

Catalogus



09/2025

NL

A taste for quality. A taste for quality.

Maak je keuze

Croissants met zoete vulling

Klaar om te bakken

	Vetstof	Code	Stuks /Doos	Gewicht /Doos	Dozen /Pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
						Ontdooitijd	Baktemperatuur Baktijd	Baktemperatuur Baktijd
	Mix Mini Gevulde Croissants (Amandel, Praliné, Abrikoos) - 45 g							
	16% 	1995.3045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min 	165°C / 19 - 21 min 
	Mini Pralinécroissant - 45 g							
	16% 	1325.1045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min 	165°C / 19 - 21 min 
	Mini Pralinécroissant - 45 g							
	SuperBlend	1327.1045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min 	165°C / 19 - 21 min 
	Pralinécroissant - 85 g							
	SuperBlend	1327.0085	60 (2x30)	5,10 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
	Pralinécroissant - 100 g							
	15% 	1325.0000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
	Suikercroissant - 100 g							
	18% 	1355.0000	60 (2x30)	6,00 kg	56	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
	Mini Abrikooscroissant - 45 g							
	16% 	1365.0045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min 	165°C / 19 - 21 min 
	Mini Abrikooscroissant - 45 g							
	SuperBlend	1367.1045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min 	165°C / 19 - 21 min 
	Abrikooscroissant - 85 g							
	SuperBlend	1367.1085	60 (2x30)	5,10 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
	Abrikooscroissant - 90 g							
	15% 	1365.0090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
	Amandelcroissant - 100 g							
	14% 	1335.0000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
	XXL Croissant Chocolate (Chocolade topping) - 110 g							
	SuperBlend	1317.0010	48 (24x2)	5,28 kg	56	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
	XXL Croissant Praliné (Hazelnoot topping) - 110 g							
	SuperBlend	1327.1010	48 (24x2)	5,28 kg	56	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 

Croissants met hartige vulling

Klaar om te bakken

						Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
	Vetstof	Code	Stuks /Doos	Gewicht /Doos	Dozen /Pallet	Ontdooitijd	Baktemperatuur Baktijd	Baktemperatuur Baktijd
	Kaascroissant - 100 g							
	15% 	1455.2000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
	Kaascroissant - 100 g							
	SuperBlend	1457.0000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
	Ham- en Kaascroissant - 100 g							
	15% 	1465.4000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 

Croissants natuur

Klaar om te bakken

	Vetstof	Code	Stuks /Doos	Gewicht /Doos	Dozen /Pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
						Ontdooitijd	Baktemperatuur Baktijd	Baktemperatuur Baktijd
	Mini Botercroissant - 25 g 22% 🍳	1115.0025	150 (2x75)	3,75 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min 🍳	165°C / 18 - 20 min 🍳
	Mini Rechte Croissant - 25 g SuperBlend	1117.2025	150 (2x75)	3,75 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min 🍳	165°C / 18 - 20 min 🍳
	Midi Botercroissant - 42 g 22% 🍳	1115.0042	90 (2x45)	3,78 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min 🍳	165°C / 19 - 21 min 🍳
	Premium Botercroissant - 55 g 24% 🍳	1115.0055	105 (3x35)	5,78 kg	48	30 min	180°C / 16 - 18 min 🍳	165°C / 20 - 25 min 🍳
	Botercroissant - 67 g 22% 🍳	1115.1067	80 (2x40)	5,36 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 🍳	165°C / 20 - 25 min 🍳
	Rechte Croissant - 70 g SuperBlend	1117.1070	80 (2x40)	5,60 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 🍳	165°C / 20 - 25 min 🍳
	Botercroissant - 80 g 20% 🍳	1115.0080	90 (3x30)	7,20 kg	48	30 min	180°C / 18 - 20 min 🍳	165°C / 20 - 25 min 🍳
	Gebogen Croissant - 70 g 22% 🍳	1125.0070	80 (2x40)	5,60 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 🍳	165°C / 20 - 25 min 🍳
	Gebogen Croissant - 80 g 22% 🍳	1125.0080	90 (3x30)	7,20 kg	48	30 min	180°C / 18 - 20 min 🍳	165°C / 20 - 25 min 🍳
	Premium Gebogen Croissant - 90 g 24% 🍳	1125.1090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 🍳	165°C / 20 - 25 min 🍳
	Mini Meergranen Croissant - 25 g 18% 🍳	1155.0025	150 (2x75)	3,75 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min 🍳	165°C / 18 - 20 min 🍳
	Midi Meergranen Croissant - 42 g 19% 🍳	1155.0042	90 (2x45)	3,78 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min 🍳	165°C / 19 - 21 min 🍳
	Meergranen Croissant - 80 g 19% 🍳	1155.0080	60 (2x30)	4,80 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 🍳	165°C / 20 - 25 min 🍳

Chocoladebroodjes

Klaar om te bakken

	Vetstof	Code	Stuks /Doos	Gewicht /Doos	Dozen /Pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
						Ontdooitijd	Baktemperatuur Baktijd	Baktemperatuur Baktijd
	Mini Chocoladebroodje - 30 g 19% 🍳	1265.0030	150 (2x75)	4,50 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min
	Mini Chocoladebroodje - 30 g SuperBlend	1267.0030	150 (2x75)	4,50 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min
	Chocoladebroodje - 75 g SuperBlend	1267.1075	60 (2x30)	4,50 kg	88	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
	Chocoladebroodje - 85 g 19% 🍳	1265.0085	90 (3x30)	7,65 kg	48	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
	Chocoladebroodje - 120 g 🍳	1266.0020	80 (2x40)	9,60 kg	48	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
	Chocoladebroodje met banketbakkersroom - 90 g 15% 🍳	1275.0090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min

Perfectie in elke hap



Danish Pastries

Klaar om te bakken

	Vetstof	Code	Stuks /Doos	Gewicht /Doos	Dozen /Pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
						Ontdooitijd	Baktemperatuur Baktijd	Baktemperatuur Baktijd
	Mix Mini Danish (Kroon Banketbakkersroom, Kroon Appel, Kroon Framboos, Maple Pecan Vlecht, Kaneelsuisse) - 42 g							
	Mini Deense Kroon met Banketbakkersroom - 42 g	1996.0542	120 (5x24)	5,04 kg	96	-	-	190°C / 14 - 17 min
	Mini Maple Pecan Vlecht - 42 g	1536.0542	120 (5x24)	5,04 kg	96	-	-	190°C / 14 - 17 min
	Mini Maple Pecan Vlecht - 42 g	1596.0042	120 (1x120)	5,04 kg	96	-	-	190°C / 14 - 17 min
	Mini Maple Pecan Vlecht - 42 g	1596.0542	120 (5x24)	5,04 kg	96	-	-	190°C / 14 - 17 min
	Maple Pecan Vlecht - 95 g	1596.0595	48 (4x12)	4,56 kg	88	-	-	190°C / 17 - 20 min
	Maple Pecan Vlecht - 95 g	1596.0095	48 (1x48)	4,56 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
	Bosbessen Banketbakkersroom Vlecht - 100 g	1576.0000	48 (1x48)	4,80 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
	Praliné Vlecht - 95 g	1566.0095	48 (1x48)	4,56 kg	88	-	-	190°C / 17 - 20 min
NIEUW 	Vlecht gevuld met Biscoff® speculoospasta - 95 g	1636.0095	48 (1x48)	4,56 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
	Kaneel Suisse - 85 g	1506.0585	48 (4x12)	4,08 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min

Hartige Specialiteiten

Klaar om te bakken

	Vetstof	Code	Stuks /Doos	Gewicht /Doos	Dozen /Pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
						Ontdooitijd	Baktemperatuur Baktijd	Baktemperatuur Baktijd
	Broodje met Spinazie & Ricotta - 105 g							
	SuperBlend	1487.2005	80 (2x40)	8,40 kg	48	30 min	180°C / 18 - 20 min 🌀	165°C / 20 - 25 min 🌀
	Drie kazen suisse - 110 g							
		1226.1010	75 (3x25)	8,25 kg	40	30 min	180°C / 20 - 22 min 🌀	165°C / 22 - 27 min 🌀



Zoete Specialiteiten

Klaar om te bakken

	Vetstof	Code	Stuks /Doos	Gewicht /Doos	Dozen /Pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
						Ontdooitijd	Baktemperatuur Baktijd	Baktemperatuur Baktijd
	Mix Mini Viennoiserie (Croissant, Suisse, Chocoladebroodje) - 30 g							
	22%-13%-19% 	1995.1030	225 (3x75)	6,30 kg	64	20 min	180°C / 12 - 14 min 	165°C / 18 - 20 min 
	Mini Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom - 30 g							
	13% 	1205.0030	150 (2x75)	4,50 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min 	165°C / 18 - 20 min 
	Mini Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom - 30 g							
	SuperBlend 	1207.0030	150 (2x75)	4,50 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min 	165°C / 18 - 20 min 
	Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom - 100 g							
	14% 	1205.0000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min 	165°C / 20 - 25 min 
	Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom - 100 g							
	SuperBlend 	1207.2000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min 	165°C / 20 - 25 min 
	Lange Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom - 100 g							
	13% 	1215.0000	75 (3x25)	7,50 kg	40	30 min	180°C / 20 - 22 min 	165°C / 20 - 25 min 
	Mini Torsade met Chocolate en Banketbakkersroom - 45 g							
	11% 	1345.0045	100 (2x50)	4,50 kg	96	20 min	180°C / 15 - 17 min 	165°C / 19 - 21 min 
	Torsade met Chocolate en Banketbakkersroom - 90 g							
	11% 	1345.0090	50 (2x25)	4,50 kg	88	30 min	180°C / 20 - 22 min 	165°C / 20 - 25 min 
	Boterkoek - 75 g							
	24% 	1135.1075	60 (2x30)	4,50 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min 	165°C / 20 - 25 min 
	Boterkoek met Rozijnen - 85 g							
	21% 	1135.1185	60 (2x30)	5,10 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min 	165°C / 20 - 25 min 

Specialiteiten

Klaar om te rijzen

	Vetstof	Code	Stuks /Doos	Gewicht /Doos	Dozen /Pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
						Ontdooitijd	Baktemperatuur Baktijd	Baktemperatuur Baktijd
	Frikandelbroodje - 165 g							
		1481.8065	80 (4x20)	13,2 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 18 - 20 min 
	Kaascroissant - 100 g							
	15% 	1450.0000	100 (2x50)	10,00 kg	64	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 16 - 18 min 
	Ham- en Kaascroissant - 100 g							
	15% 	1460.0000	100 (2x50)	10,00 kg	64	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 16 - 18 min 
	Gebogen Croissant - 60 g							
	21% 	1120.0060	200 (4x50)	12,00 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 14 - 16 min 
	Premium Boter Croissant - 70 g							
	24% 	1110.0070	200 (4x50)	14,00 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 14 - 16 min 
	Chocoladebroodje - 70 g							
	18% 	1260.0070	200 (4x50)	14,00 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 14 - 16 min 
	Lange Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom - 100 g							
	14% 	1210.0000	150 (3x50)	15,00 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 16 - 18 min 



A taste for quality



4-0548-14-100-00

WWW.GOURMANDPASTRIES.COM

Gourmand S.A.

Drève Gustave Fache 6 · 7700 Mouscron · Belgium | +32 (0)56 85 90 90 | info@gourmandpastries.com

