

Joriba Bakery



catalogus



Uw partner in artisanaal gebak en premium patisserie

Joriba Bakery is een familiebedrijf met meer dan 40 jaar ervaring in het produceren van ambachtelijk gebak en hoogwaardige patisserieproducten.

Diep geworteld in de rijke Belgische bakkerstraditie, combineren we ons vakmanschap met innovatie en duurzaamheid. We streven ernaar de fijnste bakkerijproducten te leveren aan een breed scala aan klanten, zowel lokaal als internationaal, met een sterke focus op de foodservice en retail sector.

Met een toewijding aan kwaliteit brengen we traditionele recepten en moderne technieken samen om een gevarieerd assortiment te creëren. Van klassiek gebak zoals éclairs en boules de berlin tot meer gespecialiseerde patisserie met eigentijdse smaken.

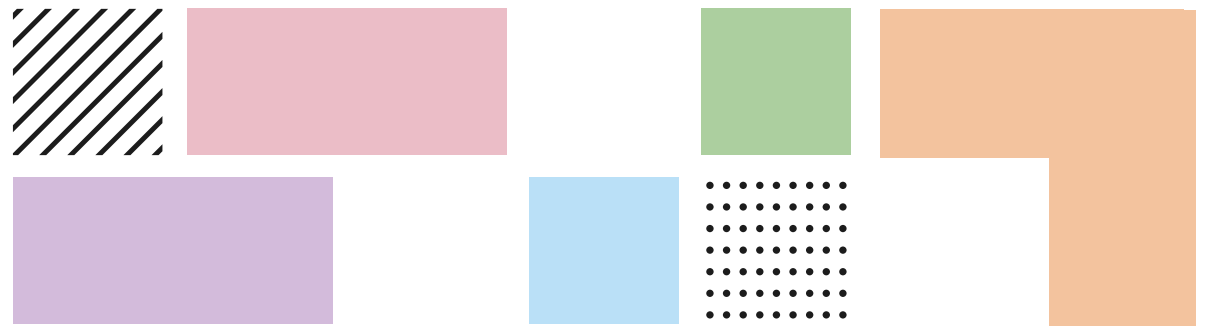


Met 4 state-of-the-art productiesites in België en Portugal, leveren we premium patisserie- en dessertproducten aan klanten over de hele wereld.

Doorheen onze groei blijven we trouw aan onze familiewaarden: integriteit, respect en vertrouwen. We werken nauw samen met onze klanten om aan hun specifieke behoeften te voldoen, met een flexibele service. Zo creëren we langetermijnrelaties, gebaseerd op wederzijds vertrouwen en succes.

Pieter & Sander Ide
CEO's Joriba Bakery

From frozen
to daily
fresh



Joriba Bakery

Berliners

p8 - p17

Fine patisserie

p18 - p25

Dessert cups

p26 - p31

Eclairs

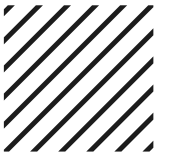
p32 - p37

Belgian heroes

p38 - p45

Portuguese traditions

p46 - p49



Berliners



Verwen uw klanten
met onze heerlijke
gevulde Berlijnse
bollen!



Een Berlijnse bol in
Belgische stijl van
ambachtelijke kwaliteit...

... met premium vullingen?
Joriba Bakery is dé Belgische
specialist in de productie van
Berlijnse bollen, en meer specifiek
de lichte en luchtige Belgische
variant, ook wel bekend als de
'Boule'.

Wij bieden een standaard-
assortiment met hazelnoot-,
aardbei- en vanillesmaakvulling,
maar op aanvraag kunnen we ook
producten op maat voorstellen met
andere vullingen zoals abrikoos, rode
vruchten, appel, appel-kaneel, ...



Mini boules



Mini boule

Mini Berlijnse bol op basis van luxedeeg gefrituurd in zonnebloemolie

Ø 52mm diameter - 18g
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DBH03_JO002
120 stuks/doos
88 dozen/pallet



Mini boule crêpe patissière (doorgesneden)

CHILLED

Mini Berlijnse bol doorgesneden en gevuld met crême patissière

Ø 52mm - 35g - 49% vulling
ontdooitijd : min. 6u bij 5-7°C

DBS03_JO003
2 x 35 stuks/doos
88 dozen/pallet

Mini boules



Mini boule aardbei

AMBIENT

Mini Berlijnse bol gevuld met een frisse aardbei-confituur en omhuld met een suikercoating

Ø 52mm - 24g - 25% vulling
ontdooitijd : min. 2u bij kamertemperatuur

DBG08_JO012
120 stuks/doos
88 dozen/pallet



Mini boule hazelnoot

AMBIENT

Mini Berlijnse bol gevuld met een smeuïge hazelnootvulling en omhuld met een suikercoating

Ø 52mm - 24g - 25% vulling
ontdooitijd : min. 2u bij kamertemperatuur

DBG09_JO011
120 stuks/doos
88 dozen/pallet



Mini boule vanillesmaak

AMBIENT/CHILLED

Mini Berlijnse bol gevuld met een vanillesmaakvulling en omhuld met een suikercoating

Ø 52mm - 26g - 30% vulling
ontdooitijd : min. 2u bij kamertemperatuur

DBG03_JO011
120 stuks/doos
88 dozen/pallet



Mini boule witte chocolade

AMBIENT

Mini Berlijnse bol gevuld met een witte chocoladevulling en omhuld met een suikercoating

Ø 52mm - 24g - 25% vulling
ontdooitijd : min. 2u bij kamertemperatuur

DBG09_JO012
120 stuks/doos
88 dozen/pallet



Mini boule speculoos

AMBIENT

Mini Berlijnse bol gevuld met een smeuïge speculoosvulling en omhuld met een kaneel-parelsuikercoating

Ø 52mm - 24g - 25% vulling
ontdooitijd : min. 2u bij kamertemperatuur

DBG09_JO002
120 stuks/doos
88 dozen/pallet

Mini boules



Mini boule choco choco
AMBIENT

Gekleurde mini Berlijnse bol, gevuld met een chocoladevulling en omhuld met een suikercoating

Ø 52mm - 24g - 25% vulling
ontdooitijd : min. 2u bij kamertemperatuur

DBG32_JO011
120 stuks/doos
88 dozen/pallet



Mini boule pistache
AMBIENT

Gekleurde mini Berlijnse bol, gevuld met een smakelijke pistachecrème en omhuld met een suikercoating

Ø 52mm - 24g - 25% vulling
ontdooitijd : min. 2u bij kamertemperatuur

DBG31_JO001
120 stuks/doos
88 dozen/pallet



Mini boule double red
AMBIENT

Gekleurde mini Berlijnse bol, gevuld met een rode vruchtenvulling en omhuld met een suikercoating

Ø 52mm - 24g - 25% vulling
ontdooitijd : min. 2u bij kamertemperatuur

DBG33_JO011
120 stuks/doos
88 dozen/pallet



Boules

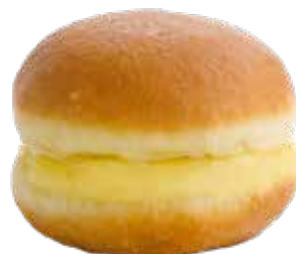


Boule original

Standaard formaat Berlijnse bol op basis van luxedeeg gefrituurd in zonnebloemolie

Ø 90mm - 60g
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DBH01_JO002
80 stuks/doos
40 dozen/pallet



Boule original crème patissière (doorgesneden)

CHILLED

Original Berlijnse bol doorgesneden en gevuld met crème patissière

Ø 90mm - 105g - 43% vulling
ontdooitijd : min. 12u bij 5-7°C

DBS01_JO001
2 x 24 stuks/doos
40 dozen/pallet



Boule classic

Klassiek Berlijnse bol op basis van luchtig luxedeeg gefrituurd in zonnebloemolie

Ø 90mm - 60g
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DBH53_JO001
34 stuks/doos
80 dozen/pallet

Donuts



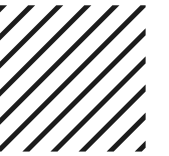
Donut original

Een klassieke natuur donut, geïnspireerd op onze iconische Original boule

Ø 90mm - 47g
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DDH01_JO001
45 stuks/doos
88 dozen/pallet





Fine
pâtisserie



Individueel gebak

rond



Martha chocolade deluxe

CHILLED

Individueel gebak met een krokante chococrumble-bodem, luchtige chocolademousse, overgoten met een chocolade glaçage en afgewerkt met chocoladeschilfers

Ø 63mm - 78g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

DFM01_JO001
24 stuks/doos
160 dozen/pallet



Martha passievrucht mango

CHILLED

Individueel gebak met een krokante bodem van witte chocolade en crumble, mangocompote, luchtige passievruchtenmousse, overgoten met een passievruchten glaçage en afgewerkt met witte chocoladekrullen

Ø 63mm - 85g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

DFM02_JO001
24 stuks/doos
160 dozen/pallet



Martha pistache

CHILLED

Individueel gebak met een krokante chococrumble-bodem, zache pistache kataifi crème, luchtige hazelnootmousse omhuld met een pistache glaçage en afgewerkt met gehakte pistachenoten.

Ø 63mm - 80g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

DFM03_JO001
24 stuks/doos
160 dozen/pallet

Individueel gebak

rechthoek



Short bar mango passievrucht
CHILLED

Individueel gebak met een krokante laag crumble en chocoladebiscuit, daarbovenop een mangocompote en passievruchtenmousse, afgewerkt met passievruchtenconfituur

105mm - ca. 85g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1G15003
3 x 10 stuks/doos
99 dozen/pallet



Short bar chocolade gezouten caramel
CHILLED

Individueel gebak met een krokante feuilletine, chocoladebiscuit, een laag gezouten caramel crèmeux, chocolademousse en afgewerkt met chocoladeganache

105mm - ca. 70g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1G17001
3 x 10 stuks/doos
99 dozen/pallet



Short bar framboos witte chocolade
CHILLED

Individueel gebak met een krokante bodem van witte chocolade en crumble, een laag frambozenvulling, biscuit en witte chocolademousse en afgewerkt met frambozenconfituur

105mm - ca. 85g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

DFP01_JO001
3 x 10 stuks/doos
99 dozen/pallet

Individueel gebak

rechthoek



Short bar piëmont hazelnoot
CHILLED

Individueel gebak met een chocoladebiscuit, een crèmeux laag van hazelnoten, chocolademousse, overgoten met chocolade met nootjes

105mm - ca. 80g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

DFP02_JO001
3 x 10 stuks/doos
99 dozen/pallet



Short bar speculoos
CHILLED

Individueel gebak met een chocoladebiscuit en een krokante speculoos bodem, een smeuijge laag speculoospasta, speculoosmousse en overgoten met witte chocolade en speculooscrumble

105mm - ca. 105g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

DFP03_JO001
3 x 10 stuks/doos
99 dozen/pallet





Spuitzakken



Witte chocolademousse

CHILLED

Onze luchtige zoete witte chocolademousse in spuitzak met handige, gekartelde spuitkop

1300g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1S10902

4 stuks/doos
60 dozen/pallet



Pure chocolademousse

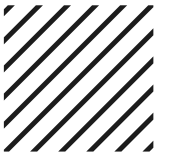
CHILLED

Onze authentieke donkere chocolademousse in een spuitzak met handige, gekartelde spuitkop

1300g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1S10909

4 stuks/doos
60 dozen/pallet



Dessert cups

Dessert cups



Chocolademousse

CHILLED

Authentieke, luchtige fondant chocomousse, afgewerkt met chocoladeschilfers

72mm diameter - 105g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1P15901
15 stuks/doos
160 dozen/pallet



Tiramisu

CHILLED

Verfijnde klassieke tiramisu, afgewerkt met een laagje cacaopoeder

72mm diameter - 100g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1P15902
15 stuks/doos
160 dozen/pallet



Tiramisu speculoos

CHILLED

Twee laagjes verfijnde tiramisu mousse afgewisseld met drie laagjes gemalen speculoos

72mm diameter - 100g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1P15903
15 stuks/doos
160 dozen/pallet



Dessert cups



Aardbei witte chocolade
CHILLED

Een heerlijke combinatie van witte chocolademousse en aardbeienmousse, met ertussen een laag speculooskrumels, bovenaan een aardbeitopping en afgewerkt met chocolade krullen

Ø 72mm - 80g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

DUP01_J0001
15 stuks/doos
160 dozen/pallet

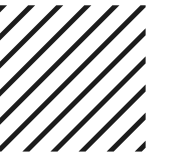


Caramel deluxe
CHILLED

Een heerlijke combinatie van zachte caramel en luchtige caramelmousse, met een knapperige crumble-laag, afgewerkt met een rijke carameltopping en stukjes caramel

Ø 72mm - 80g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

DUP02_J0002
15 stuks/doos
160 dozen/pallet



Eclairs

Mini éclairs



**Mini éclair
huls**

Onze kleinste éclair huls op basis van ons authentiek pâte à choux deeg

80mm - 7g
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DEH08_JO002
160 stuks/doos
88 dozen/pallet



**Mini éclair
the Belgian classic**
CHILLED

Mini éclair gevuld met een crème patissière en afgewerkt met een chocolade ganache

80mm - 35g
ontdooitijd : min. 5-6u bij 5-7°C

DEG08_JO001
2 x 30 stuks/doos
88 dozen/pallet

Eclairs



**Eclair original
huls**

Onze standaard brede éclair huls op basis van ons authentiek pâte à choux deeg

150mm - 27g
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DEH01_JO002
144 stuks/doos
24 dozen/pallet



**Eclair original
melkchocolade**
CHILLED

Original éclair gevuld met een crème patissière en afgewerkt met melkchocoladeganache

150mm - 120g
ontdooitijd : min. 12u bij 5-7°C

DEG09_JO001
2 x 23 stuks/doos
48 dozen/pallet



**Eclair
the Belgian classic**
CHILLED

Eclair gevuld met een een crème patissière en afgewerkt met een chocoladeganache

160mm - 100g
ontdooitijd : min. 12u bij 5-7°C

DEG06_JO002
2 x 11 stuks/doos
88 dozen/pallet



Eclairs



Eclair patissier
huls

Onze elegante, gekartelde éclair huls op basis van ons authentiek pâte à choux deeg

160mm - 19g
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DEH07_JO001
120 stuks/doos
40 dozen/pallet



Eclair patissier
chocolade
CHILLED

Een premium kwaliteit gekartelde éclair gevuld met een chocoladecrème en afgewerkt met chocolade ganache

160mm - 100g
ontdooitijd : min. 12u op 5-7°C

DEG07_JO005
2 x 11 stuks/doos
88 dozen/pallet



Eclair patissier
vanillesmaak
CHILLED

Een premium kwaliteit gekartelde éclair gevuld met een crème patissière en afgewerkt met een laag van witte chocolade ganache

160mm - 100g
ontdooitijd : min. 12u op 5-7°C

DEG07_JO002
2 x 11 stuks/doos
88 dozen/pallet

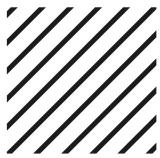
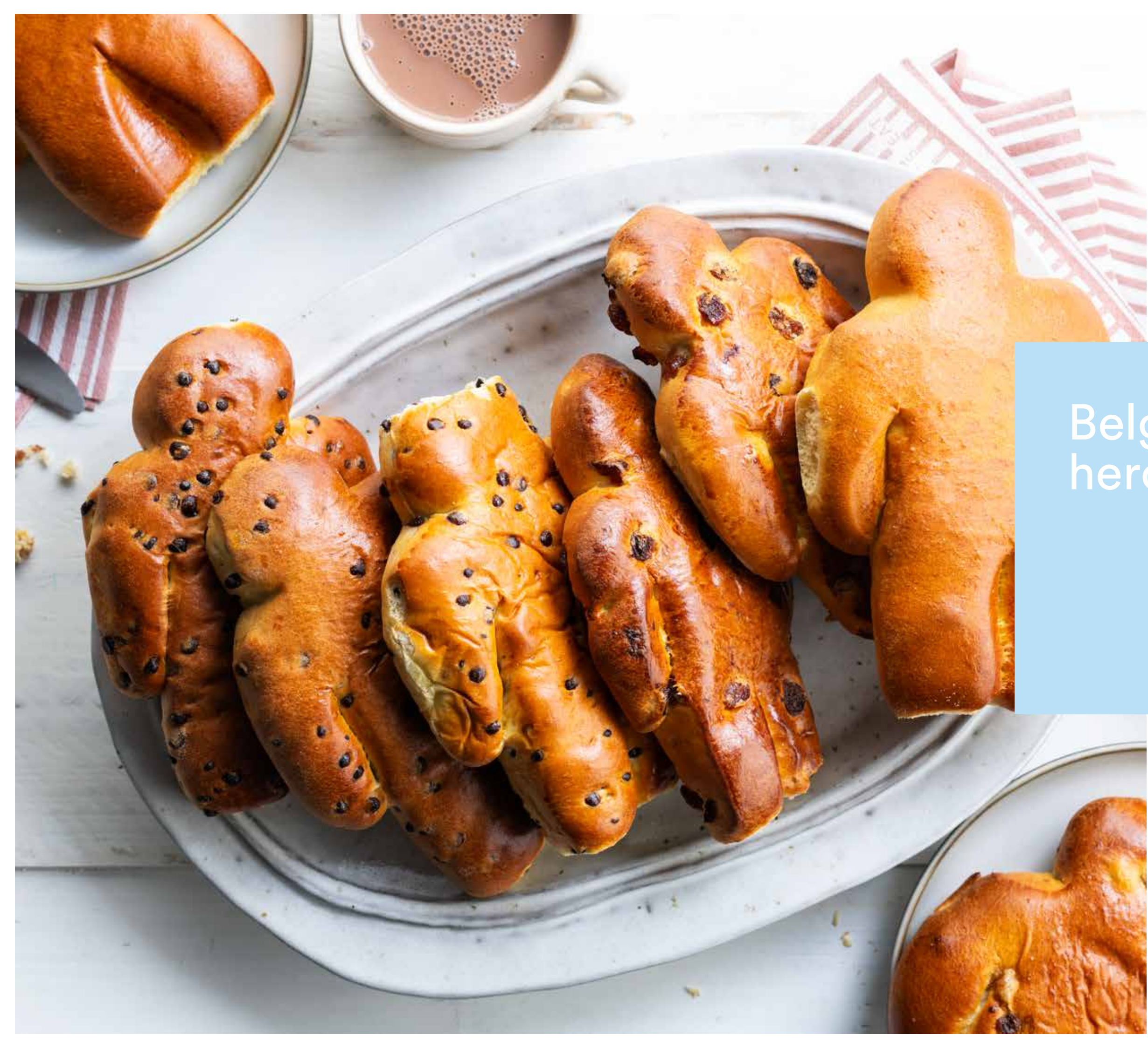


Eclair patissier
mokka
CHILLED

Een premium kwaliteit gekartelde éclair gevuld met een mokka crème vulling en afgewerkt met een mokka ganache

160mm - 100g
ontdooitijd : min. 12u op 5-7°C

DEG07_JO003
2 x 11 stuks/doos
88 dozen/pallet



Belgian heroes





Belgian heroes



Klaaskoek natuur
AMBIENT

Zacht luxedeeg met een lichte
toets van kaneel

ca. 115g/stuk
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DOE01_JO001
60 stuks/doos
24 dozen/pallet



Klaaskoek chocolade
AMBIENT

Zacht luxedeeg met een lichte
toets van kaneel en chocolade stukjes

ca. 115g/stuk
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DOE03_JO001
60 stuks/doos
24 dozen/pallet



Diksmuidse boterkoek
AMBIENT

De enige echte Diksmuidse boterkoek,
handgemaakt volgens authentiek recept en 100%
plantaardig

ca. 60g/stuk
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DVE01_JO001
4 x 21 stuks/doos
24 dozen/pallet



Diksmuidse chocoladekoek
AMBIENT

Een Diksmuidse boterkoek met binnenin een
staafje donkere chocolade, handgemaakt volgens
authentiek recept en 100% plantaardig

ca. 65g/stuk
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DVE02_JO001
4 x 21 stuks/doos
24 dozen/pallet

Belgian heroes



Appelcake lang

AMBIENT/CHILLED

Een lange cake met verse appelstukjes

270mm - 450g
ontdooitijd : min. 2u bij kamertemperatuur

DCE01_JO001

14 stuks/doos
48 dozen/pallet



Cinnamon roll

AMBIENT

Een ambachtelijk kaneelbroodje voor echte kaneel liefhebbers, 100% vegan

Ø 90mm - 73g
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DVE05_JO002

36 stuks/doos
48 dozen/pallet



Belgian heroes



Flantaartje - ongebakken *

BAKE OFF

Ongebakken flantaartje met vlakke rand voor een eenvoudige afwerking en een perfecte presentatie

ca. 105mm - 185g

DOC01_JO001

30 stuks/doos

81 dozen/pallet



Flantaartje - voorgebakken *

BAKE OFF

Voorgebakken flantaartje met vlakke rand voor een eenvoudige afwerking en een perfecte presentatie

ca. 105mm - 170g

DOC01_JO002

30 stuks/doos

81 dozen/pallet

* Dit product moet nog worden afgebakken. Ontdooi- en bakinstructies zijn verkrijgbaar op aanvraag.

Belgian heroes



Rijsttaartje - ongebakken*

BAKE OFF

Ongebakken rijsttaartje met vlakke rand voor een gemakkelijke afwerking en een authentieke smaak

ca. 105mm - 155g/stuk

DOC02_JO001

18 stuks/doos

120 cdozen/pallet



Rijsttaartje - voorgebakken *

BAKE OFF

Voorgebakken rijsttaartje met gekartelde rand voor een gemakkelijke afwerking en authentieke smaak

ca. 100mm - 180g/stuk

DOC03_JO001

18 stuks/doos

120 dozen/pallet



Flantaart - voorgebakken *

BAKE OFF

Voorgebakken flantaart voor een gemakkelijke afwerking en perfecte presentatie

Ø 200mm - 800g

DOC04_JO001

12 stuks/doos

40 dozen/pallet



Rijsttaart - voorgebakken *

BAKE OFF

Voorgebakken rijsttaart met een gekartelde rand voor een gemakkelijke afwerking en authentieke smaak

Ø 200mm - 800g

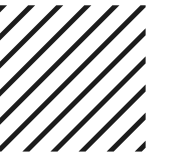
DOC05_JO001

12 stuks/doos

40 dozen/pallet

* Dit product moet nog worden afgebakken. Ontdooi- en bakinstructies zijn verkrijgbaar op aanvraag.





Portuguese traditions



Portuguese traditions



Mini pastel de nata

AMBIENT/BAKE OFF

Een miniatuurversie van een Portugees gebakje bestaande uit knapperig bladerdeeg gevuld met zachte nata-crème, goudbruin gebakken tot in de perfectie.

Ø 45mm - 35g

DPP01_J0001
4 x 20 stuks/doos
96 dozen/pallet



Pastel de nata

AMBIENT/BAKE OFF

Een traditionele Portugese lekkernij bestaande uit knapperig bladerdeeg gevuld met zachte gele nata room voor een authentieke smaaksensatie.

Ø 70mm - 65g

DT122_FS001
100 stuks/doos
96 dozen/pallet

Tabel overzicht

		Artikelcode	Omschrijving	Grootte	Gewicht	Vulling	Verpakking			Houdbaarheid diepvries
				mm	g/stuk	%	Stuks/ blister of tray	Stuks/ doos	Dozen/ pallet	maanden
Berliners		DBH03_JO002	Mini boule	Ø 52	18	N/A	-	120	88	12
		DBS03_JO002	Mini boule crème patissière	Ø 52	35	49	35	70	88	9
		DBG03_JO011	Mini boule vanillesmaak	Ø 52	26	30	-	120	88	12
		DBG08_JO012	Mini boule aardbei	Ø 52	24	25	-	120	88	12
		DBG09_JO011	Mini boule hazelnoot	Ø 52	24	25	-	120	88	12
		DBG09_JO012	Mini boule witte chocolade	Ø 52	24	25	-	120	88	12
		DBG09_JO002	Mini boule speculoos	Ø 52	24	25	-	120	88	12
		DBG32_JO011	Mini boule choco choco	Ø 52	24	25	-	120	88	12
		DBG33_JO011	Mini boule double red	Ø 52	24	25	-	120	88	12
		DBG31_JO001	Mini boule pistache	Ø 52	24	25	-	120	88	12
		DBH01_JO002	Boule original	Ø 90	60	N/A	-	80	40	12
		DBS01_JO001	Boule original crème patissière	Ø 90	105	43	24	48	40	9
		DDH53_JO011	Boule classic	Ø 90	60	N/A	-	45	88	12
		DDH01_JO001	Donut original	Ø 90	47	N/A	-	34	80	12
Fine patisserie	INDIVIDUEEL GEBAK ROND									
		DFM01_JO001	Martha chocolade	Ø 63	78	N/A	-	24	160	15
		DFM02_JO001	Martha passie mango	Ø 63	85	N/A	-	24	160	15
		DFM03_JO001	Martha pistache	Ø 63	80	N/A	-	24	160	15
	INDIVIDUEEL GEBAK RECHTHOEK									
		1G15003	Mango passie- vrucht	105	85	N/A	10	30	99	15
		1G17001	Chocolade gezouten caramel	105	70	N/A	10	30	99	15
		DFP01_JO001	Framboos witte chocolade	105	85	N/A	10	30	99	15
		DFP02_JO001	Piëmont hazelnoot	105	80	N/A	10	30	99	15
		DFP03_JO001	Speculoos	105	105	N/A	10	30	99	15
	SPUITZAKKEN									
		1S10902	Witte chocolade- mousse	-	1300	N/A	-	4	60	15
		1S10909	Pure chocolade- mousse	-	1300	N/A	-	4	60	15

		Artikelcode	Omschrijving	Grootte	Gewicht	Vulling	Verpakking			Houdbaarheid diepvries
				mm	g/pc	%	Stuks/ blister of tray	Stuks/ doos	Dozen/ pallet	maanden
Dessert cups		1P15901	Chocolade-mousse	Ø 72	105	N/A	-	15	160	15
		1P15902	Tiramisu	Ø 72	100	N/A	-	15	160	15
		1P15903	Tiramisu speculoos	Ø 72	100	N/A	-	15	160	15
		DUP01_JO001	Aardbei witte chocolade	Ø 72	80	N/A	-	15	160	15
		DUP02_JO002	Caramel deluxe	Ø 72	80	N/A	-	15	160	15
Eclairs		DEH08_JO002	Mini éclair huls	80	7	N/A	-	160	88	9
		DEG08_JO001	Mini éclair The Belgian classic	80	35	66	30	60	88	9
		DEH01_JO002	Eclair original huls	150	27	N/A	-	144	24	9
		DEG09_JO001	Eclair original melkchocolade	150	120	68	23	46	48	9
		DEG06_JO002	Eclair The Belgian classic	160	100	69	11	22	88	9
		DEH07_JO001	Eclair patissier huls	160	19	N/A	-	120	40	9
		DEG07_JO005	Eclair patissier chocolade	160	100	69	11	22	88	9
		DEG07_JO002	Eclair patissier vanillesmaak	160	100	69	11	22	88	9
		DEG07_JO003	Eclair patissier mokka	160	100	69	11	22	88	9
Belgian heroes		DOE01_JO001	Klaaskoek natuur	-	ca.115	N/A	-	60	24	9
		DOE03_JO001	Klaaskoek chocolade	-	ca.115	N/A	-	60	24	9
		DVE01_JO001	Diksmuidse boterkoek	-	ca. 60	N/A	21	84	24	6
		DVE02_JO001	Diksmuidse chocoladekoek	-	ca. 65	N/A	21	84	24	6
		DCE01_JO001	Appelcake lang	270	450	N/A	-	14	48	9
		DVE05_JO002	Cinnamon roll	Ø 90	73	N/A	-	36	48	9
		DOC01_JO001	Flantaartje ongebakken	Ø 105	185	N/A	-	30	81	12
		DOC01_JO002	Flantaartje voorgebakken	Ø 105	170	N/A	-	30	81	12
		DOC02_JO001	Rijsttaartje ongebakken	Ø 105	180	N/A	-	18	120	12
		DOC03_JO001	Rijsttaartje voorgebakken	Ø 100	155	N/A	-	18	120	12
		DOC04_JO001	Flantaart voorgebakken	Ø 200	800	N/A	-	12	40	12
	DOC05_JO001	Rijsttaart voorgebakken	Ø 200	800	N/A	-	12	40	12	
Portuguese traditions		DPP01_JO001	Mini pastel de nata	Ø 45	35	N/A	20	80	96	12
		DTI22_FS001	Pastel de nata	Ø 70	65	N/A	-	100	96	12



Central offices

Joriba Bakery

+32 56 50 07 50

info@joribabakery.be

Avenue Nadine Pollet-Sengier 8
7700 Moeskroen
België



Joriba Bakery

editie: 22.09.2025