www.delifrance.com/be
www.delifrance.com/nl
Nouveautés
Nieuw
Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

# INDEX

## Pain - *Brood*


| | | |
|---|---|---|
| 19E66 | PLATINO POIVRE & SEL<br>*PLATINO PEPER & ZOUT* | 5 |
| 19D37 | BOULE POIVRE & SEL<br>*BOL PEPER & ZOUT* | 5 |
| 19G47 | GO BROOD, PAIN PROTÉINÉ COMPLET<br>*GOBROD VOLKOREN* | 6 |
| 19G48 | GO BROOD, PAIN PROTÉINÉ BLANC AVEC GRAINES<br>*GOBROD WIT MET ZADEN* | 6 |
| XXXXX | BAGUETTE PANIMIX<br>*BAGUETTE MEERGRANEN* | 7 |
| 19H99 | SPICY VIENNOISINE<br>*SPICY « VIENNOISE »* | 7 |
| 18546 | PANINI XL PRÉ-TRANCHÉ<br>*PANINI WIT MET KRUIDEN XL PRE-SLICED* | 7 |
| 19907 | BRIOCHE BUN<br>*HAMBURGERBROODJE* | 8 |
| 19908 | BRIOCHE BUN AUX GRAINES DE LIN<br>*HAMBURGERBROODJE MET LIJNZAAD* | 8 |
| 19E84 | BOULE CAROTTE & GRAINES<br>*BOL WIT MET WORTEL & ZADEN* | 8 |
| 19389 | FOCACCIA RONDE AUX HERBES<br>*FOCACCIA RONDE MET KRUIDEN* | 9 |


## Viennoiserie


| | | |
|---|---|---|
| 19H83 | GOUTTE SEMI-FINIE<br>*DRUPPEL MET BANKETBAKKERSROOM* | 11 |
| 19D84 | GOUTTE POIRE ET CHOCOLAT<br>*DRUPPEL CHOCOLADE EN PEER* | 12 |
| 19D93 | CROISSANT AUX AMANDES<br>*AMANDELCROISSANT* | 12 |
| 19I54 | MINI CROISSANT FULLY BAKED | 12 |
| 19D06 | CROISSANT FULLY BAKED | 12 |


## Pâtisserie


| | | |
|---|---|---|
| 19I05 | MINI BEIGNET SPECULOOS | 14 |
| 19F74 | BOULE DE BERLIN<br>*BERLINER BOL* | 14 |


## Traiteur


| | | |
|---|---|---|
| 19I40 | MINI CHEESEBURGERS | 16 |
| 19D86 | CARRÉ ÉPINARDS, FETA & RICOTTA<br>*FETA SPINAZIE TAARTJE* | 17 |
| 19D87 | FEUILLETÉ MÉDITERRANÉEN<br>*MEDITERANEAN ROLL* | 17 |
| 19D94 | FLAMMENKÜCHE VÉGÉTALE<br>*FLAMKUCHE* | 17 |
| 19D95 | TARTE AUX LÉGUMES<br>*GROENTEN TAARTJE* | 17 |

Notre secteur devient de plus en plus attractif et met de plus en plus l'accent sur l'originalité. Les consommateurs veulent de la qualité mais aussi de la singularité.

C'est pourquoi, chez Délifrance, nous souhaitons vous présenter des nouveautés pour répondre aux tendances les plus populaires. Nous privilégions toujours la qualité de la matière première et l'esthétique du produit. En outre, nous maintenons la philosophie du « savoir-faire » français et de la durabilité.

*Onze sector evolueert voortdurend en legt steeds meer de nadruk op originaliteit. Consumenten zoeken naast kwaliteit ook unieke producten.*

*Daarom stelt Délifrance u een reeks aan nieuwe producten voor, die op de populairste trends inspelen van nu. Wij bij Délifrance geven hoge prioriteit aan de kwaliteit van onze grondstoffen en de uitstraling van het product. Daarnaast handhaven wij de filosofie van de Franse 'savoir-faire' en duurzaamheid.*

# Pain
# *Brood*

Les en-cas sont de plus en plus présents dans l'esprit des consommateurs, au-delà de l'en-cas typique entre les repas. Les consommateurs continuent d'opter pour des produits à plus forte valeur ajoutée, différenciants et de qualité supérieure.

*Snacks zijn steeds meer aanwezig in de gedachten van consumenten, verder dan de typische snack tussen de maaltijden door. Consumenten blijven kiezen voor producten met een hogere toegevoegde waarde, gedifferentieerd en van superieure kwaliteit.*

19E66

**PLATINO POIVRE & SEL**
***PLATINO PEPER & ZOUT***
120 g | 40 pcs-st/bte-ds | 4-5’ 200°C

19D37

**BOULE POIVRE & SEL**
***BOL PEPER & ZOUT***
90 g | 96 pcs-st/bte-ds | 5-7’ 200°C

Optez pour une **délicieuse demi-baguette** ou un **petit pain** façonné à la main avec un topping **poivre & sel**. Idéal comme en-cas, pour accompagner une salade, une soupe ou garni en sandwich.

*Kies voor een handgevormde **smaakvolle halve baguette** of **bol** met een topping van **peper & zout**. Ideaal als tussendoortje, voor bij de borrel, salade, soep of om te beleggen.*

TIPS

19G47

**GO BROD, PAIN PROTÉINÉ COMPLET**
***GOBROD VOLKOREN***

110 g | 85 pcs-st/bte-ds | 5-7’ 190-200°C

19G48

**GO BROD, PAIN PROTÉINÉ BLANC AVEC GRAINES**
***GOBROD WIT MET ZADEN***

110 g | 85 pcs-st/bte-ds | 5-7’ 190-200°C

INSIGHT

Ce pain est **faible en glucides** (plus de 40% de moins que le pain régulier), faible en sel, riche en fibres (8,8g) et riche en **oméga-3**. De plus, il contient une source de **vitamine B9** et de **minéraux**, et est **riche en protéines**.

*Dit brood is **laag in koolhydraten** (ruim 40% t.o.v regulier brood), laag in zout, rijk aan **vezels** (8,8g) en rijk aan **omega3**. Daarbij bevat het een bron van **vitamine B9** & **mineralen** en is **rijk aan eiwitten**.*

XXXXX

**BAGUETTE PANIMIX**

***BAGUETTE MEERGRANEN***

300 g | 40 pcs-st/bte-ds | 13-14’ 190-200°C

19H99

**SPICY VIENNOISINE**

Avec son bon goût piquant et son format généreux, cette viennoisine est l’alliée parfaite pour proposer des sandwichs qui sortent de l’ordinaire.

***SPICY « VIENNOISE »***

*Met zijn heerlijke pittige smaak en royale formaat is deze zachte broodsoort de perfecte keuze om sandwiches aan te bieden die net iets anders zijn.*

120 g | 50 pcs-st/bte-ds | 2-3’ 180°C

18546

**PANINI XL PRÉ-TRANCHÉ**

Une bonne option pour préparer des sandwichs gourmands. Généreusement proportionné pour répondre aux plus grands appétits.

***PANINI WIT MET KRUIDEN XL PRE-SLICED***

*Een goede oplossing om heerlijke sandwiches te bereiden. Royaal geportioneerd om aan de grotere eetlusten te voldoen.*

145 g | 32 pcs-st/bte-ds | 3-4’ 200°C

19907

**BRIOCHE BUN**

Un pain à burger moelleux, rapide et facile à utiliser : prétranché et entièrement cuit.

***HAMBURGERBROODJE***

*Een zacht hamburgerbroodje, snel en gemakkelijk te gebruiken: voorgesneden en volledig gebakken.*

72 g | 45 pcs-st/bte-ds | 1h/u (21°C)

19908

**BRIOCHE BUN AUX GRAINES DE LIN**

Un pain à burger moelleux, garni de graines de lin. Rapide et facile à utiliser : prétranché et entièrement cuit.

***HAMBURGERBROODJE MET LIJNZAAD***

*Een zacht hamburgerbroodje, bestrooid met lijnzaad. Snel en gemakkelijk te gebruiken: voorgesneden en volledig gebakken.*

72 g | 45 pcs-st/bte-ds | 1h/u (21°C)

19E84

**BOULE CAROTTE & GRAINES**

Une recette gourmande composée de graines et de carottes, qui apportent un savoureux goût sucré.

***BOL WIT MET WORTEL & ZADEN***

*Een smakelijk recept bestaande uit zaden en wortelen, die een heerlijke zoete smaak toevoegen.*

90 g | 96 pcs-st/bte-ds | 6-8’ 200°C

19389

## FOCACCIA RONDE AUX HERBES

La focaccia ronde attire immédiatement l'attention par sa forme circulaire et sa garniture aux herbes. Elle acquiert une touche particulière grâce à un court passage au gril à contact

## *FOCACCIA RONDE MET KRUIDEN*

*De ronde focaccia valt meteen op door zijn ronde vorm en de kruidentopping. Het krijgt een bijzonder accent door een korte verhitting in de contactgrill.*

120 g | 45 pcs-st/bte-ds | 2-3’ 200°C

# Viennoiserie

Les produits de pâtisserie sont caractérisés par la tradition et la perfection culinaire. Afin de répondre aux besoins de nos clients, nous étudions en permanence les dernières tendances du marché.

*Banketproducten worden gekenmerkt door traditie en culinaire perfectie. Om aan de behoeften van onze klanten te voldoen, bestuderen we voortdurend de laatste markttrends.*

19H83

**GOUTTE SEMI-FINIE**
***DRUPPEL MET BANKETBAKKERSROOM***

95 g | 36 pcs-st/bte-ds | 21-23’ 170°C

Un produit sophistiqué pour créer des variations à l'infini, de la viennoiserie à la pâtisserie, afin de personnaliser et de se démarquer.

*Een kant-en-klaar product die eindeloze variaties bied tot het creëren van gebak.*

French FLOUR

Free-range EGGS

PURE Butter

Délifrance
EXTRA-ORDINARY

19D84

**GOUTTE POIRE & CHOCOLAT**

Généreusement proportionnée et sophistiquée, cette tarte aux poires revisitée est un produit hybride de la viennoiserie, avec sa forme unique de goutte.

***DRUPPEL CHOCOLADE & PEER***

*De uniek druppelvorm met topkwaliteit zichtbare laagjes maakt deze 'druppel' een zeer speciale traktatie, tussen viennoiserie en een innovatief open taartje in.*

130 g | 36 pcs-st/bte-ds | 21-23' 170°C

Délifrance
Impact
by Rodolphe Landemaine

19D93

**CROISSANT OUVERT AUX AMANDES**

Rappelant le croissant aux amandes classique, ce croissant ouvert est recouvert d'une généreuse garniture de délicieux éclats d'amandes.

***AMANDEL CROISSANT***

*Zoals de klassieke amandelcroissant, is deze open croissant rijkelijk bedekt met een royale topping van heerlijke amandelschilfers.*

120 g | 40 pcs-st/bte-ds | 21-23' 170°C

Fully baked

Facile à remettre en œuvre en dégelant ou en réchauffant le produit. Idéal pour proposer un produit savoureux en quelques minutes.

*Eenvoudig te gebruiken door het product te ontdooien of op te warmen. Ideaal om binnen enkele minuten een smakelijk product aan te bieden.*

19I54

**MINI CROISSANT FULLY BAKED**

20 g | 90 pcs-st/bte-ds | 45' (21°C) OR 2-3' 180°C

19D06

**CROISSANT FULLY BAKED**

55 g | 36 pcs-st/bte-ds | 45' (21°C) OR 2-3' 180°C

# Pâtisserie

La pâtisserie est réputée dans le monde entier pour son élégance, sa technique précise et la diversité de ses saveurs. C'est pourquoi cette sélection de produits est une valeur sûre. Ce sont des produits incontournables.

*Banketbakkerij is wereldwijd bekend om zijn elegantie, precieze techniek en diversiteit aan smaken. Daarom is deze selectie van producten een veilige keuze. Het zijn onmisbare producten.*

created with Lotus Biscoff

19I05

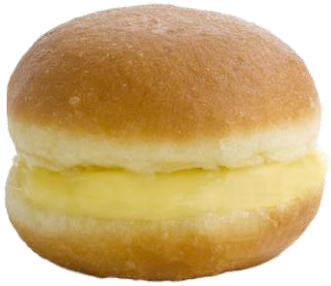
## MINI BEIGNET SPECULOOS

Mini beignet fourré d'une crème de biscuit Lotus® (24%). Une véritable tentation!

## *MINI BEIGNET SPECULOOS*

*Mini beignet gevuld met een Lotus ® biscuitcrème (24%). Een echte verleiding!*

25 g | 70 pcs-st/bte-ds | 1h/u (21°C)



19F74

## BOULE DE BERLIN

Un classique de la pâtisserie belge, fourrée à la crème pâtissière.

## *BERLINER BOL*

*Een klassiek Belgisch gebakje met banketbakkersroom.*

105 g | 48 pcs-st/bte-ds | 12 h/u (21°C)

# Traiteur

L'ajout de nouveaux produits dans notre famille de produits salés apporte une grande explosion de saveurs.

*De integratie van nieuwe producten in onze familie van hartige producten zorgt voor een grote smaakexplosie.*

19140

**MINI CHEESEBURGERS (20 PCS)**

Des pains briochés avec des graines de sésame, de la viande bovine française, du cheddar rouge et d'une sauce ketchup aux oignons et aux cornichons. Une recette simple et efficace pour les petits et grands gourmands !

***MINI CHEESEBURGERS (20 ST)***

*Zachte briochebroodjes met sesamzaad, Frans rundvlees, rode cheddar en een ketchupsaus met uien en augurken. Een eenvoudig en effectief recept voor jong en oud die van lekker eten houden!*

15 g | 2 pcs-st/bte-ds | 1'30 900 W

19D86

**CARRÉ ÉPINARDS, FETA & RICOTTA**

Une tarte très appétissante grâce à sa pâte délicate et dorée et à sa garniture généreuse et colorée.

***FETA SPINAZIE TAARTJE***

*Een heerlijk knapperige taartje met spinazie, ricotta, zwarte peper, citroenschil, griekse feta en nigellazaadjes.*

90 g | 42 pcs-st/bte-ds | 15-17' 180°C

19D94

**FLAMMENKÜCHE VÉGÉTALE**

Une tarte très appétissante grâce à sa pâte délicate et dorée et à sa garniture généreuse et colorée.

***FLAMKUCHE***

*Een heerlijk knapperige taartje met spinazie, ricotta, zwarte peper, citroenschil, griekse feta en nigellazaadjes.*

120 g | 42 pcs-st/bte-ds | 15-17' 180°C

19D87

**FEUILLETÉ MÉDITERRANÉEN**

Garni de légumes typiquement méditerranéens et de paprika fumé, ce feuilleté comblera les amateurs de saveurs épicées.

***MEDITERANEAN ROLL***

*Kleurrijk door zijn mooie strepen van paprikapoeder, gevuld met mediteraanse groenten als Piquillo-pepers, tomaten, zwarte olijven & extra vergine olijfolie.*

100 g | 40 pcs-st/bte-ds | 15' 180°C

19D95

**TARTE AUX LÉGUMES**

Une tarte très appétissante grâce à sa pâte délicate et dorée et à sa garniture généreuse et colorée.

***GROENTEN TAARTJE***

*Een heerlijk knapperige taartje met spinazie, ricotta, zwarte peper, citroenschil, griekse feta en nigellazaadjes.*

120 g | 42 pcs-st/bte-ds | 15-17' 180°C

# NOTRE HISTOIRE

Marque française du Groupe coopératif céréalier VIVESCIA, nous développons, depuis 1978, des produits de boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et traiteur pour la restauration, les boulangères et boulangers et la grande distribution en France et dans le monde.

Animé par la passion pour la boulangerie, fort de son patrimoine, inspiré des traditions boulangères et de son exigence pour le goût et la qualité, Délifrance permet à ses clients du monde entier d'attirer, de satisfaire et de régaler leurs consommateurs à n'importe quel moment de la journée.

**RESPONSIBLY, CREATIVELY, DELICIOUSLY.**

**Les chiffres clés :**
- 3450 collaborateurs
- + de 80% du chiffre d'affaires réalisé à l'international
- 14 sites de production dont 7 en France
- 2 milliards de viennoiseries produites par an

## Baking Good BETTER

Nous avons structuré une stratégie RSE ambitieuse, nourrie par celle définie par le Groupe VIVESCIA mais qui nous est propre, en lien direct avec les impacts de notre activité, notre ADN, nos valeurs et nos ambitions.

Nous avons nommé notre démarche Baking Good BETTER. "Better" nous engage à agir maintenant, tous ensemble, pour s'assurer que la durabilité est au coeur de tout ce que nous faisons afin de protéger ce qui est le plus précieux : notre planète mais aussi nos hommes et nos femmes. Baking Good BETTER s'articule autour de trois piliers :

**PLANÈTE**

Limiter l'impact de nos activités sur l'environnement

**PEOPLE**

Prendre soin de nos équipes

**PRODUIT & SAVOIR-FAIRE**

Fabriquer des produits de qualité aujourd'hui et demain

# ONZE GESCHIEDENIS

Als Frans merk van de coöperatieve graangroep VIVESCIA ontwikkelen we sinds 1978 bakkerij-, viennoiserie-, patisserie- en traiteurproducten voor de horeca, bakkers en supermarkten in Frankrijk en wereldwijd.

Gedreven door de passie voor bakken, rijk aan erfgoed, geïnspireerd door bakkerijtradities en met hoge eisen aan smaak en kwaliteit, stelt Délifrance zijn klanten wereldwijd in staat om hun consumenten op elk moment van de dag aan te trekken, te voldoen en te verwennen.

**VERANTWOORD, CREATIEF, HEERLIJK.**

**Key figures:**
- 3450 medewerkers
- + dan 80% van de omzet uit internationale markten
- 14 fabrieken waarvan 7 in France
- 2 biljoen viennoiseries per jaar geproduceerd wereldwijd

## Baking Good BETTER

Wij hebben een ambitieuze MVO-aanpak opgesteld, geïnspireerd door die van de VIVESCIA Groep, maar uniek voor onszelf, nauw verbonden met de impact van onze activiteiten, ons DNA, onze waarden en onze ambities.

We hebben onze aanpak Baking Good BETTER genoemd. 'Better' verplicht ons om nu te handelen, samen, om ervoor te zorgen dat duurzaamheid centraal staat in alles wat we doen om te beschermen wat het kostbaarst is: onze planeet, maar ook onze people. Baking Good BETTER is opgebouwd rond drie pijlers:

**PLANEET**

De impact van onze activiteiten op het milieu beperken

**PEOPLE**

Voor onze teams te zorgen

**PRODUCT & KNOW-HOW**

Kwaliteitsproducten te maken voor iedereen, vandaag en morgen

# NOS GAMMES

Chacune de nos gammes présente une offre de produits originale et diversifiée, spécialement conçue pour répondre aux attentes des clients, vous aider à vous démarquer et faciliter le repérage au sein de notre portefeuille produits. Chacune possède son propre aspect, ainsi qu'un choix spécifique de produits de qualité qui surprennent et ravissent les papilles à chaque bouchée.

DES PRODUITS DÉLIFRANCE SAVOUREUX ET AUTHENTIQUES

DES SAVEURS DE LA PLUS HAUTE QUALITÉ GRÂCE AUX MEILLEURS INGRÉDIENTS ET AU SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

UNE GAMME FABRIQUÉE EN ITALIE ET INSPIRÉE PAR LES TENDANCES MODERNES ET LE MEILLEUR DE LA TRADITION BOULANGÈRE ITALIENNE

UNE GAMME UNIQUE EN SON GENRE AUX PRODUITS CRÉATIFS ET SUPER PREMIUM

DES PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE, AUSSI BEAUX QUE DÉLICIEUX

# ONZE ASSORTIMENTEN

Elk van onze productranges brengt een onderscheidend en divers product aanbod, specifiek ontworpen om te voldoen aan de verwachtingen van onze klant en te helpen om diversiteit en eenvoud aan te bieden. Elk heeft zijn eigen look and feel, en een specifiek aanbod van kwaliteitsproducten om u te verrassen en te verleiden bij elke hap die u neemt.

SMAAKVOLLE EN EERLIJKE DÉLIFRANCE PRODUCTEN

SMAKEN VAN DE HOOGSTE KWALITEIT DANKZIJ DE BESTE INGREDIËNTEN EN AMBACHTELIJKE KNOWHOW

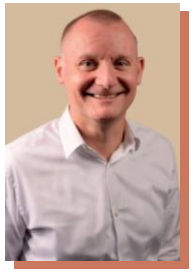
EEN ASSORTIMENT VERVAARDIGD IN ITALIË, GEÏNSPIREERD DOOR MODERNE TRENDS EN HET BESTE VAN DE ITALIAANSE BAKKERSTRADITIE

UITGEBREIDE RECEPTEN MET UNIEKE EN HEERLIJKE VULLINGEN, GEMAAKT MET PREMIUM INGREDIËNTEN

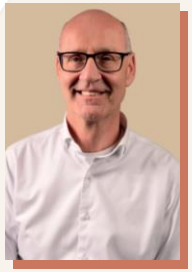
PLANTAARDIGE INGREDIËNTEN MET ABSOLUTE VERWENNERIJ

# DÉLIFRANCE NETHERLANDS

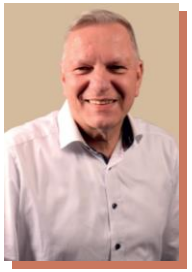
**HARM TROUWBORST**
*Commercial Manager*
+31 6 40 88 41 26



**MARK HOLLEBRANDSE**
*Key Account Manager*
+31 6 22 54 22 90

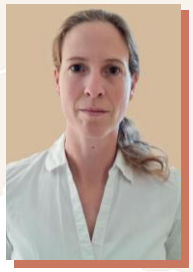


**SANDER PIETERS**
*Key Account Manager*
+31 6 51 64 46 55

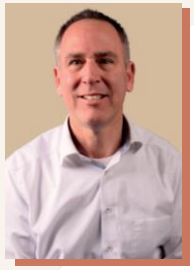


**HAN NEIJTS**
*Field Sales Manager*
+31 6 51 35 58 21

**BAS MANTEL**
*Account Manager*
*Overijssel, Drenthe, Flevoland, Friesland & Groningen*
+31 6 51 35 58 22



**TARA MIRER**
*Account Manager*
*Zeeland & Zuid-Holland*
+31 6 83 67 42 91



**SANDER DE MOOR**
*Account Manager*
*Zeeland & Zuid-Holland*
+31 6 20 11 09 97

**VINCENT PETERS**
*Account Manager*
*Utrecht, Gelderland, Noord-Brabant & Limburg*
+31 6 53 19 07 80

**WIJNAND VAN ZEBEN**
*Account Manager*
*Noord-Holland*
+31 6 53 43 61 91

# DÉLIFRANCE BELGIUM

**EDDY FRANCKEN**
*Commercial Manager*
+32 476 41 39 70

**JO VANVAERENBERGH**
*Senior National Account Manager*
*Foodservice – Bakery - Petrol*
+32 471 58 42 55

**LAURENS VERHAGEN**
*Key Account Manager*
*Retail*
+32 498 49 81 16

**MICHEL HOFMAN**
*Technical Advisor &*
*Field Sales Benelux*
+32 486 84 56 84

**PASCAL ROSÉE**
*Technical Advisor &*
*Field Sales Retail*
+32 486 84 56 20

**ISABEL CLARYSSE**
*Account Manager*
*East Flanders, West*
*Flanders*
+32 472 18 64 44

**FRÉDÉRIC DEPLANCKE**
*Account Manager*
*Brussels, Hainaut, Walloon*
*Brabant, Namur*
+32 485 88 57 04

**ÉRIC LEMOINE**
*Account Manager*
*Liège, Namur,*
*Luxemburg*
+32 486 84 56 38

**DÉLIFRANCE NEDERLAND**

+31 (0)85 482 99 00
sales@delifrance.nl

**www.delifrance.com/nl**

**DÉLIFRANCE BELGIUM**

+32 (0)67 89 56 60
info@delifrance.be

**www.delifrance.com/be**

Délifrance
LIVE EVERYDAY DELICIOUS