

GLUTEN-FREE

UNE OFFRE
INCONTOURNABLE

EEN ONMISBAAR
ASSORTIMENT

Le marché mondial du sans-gluten



De wereldmarkt zonder gluten

Dynamisme du marché

▶ +8,5% de croissance par an depuis 5 ans

Marktdynamisme

▶ +8,5% groei per jaar, sinds 5 jaar

Une tendance santé et alimentaire dont 71% du marché se fait dans le secteur de la boulangerie.

Een gezondheid en voedingstrend, waarvan 71% in het bakkerij segment.

Les moteurs de croissance du marché

De la population cible

Des préoccupations santé

Du nombre d'intolérants au gluten diagnostiqués

De groeimotoren van de markt

Doelpubliek

Gezondheidsbewustzijn

Aantal personen die glutenintolerant zijn

PAIN - BROOD

Code	Produit Product	Poids (g) Gewicht (g)	Nombre de pièces/carton Aantal stuks/doos	Nombre de carton/palette Aantal dozen/pallet
76658	Boule blanche sans gluten Witte bol zonder gluten	40	24	156
76660	Boule 5 graines sans gluten Meergranenbol zonder gluten	40	24	156
76661	Demi-baguette blanche sans gluten Half wit stokbrood zonder gluten	125	24	64
76662	Demi-baguette 5 graines sans gluten Half meergranen stokbrood zonder gluten	125	24	64

PÂTISSERIE - GEBAK

Code	Produit Product	Poids (g) Gewicht (g)	Nombre de pièces/carton Aantal stuks/doos	Nombre de carton/palette Aantal dozen/pallet
78435	Muffin cacao sans gluten Chocolademuffin zonder gluten	90	20	96

Délifrance Belux

Av. Robert Schuman 71, 1401 Nivelles / Nijvel

Tél. : 067/89 56 60 • Fax : 067/44 24 01

www.delifrance.be

ASSORTIMENT

Gluten Free



FR-121

Inspired bakery

Délifrance



LES PAINS *SANS GLUTEN* BRODEN *ZONDER GLUTEN*

Nos pains ont été élaborés pour convenir aux **personnes intolérantes** au gluten et également à tout client souhaitant **limiter sa consommation de produits avec gluten**.

Onze broden zijn ontwikkeld voor **mensen die glutenintolerant** zijn en voor iedereen die op zoek is naar **glutenvrije producten**.

76662

DEMI-BAGUETTE 5 GRAINES

(tournesol, lin brun, lin jaune, sésame, pavot)

HALF MEERGRANEN STOKBROOD

(zonnebloem, bruin lijnzaad, geel lijnzaad, sesamzaad, maanzaad)



125 g

76661

DEMI-BAGUETTE BLANCHE

HALF WIT STOKBROOD



125 g



MUFFIN *SANS GLUTEN* MUFFIN *ZONDER GLUTEN*

Notre muffin a été élaboré pour convenir aux **personnes intolérantes** au gluten mais également à tout client souhaitant **limiter sa consommation de produits avec gluten**.

Onze muffin is ontwikkeld voor **mensen die glutenintolerant** zijn en voor iedereen die op zoek is naar **glutenvrije producten**.

78435

MUFFIN CACAO



90 g

76660

BOULE 5 GRAINES

(tournesol, lin brun, lin jaune, sésame, pavot)

MEERGRANENBOL

(zonnebloem, bruin lijnzaad, geel lijnzaad, sesamzaad, maanzaad)

76658
BOULE BLANCHE

WITTE BOL



40 g



40 g

- ▶ Des recettes à partir de farines de **riz, caroube ou sarrasin**.
- ▶ Des produits **emballés** et **étiquetés** individuellement pour éviter toute contamination par du gluten.
- ▶ Des produits **prêts à l'emploi**, seulement 2h de décongélation à température ambiante.
- ▶ Une conservation de **24h à 48h** maximum entre 15 et 25°C.

- ▶ Recepten op basis van **rijstbloem, johannesbrood of boekweit**.
- ▶ **Individueel voorverpakte** en **gelabelde** producten om elke besmetting met gluten te vermijden.
- ▶ Producten **klaar voor gebruik**, slechts 2u te ontdooien op kamertemperatuur.
- ▶ Bewaringstijd tussen de **24 en 48u**, maximum tussen 15 en 25°C.

- ▶ Une recette à partir de farine de **riz**.
- ▶ Un produit **emballé** et **étiqueté** individuellement pour éviter toute contamination par du gluten.
- ▶ Une conservation de 24h à 48h maximum entre **15 et 25°C**.

- ▶ **Recept op basis van rijstbloem**
- ▶ **Individueel voorverpakte** en **gelabelde** producten om elke besmetting met gluten te vermijden.
- ▶ Bewaringstijd tussen de 24 en 48u, maximum tussen **15 en 25°C**.