

Makkelijk in gebruik

Niet nodig om te ontdooien



Brusselse wafel:

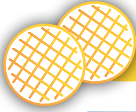


of



1 minuut
in een wafelijzer

4 minuten
in de oven
op 200°C



Ronde wafel:



of



3 minuten
in de oven
op 200°C

1 minuut 30
in de toaster



Flexibiliteit

Wij bieden de gepaste oplossing voor alle sectoren:

- Retail / groothandel: kartonnen doosje
- Food service / catering: flowpackverpakking
- Onze wafels komen op de markt onder onze naam of als private label
- Wij gaan tot het uiterste om aan al uw specifieke wensen en volumes te voldoen

Kwaliteit

Dely Wafels heeft altijd sterk ingezet op voedselveiligheid met grote aandacht voor de smaak en 'look' van haar wafel. Startende bij het selecteren van de allerbeste grondstoffen hanteert Dely Wafels een voortdurende waakzaamheid en controle tijdens het productieproces. Ons dagelijks streven naar kwaliteit werd in 2016 beloond met de AA-score, binnen het BRC-certificaat.



Ecologisch

Dely Wafels engageert zich om haar ecologische voetafdruk en afvalproductie te beperken

- Installatie van zonnepanelen
- Volledig elektrisch wagenpark
- Recuperatie van de warmte geproduceerd door onze koelsystemen
- Omvorming van afgekeurde producten tot veevoeder
- Afvalsortering om recyclage mogelijk te maken



Gesuikerd en rond, geef uw ontbijt een verrassend nieuwe toets met een wafel

Vandaag draait alles rond snelheid en eenvoud, net daarom ontwikkelde Dely Wafels dankzij haar jarenlange ervaring een dunnere wafel die perfect in de toaster past. Licht, knapperig en overheerlijk zoals je mag verwachten van onze Brusselse wafel.

De wafel weegt 30 gram en heeft een diameter van 10 cm. Hij kan perfect gegeten worden tijdens het ontbijt met confituur, chocopasta, boter, fruit, ... en kan uiteraard ook als tussendoortje verorberd worden.

We stellen u twee recepten van
onze ronde gesuikerde wafel voor:

Het **klassieke recept**, dat met alle mogelijke toppings samengaat



Het recept 'chocolade', met overheerlijke lichtgesmolten **stukjes chocolade**.

