907

Mini sfera caramel
Mini sfera caramel
Mini sfera caramel
Mini Sfera Karamell



1C14927

Maxi sfera caramel
Maxi sfera caramel
Maxi sfera caramel
Maxi Sfera Karamell



1C16016

Mini quenelle caramel
Mini quenelle caramel
Mini quenelle caramel
Mini Quenelle Karamell



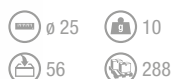
1C14909

Mini sfera yuzu



1C14929

Maxi sfera yuzu



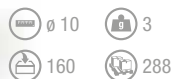
1C16017

Mini quenelle yuzu



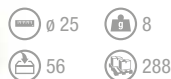
1C16007

Mini sfera Basilicum
Mini sfera basilic
Mini sfera basil
Mini Sfera Basilikum



1C16008

Maxi sfera Basilicum
Maxi sfera Basilic
Maxi sfera Basil
Maxi Sfera Basilikum



1C16010

Mega sfera witte chocolade basilicum
Mega sfera chocolat blanc basilic
Mega sfera white chocolate basil
Mega Sfera Weiße Schokolade Basilikum



1C16014

Little Lemon



QUENELLES



1C14910

Maxi quenelle mascarpone

55x28 13
30 288



1C14913

Maxi quenelle rode vruchten

Maxi quenelle fruits rouges
Maxi quenelle red fruits
Maxi Quenelle rote Früchte

55 x 28 13
30 288



1C14911

Maxi quenelle tonka chocolate

Maxi quenelle chocolat tonka
Maxi quenelle tonka chocolate
Maxi Quenelle Tonka Schokolade

55x28 13,5
30 288



1C14914

Maxi quenelle yoghurt mousse

Maxi quenelle mousse yaourt
Maxi quenelle yoghurt
Maxi Quenelle Jogurt

55 x 28 13
30 288



1C14912

Maxi quenelle Tanzania chocolate

Maxi quenelle chocolat Tanzania
Maxi quenelle Tanzania chocolat
Maxi Quenelle Tanzania Schokolade

55x28 13,5
30 288



1C16020

Mega quenelle mascarpone mokka

Mega quenelle mascarpone moka
Mega quenelle mascarpone mocha
Mega Quenelle Mascarpone Mokka

75 x 40 55
12 160



1C16018

Mega quenelle chocolade framboos

Mega quenelle chocolat framboise
Mega quenelle chocolate raspberry
Mega Quenelle Schokolade Himbeeren

75 x 40 55
12 160



1C16019

Mega quenelle framboos yuzu

Mega quenelle framboise yuzu
Mega quenelle raspberry yuzu
Mega Quenelle Himbeeren Yuzu

75 x 40 55
12 160

1C16018 Quenelle chocolade/framboos:
chocolademousse overgoten met framboosconfituur

1C16019 Quenelle framboos/chocolade:
Frambozenmousse met yuzu kern, overgoten met chocoladespiegel

1C16020 Quenelle wit:
Mascarpone met mokka kern, overgoten met witte nappage

1C16018 Quenelle chocolat/framboise:
mousse au chocolat enrobée de confiture de framboise

1C16019 Quenelle framboise/chocolat:
mousse de framboise avec un noyau de yuzu, enrobée d'un miroir de chocolat

1C16020 Quenelle blanche
Mascarpone avec noyau de moka, enrobée d'un nappage blanc

1C16018 Quenelle chocolate/raspberry:
chocolate mousse coated with raspberry jam

1C16019 Quenelle raspberry/chocolate :
Raspberry mousse with kernel of yuzu covered with chocolate glaze

1C16020 Quenelle white:
Mascarpone with coffee kernel, covered with white chocolate glaze

1C16018 Quenelle Schokolade/Himbeeren :
Schokoladenmousse mit gespritztem Mantel von Himbeerenkonfitür

1C16019 Quenelle Himbeeren/Schokolade:
Himbeeren Mousse mit Yuzu crémeux Kern und gespritztem Schokoladenspiegel

1C16020 Quenelle weiß:
Mascarpone mit Kaffee Kern mit gespritztem Mantel von Schokoladenappage

FRIENDS



2C10903

Friands koffie ovaal

Ovale friands café
Friands coffee oval
Friands Kaffee oval

48x28x15 7,03 64
3 192 99



2C10917

Friands fort chocolade

Fort friands chocolat
Fort friands chocolate
Fort Friands Schokolade

50x50x20 18 32
3 96 99

CRUMBLE



2C17005

Crumble amandel

Crumble amandes
Crumble almonds
Crumble Mandeln

1000 1 5
5 54



2C17006

Crumble chocolade

Crumble chocolat
Crumble chocolate
Crumble Schokolade

1000 1 5
5 54



2C17003

Crumble brazil koffie

Crumble Brazil café
Crumble Brazil coffee
Crumble Brazil Kaffee

1000 1 5
5 54



2C17004

Crumble framboos yoghurt

Crumble framboise yogourt
Crumble Raspberry yogurt
Crumble Himbeer Joghurt

1000 1 5
5 54



VERPAKKING | EMBALLAGE | PACKAGING | VERPACKUNG

NL | De speciaal ontworpen blisters beschermen Elements niet alleen tegen beschadiging, maar ook tegen uitdrogen en verkleuren.

FR | Les blisters spécialement développés protègent les Elements, non seulement contre les dégâts mais également contre la déshydratation et la décoloration.

EN | The blisters have been designed specifically to protect Elements, not only against damage but also against drying out and discoloration.

DE | Die speziell für Elements entworfenen Sichtverpackung (Blister) schützt nicht nur gegen Bruch sondern auch gegen Austrocknen und Verfärbungen.



PERFECT DESSERT SALSA

2C17001

Perfect dessert salsa
framboos hibiscus thee

Perfect dessert salsa framboise th  hibiscus
Perfect dessert salsa raspberry hibiscus tea
Perfect Dessert Salsa Himbeer Hibiskus-Tee

220

5

5

25

54



2C17002

Perfect dessert salsa
exotisch limoen

Perfect dessert salsa exotique citron vert
Perfect dessert salsa exotic lime
Perfect Dessert Salsa Exotisch Limette

220

5

5

25

54



SPUITZAKKEN

1S17001

Spuitzakje exotisch cr meux
Petite poche cr meux exotique
Small piping bag exotic cr meux
Kleiner Spritzbeutel Cr meux exotisch

300

4

3

12

99



1S17003

Spuitzakje yuzu cr meux
Petite poche cr meux yuzu
Small piping bag yuzu cr meux
Kleiner Spritzbeutel Cr meux Yuzu

300

4

3

12

99



1S17002

Spuitzakje caramel cr meux
Petite poche cr meux caramel
Small piping bag caramel cr meux
Kleiner Spritzbeutel Cr meux Karamell

300

4

3

12

99





CHOC-O-CRISP



2C17009

Choc-O-Crisp feuilletine

 400	 1	
 5	 5	 54



2C17011

Choc-O-Crisp framboos yoghurt

Choc-O-Crisp framboise yaourt
Choc-O-Crisp raspberry yogurt
Choc-O-Crisp Himbeer Joghurt

 400	 1	
 5	 5	 54



2C17010

Choc-O-Crisp praliné

Choc-O-Crisp praliné
Choc-O-Crisp praline
Choc-O-Crisp Pralinen

 250	 1	
 5	 5	 54

SPONGECAKE



2C10914

Spongecake framboos

Spongecake framboise
Spongecake raspberry
Spongecake Himbeeren

 20	 8	 3
	 24	 63



2C10915

Spongecake pistache

Spongecake pistache
Sponecake pistachio
Spongecake Pistazie

 20	 8	 3
	 24	 63



2C10916

Spongecake chocolade

Spongecake chocolat
Spongecake chocolate
Spongecake Schokolade

 20	 8	 3
	 24	 63



2C16005

Spongecake amandel

Spongecake amande
Sponecake almond
Spongecake Mandel

 20	 8	 3
	 24	 63

DECORETTES



2C17007

Decorette meringue passie
Decorette meringue fruit de la passion
Decorette meringue passion fruit
Decorette Baiser Passionsfrucht

30x20	0,7	210
5	1050	54



2C17008

Decorette meringue koffie
Decorette meringue café
Decorette meringue coffee
Decorette Baiser Kaffee

Ø 35	0,8	185
5	925	54



SCHIJVEN



1C16011

Schijf witte chocolade vanille
Disk chocolat blanc vanille
Disk white chocolate vanilla
Disk Weiße Schokolade Vanille

Ø 145	22	16
3	48	99



1C16013

Schijf witte chocolade aardbei yoghurt
Disk chocolat blanc, fraise, yaourt
Disk white, strawberry, yoghurt
Disk Weiße Schokolade, Erdbeere, Joghurt

Ø 145	22	16
3	48	99



1C16012

Schijf fondant chocolade
Disk chocolat noir
Disk dark chocolate
Disk Zartbitter-Schokolade

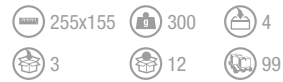
Ø 145	22	16
3	48	99

BODEMS



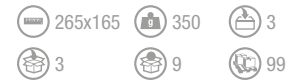
1C10923

Basis/Base
feulletine-javanais-ganache



1C10924

Basis brownie met noten
Base brownie aux noix
Base brownie with nuts
Browniebasis mit Nüssen

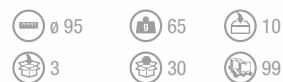


RINGEN



1C18001

Panna cotta ring yoghurt/citrus
Panna cotta anneau yaourt/agrumes
Panna cotta yogurt/citrus
Panna cotta Ring. Joghurt/Zitrusfrüchte



SUIKERWEB



1C10930

Suikerweb
Sucre filé
Sugar web
Gezogener Zucker





PARFAIT

OVERGOTEN MET CHOCOLADE - ENROBÉ DE CHOCOLAT - TOPPED WITH CHOCOLATE - MIT SCHOKOLADE ÜBERGOSSEN



1C18002

Maxi quenelle parfait mokka

Maxi quenelle parfait moka
Maxi quenelle parfait mocha
Maxi Quenelle Parfait Mokka

55x28

15

30

288



1C18005

Maxi quenelle parfait speculoos

Maxi quenelle parfait spéculoos
Maxi quenelle parfait speculoos
Maxi Quenelle Parfait Spekulatorius

55x28

15

30

288



1C18003

Maxi quenelle parfait vanille

Maxi quenelle parfait vanille
Maxi quenelle parfait vanilla
Maxi Quenelle Parfait Vanilla

55x28

15

30

288



1C18006

Maxi quenelle parfait praliné

Maxi quenelle parfait praliné
Maxi quenelle parfait praliné
Maxi Quenelle Parfait Praline

55x28

15

30

288



1C18004

Maxi quenelle parfait chocolate

Maxi quenelle parfait chocolat
Maxi quenelle parfait chocolate
Maxi Quenelle Parfait Schokolade

55x28

15

30

288

DIAMOND COLLECTION

NL | Dé oplossing voor grotere events

Op basis van Elements nagerechten klaarmaken voor meer dan 100 gasten. Dat is moeilijk te klaren op het moment zelf. Hoe meer ingrediënten, hoe moeilijker. Diamond Collection biedt een heel handige oplossing. Dankzij de desserts die op voorhand al bij Deleye Products zorgvuldig zijn samengesteld, heb je niet veel werk meer. Enkel nog afwerken op locatie en serveren. Dat gaat snel, zelfs met laag geschoold personeel. Een waardevolle uitstraling gegarandeerd. Perfecte kostprijscalculatie mogelijk.

FR | La solution pour de grands évènements

Préparer des desserts avec les Elements pour plus de 100 personnes s'avère compliqué sur le moment-même. Au plus d'ingrédients, au plus cela devient difficile. Diamond Collection offre la solution: des desserts composés soigneusement chez Deleye Products. Décorez et servez ! Cela peut être rapide, même avec du personnel peu qualifié. Calcul du coût de revient possible.

EN | Your solution for larger events!

To prepare desserts for more than 100 guests, using Elements is difficult to organize. The more ingredients you use, the more difficult it gets. Diamond Collection brings the solution: nice dessert products already carefully assembled at Deleye Products. On site, only a finishing touch is required before you serve the dessert. This can happen fast, even with poorly skilled personnel. A fantastic result guaranteed! Perfect cost price calculation possible.

DE | Ihre Lösung für größere Events!

DE! Die Zubereitung von Desserts auf Basis von Elements für mehr als 100 Personen ist schwierig zu organisieren. Je mehr Zutaten, desto schwieriger. Diamond Collection bietet eine hervorragende Lösung. Dadurch, dass die Desserts schon im Voraus sorgfältig bei Deleye Products zusammengestellt wurden, haben Sie nicht viel mehr zu tun. Nur noch vor Ort vorbereiten und servieren. Geht schnell, auch mit Personal mit niedrigem Schulungsgrad. Garantiert eine wertvolle Ausstrahlung. Perfekte Kosten-Preis-Kalkulation möglich.



1D10902
Half Moon Emerald

110 65
10 288



1D10903
Long Bar Topaz

160x28 100
10 288



1D10904
Q-Bar Onyx

105x30 70
10 288



1D18001
Chocolade speren
Baguettes en chocolat
Chocolate spears
Schokoladenspeere

490 2 288



@DiamondCollect3



Diamond Collection



NL | In elk karton vind je een aantal inspirerende tips voor de afwerking van je dessert. De illustrerende foto's zetten de uitleg kracht bij. De kleine afwerking kan gebeuren met seizoensgebonden producten. De afwerking met vers fruit net vóór het serveren benadrukt de versheid van het dessert.

FR | Dans chaque carton vous trouverez de nombreux conseils pour travailler votre dessert avec inspiration. Les photos illustrées dynamisent les explications. Avec des produits de saison, vous apporterez la touche finale à vos desserts. L'ajout de fruits frais au dernier moment donne de la fraîcheur à votre dessert.

EN | Each carton contains a number of inspiring suggestions for the finishing of the dessert. The tips are reinforced with photographs. A finishing touch can be applied with season material. A finish with fresh fruits stresses the freshness of the dessert.

DE | Jeder Karton enthält einige inspirierende Tipps für das vorbereiten des Desserts. Die Fotos verdeutlichen die Vorgehensweise. Wenn Sie mit frischen Früchten abarbeiten, dann betonen Sie die Frische des Desserts.

PROFESSIONAL TIP

new

INNOVATION CENTER

workshops & demo's

OP DE HOOGTE BLIJVEN VAN ONZE WORKSHOPS?
Schrijf je in op onze nieuwsbrief via **www.deleyme.com**

Zie binnenin

p. 4-5

Isabel Clarysse

sales4@deleyme.com ☎ +32 479 65 97 57

België: West-Vlaanderen – Oost-Vlaanderen –
Antwerpen – Vlaams Brabant en Limburg.

Uw grossier:

Avenue Nadine Pollet-Sengier 2 - B-7700 Moeskroen
T +32 (0)56 85 24 29 - F +32 (0)56 84 36 89 - E info@deleyme.com
www.deleyme.com - www.frozenelements.be

DELEME
frozen desserts

Diamond Collection
Desserts inspired by Roger van Gennep

AMELIORAS
Earth mixing center

ELEMENTS
inspired by DELEME and DIAMOND