

ROYAL
SMILDE
SINCE 1863



WE BAKE IT,
YOU MAKE IT.

Royal Smilde

Pruvé is een merk van
Royal Smilde Bakery

Assortiments **BROCHURE** 2025

INHOUD

DEGEN

KORSTDEEG 5

HALFFABRICATEN

BLADERDEEGSCHELPEN 9

TOMPOUCEPLAK 11

ROOMHOORNS 11

VIDÉ 11

MERINGUE & CHARLOTTEBANDEN 13

TARTELETEN 16

SOEZEN & ECLAIRS 19

OPEN TAARTBODEMS 20

KANT-EN-KLARE PATISSERIE

VRUCHTENTAARTEN 23

RIJSTTAARTEN 23

INDIVIDUELE PATISSERIE 25

MINI PATISSERIE 26

ZOETE SNACKS 28

HARTIGE SNACKS 31

TAPAS 32

INNOVATIE & VAKMANSCHAP SINDS 1863 34

LEGENDA

-  **ROOMBOTER**
-  **MARGARINE**
-  **VEGETARISCH**
-  **VEGANISTISCH**
-  **DIEPVRIES PRODUCT**
-  **LENGTE**
-  **GEWICHT**
-  **DOOS**
-  **PALLET**
-  **ONTDOOITIJD**
-  **VOORVERWARMEN**
-  **OVENTIJD**
-  **FRITEUSE**

Pruvé: JOUW PARTNER IN AMBACHTELIJKE HALFFABRICATEN, PATISSERIE EN BAKE-OFF SNACKS

Bij Pruvé bieden we je de allerlekkerste halffabricaten, afgewerkte patisserie, bake-off snacks en tapas van constante hoge kwaliteit. Onze producten zijn ontworpen om je gemak en tijdwinst te bieden, zonder concessies te doen aan smaak en kwaliteit. Of het nu gaat om korstdeeg, open taartbodems, roomhoorns of tompouceplakken, met Pruvé komen jouw vakmanschap en creativiteit optimaal tot hun recht, en kun je overheerlijke eindproducten van ambachtelijke kwaliteit presenteren waar je als bakker trots op kunt zijn.

Waarom kiezen voor Pruvé?

- **Meer dan 150 jaar vakmanschap:** Een rijke historie die kwaliteit en expertise garandeert.
- **Constante kwaliteit:** We streven naar de beste kwaliteit en willen dat vasthouden.
- **Pure ingrediënten:** We gebruiken alleen pure ingrediënten, zonder extra toevoegingen.
- **Inspiratie en ondersteuning:** Wij bieden volop inspiratie en ondersteuning om je te helpen het beste uit onze producten te halen.
- **Innovatie en proactieve productverbetering:** Altijd op zoek naar nieuwe manieren om onze producten en diensten te verbeteren.
- **Voor de professionele bakker:** Het merk Pruvé is speciaal ontwikkeld voor de professionele bakker.

Samen groeien

Wij bieden onze klanten continu hoge kwaliteit én delen onze kennis, wat resulteert in langdurige samenwerkingen en tevreden klanten. Kies voor Pruvé en ervaar het verschil in jouw bakkerij.

Onze toegewijde accountmanagers staan klaar om je te adviseren bij het kiezen van de juiste producten voor jouw specifieke behoeften.

Bij Pruvé zetten we ons in voor constante kwaliteit, zodat jij altijd het beste resultaat kunt behalen.

BEZOEK ONZE WEBSITE
WWW.SMILDEBAKERY.BE



DEEG

Alleen pure ingrediënten:
BLOEM, VETSTOF, WATER EN ZOUT, ZONDER TOEVOEGINGEN.

KORSTDEEG

Pruvé korstdeeg is de perfecte basis voor jouw eigen creaties en is geschikt voor zowel hartige en zoete toepassingen. Ons deeg bevat de pure ingrediënten bloem, vetstof, water en zout, zonder toevoegingen. Ontdek ons veelzijdige allround deeg. Dit deeg heeft een mooie, regelmatige feuilletering en is gemaakt met hoogwaardige roomboter. Daarnaast hebben we ook nog extra stevig korstdeeg voor verwerking in ruimtes met wisselende temperaturen.



11898



**KORSTDEEG
ROOMBOTER EXTRA STEVIG**

 2 x 5kg

 64 dozen per pallet



11893



**KORSTDEEG
ROOMBOTER**

 4 x 2,5kg

 64 dozen per pallet

KORSTDEEG

HALFFABRICATEN



HALFFABRICATEN

De halffabricaten van Pruvé besparen jou kostbare tijd in de bakkerij. Hierdoor kun je je volledig focussen op jouw eigen vakmanschap en creativiteit. Met onze halffabricaten kan je snel je winkelvoorraad aanvullen. Laat je verrassen door ons brede assortiment en kies de perfecte basis voor jouw eigen creaties.

BLADERDEEGSCHELLEN

BLADERDEEGSCHELLEN

Onze bladerdeegschelpen worden gemaakt met kwaliteitsroomboter en pure ingrediënten, zonder toevoegingen. De grote schelpen worden met de hand op de pan gelegd voordat ze de oven in gaan, wat zorgt voor een authentieke, ambachtelijke kwaliteit. Ze zijn beschikbaar met of zonder coating, glad of gekarteld, en in diverse maten en vormen. Deze bladerdeegschelpen zijn ideaal voor heerlijke vullingen zoals gele room, bavarois en vers fruit.

*Tip van onze
bakker Maurice*
“WE BIEDEN BLADERDEEGSCHELLEN
DIE GECOAT EN ONGECOAT ZIJN.
BIJ EEN GECOAT PRODUCT VERLENG
JE DE VERSBELEVING.”



12450 
**BLADERDEEGSCHELP 8,5 CM
ROOMBOTER KARTEL ONGECOAT**
8,5 centimeter
81 stuks per doos
80 dozen per pallet



12455 
**BLADERDEEGSCHELP 8,5 CM
ROOMBOTER GLAD GECOAT**
8,5 centimeter
135 stuks per doos
48 dozen per pallet



12660 
**BLADERDEEGSCHELP 9 CM
ROOMBOTER BLOEM GECOAT**
9 centimeter
90 stuks per doos
48 dozen per pallet



11025 
**BLADERDEEGSCHELP 18 CM
ROOMBOTER KARTEL ONGECOAT**
18 centimeter
36 stuks per doos
52 dozen per pallet



11425 
**BLADERDEEGSCHELP 18 CM
ROOMBOTER KARTEL GECOAT**
18 centimeter
36 stuks per doos
52 dozen per pallet



11446 
**BLADERDEEGSCHELP 23 CM
ROOMBOTER GLAD ONGECOAT**
23 centimeter
8 stuks per doos
44 dozen per pallet



11445 
**BLADERDEEGSCHELP 23 CM
ROOMBOTER STER GECOAT**
23 centimeter
8 stuks per doos
44 dozen per pallet



11048 
**BLADERDEEGSCHELP 27 CM
ROOMBOTER KARTEL ONGECOAT**
27 centimeter
8 stuks per doos
44 dozen per pallet

TOMPOUCEPLAK, ROOMHOORNS & VIDÉ



TOMPOUCEPLAK EN ROOMHOORNS

Ontdek de hero's van het gebak: onze krokante tompouceplakken en de roomhoorns. Onmisbaar in je assortiment en perfect voor elk seizoen. Ze bieden eindeloze mogelijkheden voor vullingen en decoraties waardoor je unieke en aantrekkelijke lekkernijen kunt presenteren. Hierdoor zijn ze ook ideaal voor thema momenten. Onze gebakken tompouceplakken besparen je bovendien veel werk in de bakkerij. Kies voor gemak en voeg deze klassiekers toe aan je assortiment.



130041

**TOMPOUCEPLAK EXTRA DIK
MARGARINE 52 X 34 CM**

52 x 34 centimeter
6 stuks per doos
40 dozen per pallet



12589

**ROOMHOORN
ROOMBOTER 13 CM GESUIKERD**

13 centimeter
72 stuks per doos
56 dozen per pallet



12009

**ROOMHOORN
MARGARINE 13 CM GESUIKERD**

13 centimeter
72 stuks per doos
56 dozen per pallet



13951

**VIDÉ
8 CM**

8 centimeter
60 stuks per doos
48 dozen per pallet

Tip
VAN GWENN

Met onze tompouceplakken maak je net zo gemakkelijk een heerlijke Salted Caramel Mille-feuille.

Kijk snel op pagina 12 voor het recept!



BENODIGDHEDEN

1x tompouceplak

Salted caramel

200 ml slagroom
150 gr kristalsuiker
100 gr melkchocolade
50 gr boter
8 gr fleur de sel

Crème Suisse vanille

400 gr gele room
300 gr slagroom
1 vanillestokje

Salted caramel MILLE-FEUILLE

BEREIDINGSWIJZE

Salted caramel

Breng de slagroom tegen de kook aan en laat even staan. Maak vervolgens een mooie caramel van de suiker en blus af met de hete slagroom. Voeg van het vuur af de roomboter en de melkchocolade toe en breng op smaak met fleur de sel.

Crème Suisse vanille

Klop de slagroom met de vanille stevig. Spatel vervolgens door de banketbakkersroom om een crème suisse te maken.

Snijd de gebakken tompouceplakken in plakjes. Spuit de crème Suisse in banen op een eerste plak. Spuit hier tussen de salted caramel. Herhaal dit voor de tweede laag en dek af met een laatste plak korstdeeg. Bestrooi met poedersuiker.

MERINGUE EN CHARLOTTEBANDEN

MERINGUE & CHARLOTTEBANDEN

Ons meringue schijfje is de perfecte basis voor het maken van een merveilleux. De charlotteband is gemaakt op basis van biscuit en bestrooid met poedersuiker om de authentieke look compleet te maken. Na een korte ontdooitijd is dit product klaar om je dessert af te werken.



13480

MERINGUE
6,5 CM

6,5 centimeter

264 stuks per doos

56 dozen per pallet



2138

CHARLOTTEBANDEN
58 X 4 CM

58 x 4 centimeter

40 stuks per doos

40 dozen per pallet





*Tip van onze
bakker Bastian*

**“DE BLADERDEEGSCHELLEN
KUNNEN BIJ ELK SEIZOEN OF
THEMA GEBRUIKT WORDEN.
SPEEL MET VULLINGEN EN
TOPPINGS.”**

TARTELETTEN

Breng verfijning in je assortiment met knapperige tarteletten en heerlijke Bretoense tarteletten. Deze bodems zijn perfect voor liefhebbers van de verfijnde Franse patisserie. Kies voor de ongebakken of gebakken variant. Vaak gevuld met rijke ganache of andere heerlijke vullingen, tarteletten bieden eindeloze mogelijkheden.



86041
**TARTELET ZANDDEEG
ROOMBOTER 10 CM GLAD**
10 centimeter
72 stuks per doos
64 dozen per pallet



6180
**BRETOENSE TARTELET
ROND 9 CM**
9 centimeter
54 stuks per doos
80 dozen per pallet



6181
**BRETOENSE TARTELET
VIERKANT 7,5 CM**
7,5 centimeter
60 stuks per doos
80 dozen per pallet



6169
**TARTELET ZANDDEEG
CRU 8,5 CM**
8,5 centimeter
144 stuks per doos
64 dozen per pallet



6175
**TARTELET ZANDDEEG
CRU 10 CM**
10 centimeter
96 stuks per doos
64 dozen per pallet



6168
**TAART ZANDDEEG
CRU 18 CM**
18 centimeter
16 stuks per doos
48 dozen per pallet

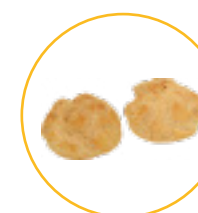


TARTELETTEN



SOEZEN EN ECLAIRS

Onze zachte en onge vulde soezen en eclairs lenen zich perfect voor heerlijke vullingen zoals gele room, slagroom, ganache of banaan. Ze kunnen gedecoreerd worden met een chocolade- of fondantlaag. Deze ambachtelijk bereide Franse klassiekers zijn ideaal van formaat voor individuele patisserie.



8011



SOES STANDAARD
ROOMBOTER 7,5 CM

7,5 centimeter

110 stuks per doos

40 dozen per pallet



80221



REUZE SOES
ROOMBOTER 8,5 CM

8,5 centimeter

75 stuks per doos

40 dozen per pallet



8046



ECLAIR
ROOMBOTER 16 CM

16 centimeter

110 stuks per doos

40 dozen per pallet



80271



ECLAIR ARTISANAAL MARGARINE
15 CM

15 centimeter

72 stuks per doos

48 dozen per pallet

SOEZEN & ECLAIRS

OPEN TAARTBODEMS

Onze veelzijdige open taartbodemms zijn gemaakt van mals gistdeeg en gevuld met een stevige en smeuge gele room met een volle vanillesmaak. De taartbodemms zijn ideaal voor het creëren van heerlijke creaties zoals appelkruimeltaart, kersentaart of bresiliennetaart, waarbij de mogelijkheden eindeloos zijn. Verkrijgbaar in allerlei formaten, van stuksgebak tot hele taarten, en zelfs in hartvorm voor speciale dagen zoals Valentijnsdag, Moederdag of Vaderdag. Maak elk moment speciaal met een smaakvolle traktatie.



9

OPEN TAARTBODEM
9 CM

- 9 centimeter
- 80 stuks per doos
- 72 dozen per pallet



10

OPEN TAARTBODEM KARTEL
10 CM

- 10 centimeter
- 45 stuks per doos
- 56 dozen per pallet



11

OPEN TAARTBODEM
11 CM

- 11 centimeter
- 80 stuks per doos
- 42 dozen per pallet



18

OPEN TAARTBODEM
18 CM

- 18 centimeter
- 18 stuks per doos
- 72 dozen per pallet



20

OPEN TAARTBODEM
20 CM

- 20 centimeter
- 18 stuks per doos
- 42 dozen per pallet



22

OPEN TAARTBODEM
22 CM

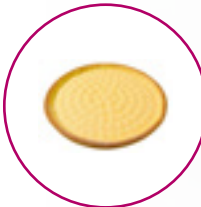
- 22 centimeter
- 18 stuks per doos
- 42 dozen per pallet



24

OPEN TAARTBODEM
24 CM

- 24 centimeter
- 9 stuks per doos
- 72 dozen per pallet



27

OPEN TAARTBODEM
27 CM

- 27 centimeter
- 9 stuks per doos
- 48 dozen per pallet



28

OPEN TAARTBODEM
28 CM

- 28 centimeter
- 9 stuks per doos
- 48 dozen per pallet



36

MINI OPEN HARTENTAARTBODEM
10 CM

- 10 centimeter
- 40 stuks per doos
- 72 dozen per pallet



38

OPEN HARTENTAARTBODEM
22 CM

- 22 centimeter
- 7 stuks per doos
- 72 dozen per pallet



156

OPEN ABRIKOZENTAARTBODEM
11 CM

- 11 centimeter
- 64 stuks per doos
- 42 dozen per pallet



OPEN TAARTBODEMS

KANT-EN-KLARE PATISSERIE

VRUCHTEN- EN RIJSTTAARTEN

VRUCHTENTAARTEN EN RIJSSTTAARTEN

Laat je verrassen door onze kant-en-klare taarten in éénpersoons formaat of als gehele taart om in punten aan te bieden. Elke taart is ambachtelijk bereid met hoogwaardige ingrediënten en biedt een keuze aan smaken, zoals appelkruimeltaart, rijsttaart, kersentaart of abrikozentaart. Je zorgt eventueel zelf voor een mooie afwerking met een rozet slagroom of een vleugje poedersuiker.

	45 KRUIMELROOMTAART 11 CM		126 ABRIKOZENTAART RASTER 27 CM
	255 APPELKRUIMELTAART 11 CM		68 KERSENTAART RASTER 9 CM
	253 ABRIKOZENKRUIMELTAART 11 CM		63 KERSENTAART RASTER 11 CM
	252 KERSENKRUIMELTAART 11 CM		67 KERSENTAART RASTER 22 CM
	118 ABRIKOZENTAART RASTER 9 CM		76 KERSENTAART RASTER 27 CM
	113 ABRIKOZENTAART RASTER 11 CM		170 RIJSTTAART 22 CM
	117 ABRIKOZENTAART RASTER 22 CM		161 RIJSTTAART 27 CM
			
			
			
			
			
			
			



INDIVIDUELE PATISSERIE

Ontdek onze individuele patisserie, waar klassiekers zoals de roomhoorn, éclair en Berlijnse bol, gevuld met een romige en smaakvolle crème pâtissière, de show stelen. Ook een heerlijk, ambachtelijk appeltaartje kan niet ontbreken in dit assortiment. Deze gebakjes zijn bovendien enkel te ontdooien en daarna direct klaar om te serveren.



90030
ROOMHOORN GELE ROOM
13 CM
13 centimeter
54 stuks per doos
48 dozen per pallet



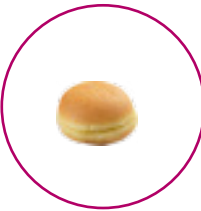
90039
ECLAIR 16 CM MET GELE ROOM
EN MELKCHOCOLADE TOPPING
16 centimeter
48 stuks per doos
44 dozen per pallet



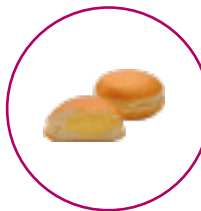
900441
AARDBEITAARTJE
8 CM
8 centimeter
64 stuks per doos
48 dozen per pallet



900551
BRESILIENNETAARTJE
8 CM
8 centimeter
64 stuks per doos
48 dozen per pallet



90047
MINI BERLIJNSE BOL GELE ROOM
5 CM / 70 GR
5 centimeter
45 stuks per doos
88 dozen per pallet



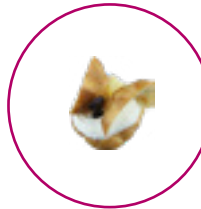
900531
BERLIJNSE BOL GELE ROOM
8,5 CM / 110 GR
8,5 centimeter
48 stuks per doos
48 dozen per pallet



900731
FLAN FRANÇAIS
10 STUKKEN
26,5 centimeter
8 x 10 stuks per doos
36 dozen per pallet



90065
MERVEILLEUX BIGARREAU
6,5 CM
6,5 centimeter
20 stuks per doos
98 dozen per pallet



90079
ZWAAN GEVULD
7,5 CM
7,5 centimeter
20 stuks per doos
98 dozen per pallet



102423
BLADERDEEG APPELTAARTJE
GEBAKKEN
10,5 centimeter
16 stuks per doos
176 dozen per pallet

INDIVIDUELE PATISSERIE

MINI PATISSERIE

Onze mini patisserie biedt een grote keuze aan verfijnde lekkernijen, perfect voor bij de koffie, op een buffet of gewoon als verwen dessertje. Elk stuk wordt met de hand gemaakt, wat zorgt voor exclusieve kwaliteit en een ambachtelijke uitstraling.



900681

**MINI SOES
GELE ROOM**

35 gram
100 stuks per doos
98 dozen per pallet



90097

**MINI DESSERTBERLINER
GELE ROOM**

28 gram
70 stuks per doos
98 dozen per pallet



90087

**MINI HOORNTJE
GELE ROOM**

17 gram
48 stuks per doos
98 dozen per pallet



90099

**MINI SOES GELE ROOM
MET PURE CHOCOLADE TOPPING**

38 gram
48 stuks per doos
98 dozen per pallet



90088

**MINI
MERVEILLEUX**

29 gram
35 stuks per doos
98 dozen per pallet



90100

**MIX BOX
MINI PATISSERIE**

-
43 stuks per doos
98 dozen per pallet



90089

**MINI
ZWAANTJE**

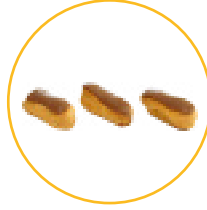
25 gram
35 stuks per doos
98 dozen per pallet



90300

**MIX BOX
MINI ECLAIRS GELE ROOM**

23 gram
50 stuks per doos
98 dozen per pallet



90093

**MINI ECLAIR GELE ROOM
MET MELKCHOCOLADE TOPPING**

23 gram
50 stuks per doos
98 dozen per pallet



90500

**MIX BOX
MINI SOEZEN GELE ROOM**

38 gram
48 stuks per doos
98 dozen per pallet



MINI PATISSERIE

ZOETE SNACKS

Wij bieden een assortiment heerlijke zoete snacks aan: van flappen met appel, abrikoos en kers in grote en kleine formaten tot een overheerlijke palmier. De snacks hoeft u alleen nog af te bakken om een onweerstaanbare versbeleving te creëren. Voeg deze heerlijkheden toe aan jouw assortiment, zodat klanten kunnen genieten van een smakelijk moment.



11829 
APPELFLAP
MARGARINE GEVOUWEN
138 gram
40 stuks per doos
88 dozen per pallet
240°C
180°C / 30 minuten



12901 
KERSENHOEF
MARGARINE
118 gram
32 stuks per doos
72 dozen per pallet
240°C
180°C / 30 minuten



11023 
ABRIKOZENFLAP
MARGARINE
118 gram
40 stuks per doos
88 dozen per pallet
240°C
180°C / 30 minuten



11716 
MINI APPELFLAP
ROOMBOTER
52 gram
100 stuks per doos
88 dozen per pallet
240°C
185°C / 23 minuten



11860 
MINI APPELOVAALTJE
ROOMBOTER/MARGARINE
40 gram
140 stuks per doos
80 dozen per pallet
240°C
185°C / 23 minuten



90075 
PALMIER CRU
10 CM
80 gram
80 stuks per doos
80 dozen per pallet
240°C
180°C / 20 minuten

Tip van bakker Maurice
“OM SUIKERKRISTAL TE BEHOUDEN, IS HET ADVIES OM DE GESUIKERDE PRODUCTEN BEVROREN TE BAKKEN. ALS ONTDOOIEN TOCH WENSELIJK IS, DAN NIET LANGER DAN EEN HALF UUR VOORDAT JE HET PRODUCT GAAT BAKKEN.”



ZOETE SNACKS

HARTIGE SNACKS

*Tip van onze
bakker Bastian*
**“DE SNACKS KUNNEN
GEMAKKELIJK IN TWEEËN,
DRIEËN OF VIEREN GESNEDEN
WORDEN VOOR BIJ DE BORREL.”**

HARTIGE SNACKS

Ontdek ons assortiment hartige snacks, een populair en groeiend segment dat ideaal is voor klanten die op zoek zijn naar een heerlijk snackmoment. Van een smaakvol kaasbroodje met échte Beemsterkaas tot verrukkelijke quiches, onze hartige snacks zijn eenvoudig af te bakken en direct klaar om te serveren.



11472



BEEMSTER KAASBROODJE MARGARINE

- 132 gram
- 40 stuks per doos
- 96 dozen per pallet
- 15 minuten
- 180°C / 14-16 minuten



11772



FRIKANDELBROODJE MARGARINE SPECIAAL XL

- 170 gram
- 42 stuks per doos
- 88 dozen per pallet
- 15 minuten
- 180°C / 14-16 minuten



181070



QUICHE MEDITERRANE GROENTEN 11 CM

- 150 gram
- 24 stuks per doos
- 126 dozen per pallet
- 180°C / 18-20 minuten



183070



QUICHE LORRAINE 11 CM

- 150 gram
- 24 stuks per doos
- 126 dozen per pallet
- 180°C / 18-20 minuten



185070



QUICHE HAM EN PREI 11 CM

- 150 gram
- 24 stuks per doos
- 126 dozen per pallet
- 180°C / 18-20 minuten



907903

**EMPANADILLA
KIP PIRI PIRI**

25 gram
4 x 60 stuks per doos
90 dozen per pallet
175°C / 3-4 minuten



907904

**EMPANADILLA
CARNE**

25 gram
4 x 60 stuks per doos
90 dozen per pallet
175°C / 3-4 minuten



907905

**EMPANADILLA
ROTI MASALA**

25 gram
4 x 60 stuks per doos
90 dozen per pallet
175°C / 3-4 minuten



907945

**KROKETJE
CHORIZO**

30 gram
4 x 45 stuks per doos
90 dozen per pallet
175°C / 3-4 minuten



907949

**KROKETJE
TOM KHA KAI**

30 gram
4 x 45 stuks per doos
90 dozen per pallet
175°C / 3-4 minuten



907957

**KROKETJE
SPINAZIE & PARMEZAAN**

30 gram
4 x 45 stuks per doos
90 dozen per pallet
175°C / 3-4 minuten

**TAPAS**

Een modern assortiment vernieuwende, hartige hapjes met verfijnde wereldsmaken. Met deze tapas verleidt je iedere gast tot iets lekkers bij de borrel. Deze tapas zijn makkelijk te bereiden in de frituur, direct uit de vriezer.

TAPAS





Royal Smilde Bakery INNOVATIE & VAKMANSCHAP SINDS 1863

SMILDE BAKERY MAAKT DEEL UIT VAN ROYAL SMILDE, EEN INTERNATIONAAL ONDERNEMEND FAMILIECONCERN IN VOEDINGSMIDDELEN, ACTIEF SINDS 1863. BIJ SMILDE BAKERY ZIJN WE GESPECIALISEERD IN HET ONTWIKKELEN EN PRODUCEREN VAN BAKE-OFF SNACKS EN HALFFABRICATEN VOOR DE PROFESSIONELE BAKKERIJ. DIT DOEN WE VANUIT ONZE VISIE VAN DUURZAME CONTINUÏTEIT WAARIN WE HET BELANG BENADRUKKEN VAN SOCIALE EN ECOLOGISCHE STABILITEIT, ZODAT WE ONZE ACTIVITEITEN OOK OP DE LANGE TERMIJN KUNNEN VOORTZETTEN.

INSPIREREN, INNOVEREN EN INVESTEREN

We volgen de markttrends op de voet en werken ondernemend en professioneel aan vernieuwende halffabricaten en bake-off snacks. Onze bakkerij-producten zorgen voor gebruiksgemak en waardevolle tijdwinst voor onze klanten.

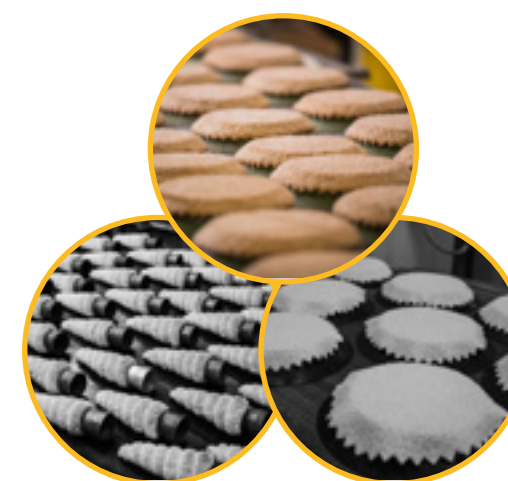
EIGEN PRODUCTIE, HOGE KWALITEIT

Onze producten worden ontwikkeld en geproduceerd in onze eigen fabrieken in Edam en Bolsward, die volledig voldoen aan de nieuwste voedselveiligheidseisen. In Edam specialiseren we ons in korstdeeg en meringue, terwijl Bolsward zich richt op diverse typen gebakbodems van gist- en zanddegen.

BAKERY LAB

Het kloppende hart van onze innovatie is het Bakery Lab. Hier werken traditioneel opgeleide bakkers en deskundige levensmiddelen-technologen samen aan nieuwe technologieën en ingrediënten. Dit is dé plek waar onze producten en concepten worden ontwikkeld en geoptimaliseerd, altijd met het hoogste niveau van vakmanschap.

Kies voor Smilde Bakery en ervaar waar traditie en innovatie samenkomen voor jouw perfecte bakkerijproducten.



**KIES VOOR SMILDE
BAKERY EN ERVAAR
WAAR TRADITIE
EN INNOVATIE
SAMENKOMEN VOOR
JOUW PERFECTE
BAKKERIJPRODUCTEN.**





WE BAKE IT,
YOU MAKE IT.

Meer informatie of bestellen?

Neem contact op met jouw
accountmanager of contacteer ons via:

✉ info@smildebakery.be

☎ +32 (0)51 48 00 80

www.smildebakery.be