



DELEYE

frozen desserts

INDIVIDUEEL GEBAK - ROND

Op basis van passievrucht en
framboosjes in een
charlottebiscuit



Passievrucht

1G10901

60 mm diameter – 65 gr

2 x 12 per karton

Op basis van frambozenmousse
en framboosjes in een
charlottebiscuit



Framboos

1G10902

60 mm diameter – 65 gr

2 x 12 per karton

Op basis van melk en donkere
chocolademousse, gewikkeld in biscuit
joconde met amandelstukjes



Duo chocolade

1G10904

60 mm diameter – 75 gr

2 x 12 per karton

INDIVIDUEEL GEBAK - ROND

Krokante bodem van witte chocolade en passievrucht met mousse van passievrucht en interieur van mango compote, overgoten met spiegel van passievrucht



Krokant passie mango

1G19013

70 mm diameter – 85 gr

2 x 12 per karton

Krokante bodem van witte chocolade en framboos met mousse van framboos en interieur van citroen crèmeux, overgoten met spiegel van framboos



Krokant framboos citroen

1G19014

70 mm diameter – 85 gr

2 x 12 per karton

Krokante bodem van fondant chocolade en nootjes met fondant chocolademousse en interieur van melkchocolademousse, overgoten met spiegel van cacao ganache



Krokant samba

1G19015

70 mm diameter – 90 gr

2 x 12 per karton

INDIVIDUEEL GEBAK - ROND

Op basis van donkere
chocolademousse en kern op basis
van vanille



Chocolade de luxe

1G10929

70 mm diameter – 90 gr

12 per karton

Op basis van mousse met passievrucht en
vulling van framboos, afgewerkt met laag
glanzende frambozenconfituur op krokante
bodem met witte chocolade en feuilletine



Bol framboos

1G10927

70 mm diameter – 80 gr

12 per karton



Bol donkere chocolade

1G10928

70 mm diameter – 80 gr

12 per karton

INDIVIDUEEL GEBAK - ROND

Op basis van slagroom en
chocolademousse met pittig
likeurkersje en omwikkeld in
melkchocolade



Zwarte woud

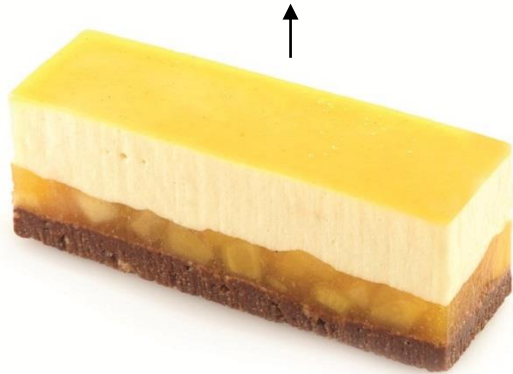
1G10907

60 mm diameter – 73 gr

2 x 12 per karton

INDIVIDUEEL GEBAK - RECHTHOEK

Krokante laag chocoladebiscuit met crumble
met daarboven fruitig laagje mangocompote en
mousse van passievrucht afgewerkt met een
laagje passieconfituur



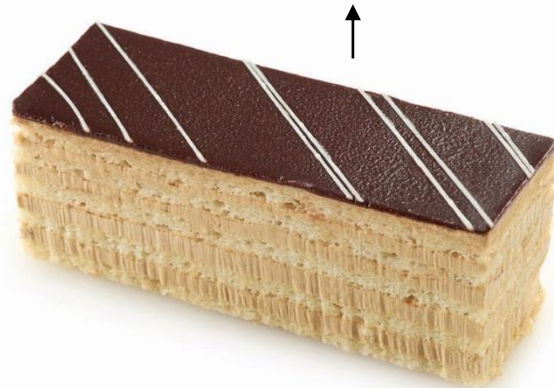
Mango

1G15003

105x30x40 mm – 85 gr

3 x 10 per karton

Gebak met 2 lagen mokka
boterroom en 3 lagen biscuit



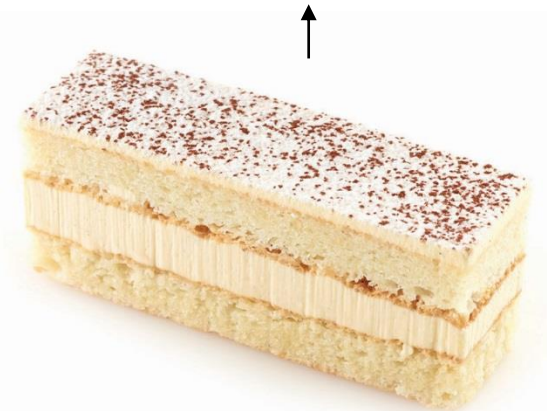
Javanais

1G15004

105x30x40 mm – 80 gr

3 x 10 per karton

Klassiek verfijnde misérable



Misérable

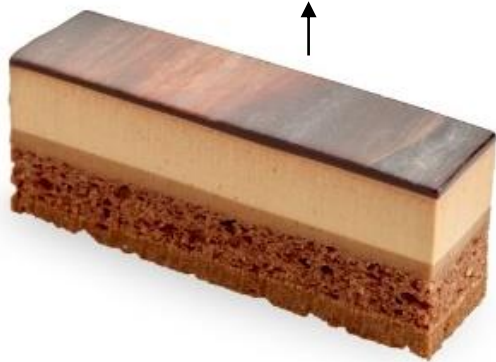
1G15005

105x30x40 mm – 80 gr

3 x 10 per karton

INDIVIDUEEL GEBAK - RECHTHOEK

Opgebouwd uit krokante feuilletine met
amandel, chocoladebiscuit en
chocolademousse met gezouten
caramel



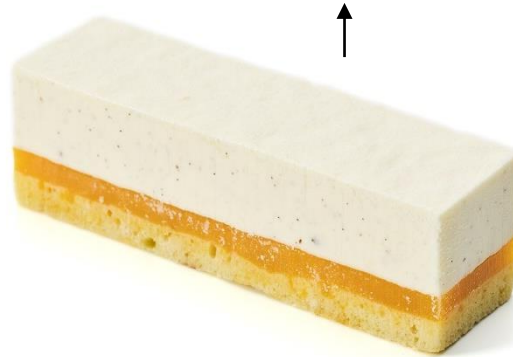
Chocolade/gezouten caramel

1G17001

105x30x40 mm – 80 gr

3 x 10 per karton

Opgebouwd uit laag amandebiscuit,
laagje passievrucht puree en laag
pannacotta met vanille en yoghurt
afgespoten met witte chocolade



Exotic

1G19007

105x29x40 mm – 70 gr

3 x 10 per karton

Opgebouwd uit chocoladebiscuit, crèmeuxlaagje
van hazelnoten, laagje melkchocolademousse en
overgoten met chocolade met nootjes en
afgewerkt met vijf topjes hazelnoot roomboter



Piëmont

1G19008

105x29x40 mm – 85 gr

3 x 10 per karton

2. MINI



MINI - MIX



**Squisito – assortiment
mini glaasjes**

1M19001

45 mm diameter – 35 gr
4 x 20 per karton



**Assortiment rond mini
gebak**

1M10390

25 mm diameter – 25 gr
6 x 20 per karton



**Assortiment rond mini mix
Sans Souci**

1M16005

25 mm diameter – 15 gr
40 per karton



Mix Lolly's

XXXXX

25 mm diameter – 15 gr
xxx x xxx per karton

MINI

Op basis van slagroom en
chocomousse, met pittig
likeurkersje omwikkeld in
melkchocolade



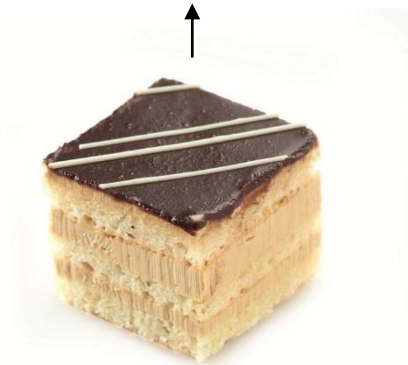
Zwarte woud

1M10912

25 mm diameter – 30 gr

2 x 20 per karton

Traditionele javanais met 3 lagen
mokka boterroom en 3 lagen biscuit



Blokje javanais

1M15001

33x33x30 mm – 15 gr

2 x 40 per karton

Klassiek, verfijnd misérable gebakje



Blokje misérable

1M15002

33x33x30 mm – 20 gr

2 x 40 per karton

MINI

Op basis van frambozenmousse op laagje biscuit, afgewerkt met confituur van framboos



Rond framboos

1M10902

40 mm diameter – 24 gr

3 x 20 per karton

Op basis van passievruchtenmousse op laagje biscuit, afgewerkt met confituur van passievrucht



Rond passievrucht

1M10901

40 mm diameter – 25 gr

3 x 20 per karton

Op basis van donkere chocolademousse met kern op basis van vanille



Chocolade de luxe

1M20001

40 mm diameter – 30 gr

2 x 20 per karton

3. RONDE TAARTEN



RONDE TAARTEN

Met een passievruchtenmousse en kern van mangostukjes, overgoten met passievrucht, afgewerkt met rondom een gele biscuit



Passie mango

1R19003

180 mm diameter – 625 gr

4 per karton

Met een frambozenmousse en citroen crèmeux, overgoten met framboos, afgewerkt met rondom een rode biscuit



Framboos citroen

1R19005

180 mm diameter – 625 gr

4 per karton

Op basis van melk- en donkere chocolademousse, overgoten met chocolade ganache



Samba

1R19006

180 mm diameter – 600 gr

4 per karton

RONDE TAARTEN

Op basis van donkere chocolademousse met
kern op basis van vanille, onderaan
chocoladebiscuit met krokantje, overgoten
met glanzende chocoladeganache



Fondant vanille

1R17003

180 mm diameter – 625 gr

4 per karton

Chocoladetaart met donkere
chocolademousse



Chocoladetaart

1R17001

240 mm diameter – 1100 gr

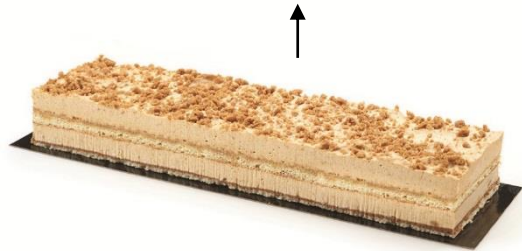
4 per karton

4. LANGE BANDEN



LANGE BANDEN

Met verfijnde speculoosmousse en biscuit,
afgewerkt met gemalen speculoos



Speculoos

1L10902

345x86x45 mm – 750 gr

6 per karton

Op basis van slagroom en chocomousse met
bruine biscuit, afgewerkt met donkere
chocolade en suikerdecoratie



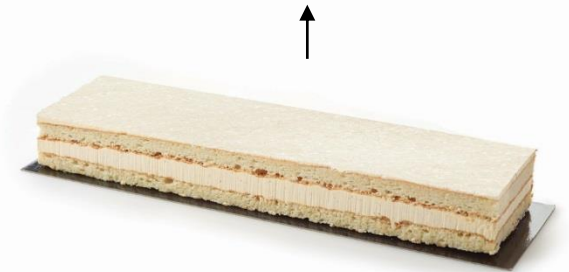
Zwarte woud

1L10907

345x86x45 mm – 670 gr

6 per karton

Met vanille boterroom en biscuit,
afgewerkt met uiterst fijne
decoratiebloemsuiker



Misérable

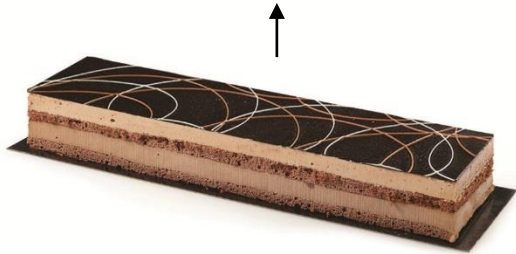
1L10909

345x86x45 mm – 650 gr

6 per karton

LANGE BANDEN

Met mousse van fondant- en melkchocolade met
bruine biscuit, genappeerd met donkere chocolade en
gedecoreerd met melkchocolade en witte chocolade



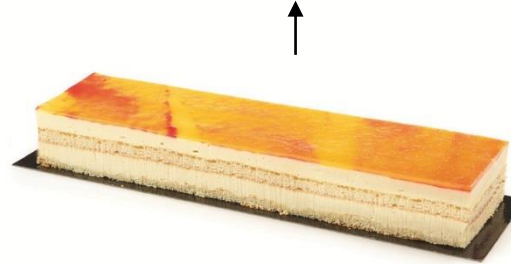
Samba chocolade

1L10903

345x86x45 mm – 700 gr

6 per karton

Op basis van mousse van passievrucht en
biscuit, afgewerkt met fijne
passievruchtenconfituur met toetsen van
framboos



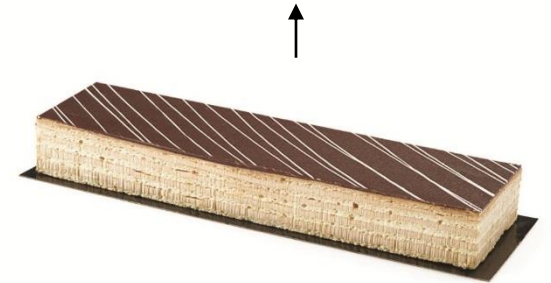
Passievrucht

1L10906

345x86x45 mm – 600 gr

6 per karton

Op basis van mokka boterroom en
biscuit, afgewerkt met fijne
penseelstreken van witte chocolade



Javanais

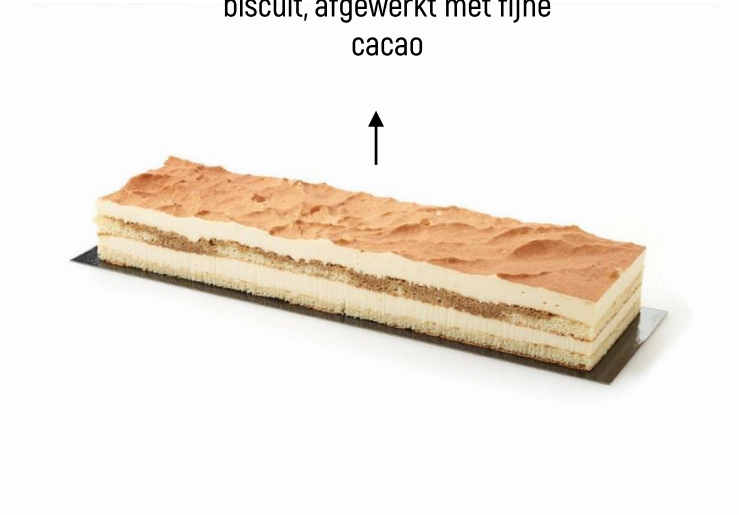
1L10905

345x86x40 mm – 680 gr

6 per karton

LANGE BANDEN

Op basis van mascarpone en
biscuit, afgewerkt met fijne
cacao



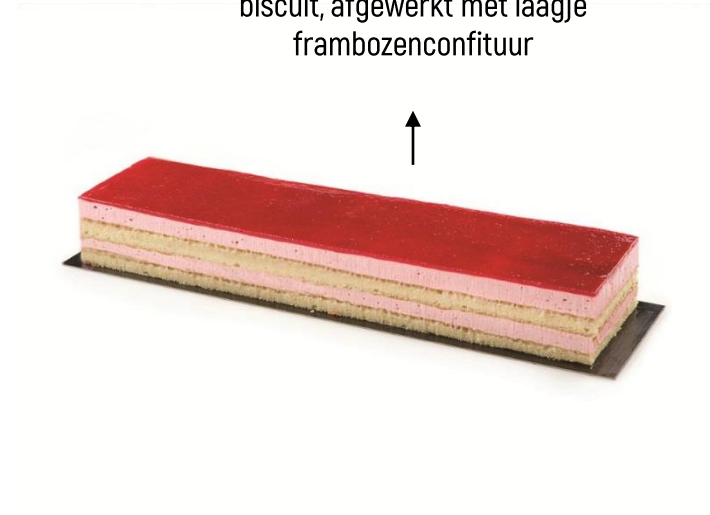
Tiramisu

1L10904

345x86x45 mm – 600 gr

6 per karton

Op basis van frambozenmousse en
biscuit, afgewerkt met laagje
frambozenconfituur



Framboos

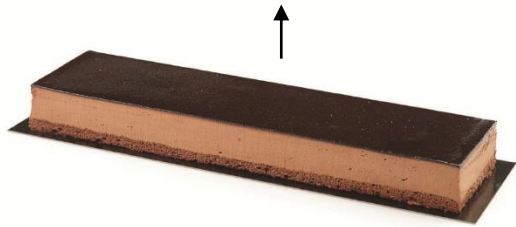
1L10901

345x86x45 mm – 600 gr

6 per karton

LANGE BANDEN - ECO

Op basis van donkere chocolademousse
met bruine biscuit, genappeerd met
donkere chocolade



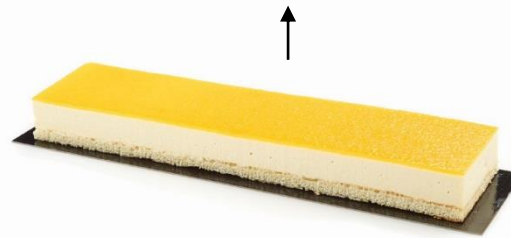
Chocolade

1E10903

345x86x35 mm – 500 gr

6 per karton

Op basis van mousse van
passievrucht en biscuit, afgewerkt
met passievruchtenconfituur



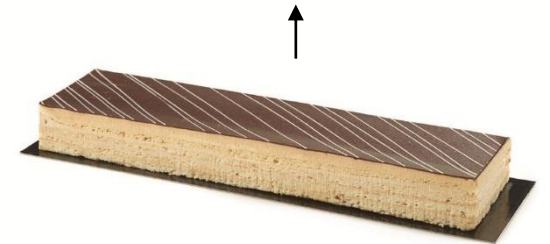
Passievrucht

1E10906

345x86x35 mm – 470 gr

6 per karton

Op basis van mokka boterroom en biscuit,
afgewerkt met fijne penseelstreken van witte
chocolade



Javanais

1E10905

345x86x35 mm – 550 gr

6 per karton

LANGE BANDEN - ECO

Op basis van mascarpone en
biscuit, afgespoten met fijne
cacao



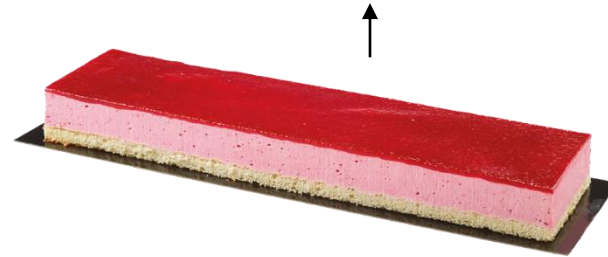
Tiramisu

1E10904

345x86x35 mm – 450 gr

6 per karton

Op basis van frambozenmousse en
biscuit, afgewerkt met laagje
frambozenconfituur



Framboos

1E10901

345x86x35 mm – 450 gr

6 per karton

5. CUPS



CUPS



Potje chocomousse

1P15901

72x72x70 mm – 105 gr

15 per karton



Potje tiramisu

1P15902

72x72x70 mm – 100 gr

15 per karton



Potje tiramisu-speculoos

1P15903

72x72x70 mm – 100 gr

15 per karton

6. SPUITZAKKEN



SPUITZAKKEN



Witte chocolademousse

1S10902

320x250 mm – 1300 gr

4 per karton



Donkere chocomousse

1S10909

320x250 mm – 1300 gr

4 per karton



Pure chocomousse

1S20001

900 gr

6 per karton