

*Paasassortiment
Gamme de Pâques
2023*

*Vrolijk
Pasen!
Joyeuses
Pâques!*

Crelem 
Bakeries®

De specialiteiten - Les spécialités

GROOT GEBAK / GRANDES PÂTISSERIES

Biscuit met aardbeien 6p / Biscuit aux fraises 6p

Een luchtige biscuit met slagroom, bedekt met heerlijke aardbeien en afgewerkt met chocoladeschilfers.

Un biscuit léger garni de crème fraîche, recouvert de fraises et décoré de granulés au chocolat.

Code: 19344



Paasei praliné krokant 6p Oeuf de Pâques praliné croquant 6p

Bavarois van praliné overgoten met een ganache van chocolade. Hét ideale gebak om Pasen te vieren!

Une pâtisserie en forme d'un oeuf au délicieux chocolat. Un vrai délice pour fêter Pâques!

Code: 19022



Paasnest croute aardbeien 6p Nid de Pâques croûte aux fraises 6p

Bretoense zanddeeg met een laagje aardbeienlagroom, afgewerkt met verse aardbeien.

Croûte sablée bretonne avec une couche de crème fraîche à la fraise, finie avec des fraises fraîches.

Code OVP - NON-EMB: 853 / Code VP - EMB: 10853



Soezengebak met advocaat 6p Gâteau aux choux à l'avocat 6p

Bretoense zanddeeg met een laagje pudding, afgewerkt met slagroomsoezen en een nestje van advocaat.

Croûte sablée bretonne avec une couche de crème pâtissière, surmontée de choux à la crème fraîche et d'un petit nid à l'avocat.

Code: 10854



De klassiekers - Les classiques

KLEIN GEBAK / PETITES PÂTISSERIES

Paasnestje mokka Petit nid de Pâques moka

Boterroom mokka
Crème au beurre moka
Code vrac 1p.: 9602
Code x2: 19602



Paasnestje vanille Petit nid de Pâques vanille

Boterroom vanille
Crème au beurre vanille
Code vrac 1p.: 9601
Code x2: 19601



Paasnestje slagroom Petit nid de Pâques crème fraîche

Slagroom met vers fruit
Crème fraîche et fruits frais
Code vrac 1p.: 9603
Code x2: 19603



GROOT GEBAK / GRANDES PÂTISSERIES

Paasnest mokka Nid de Pâques moka

Boterroom mokka
Crème au beurre moka
Code 6 pers.: 19590
Code 8 pers.: 19594



Paasnest vanille Nid de Pâques vanille

Boterroom vanille
Crème au beurre vanille
Code 6 pers.: 19589



Paasnest slagroom Nid de Pâques crème fraîche

Slagroom met vers fruit
Crème fraîche et fruits frais
Code 6 pers.: 19591
Code 8 pers.: 19595



Tweepersoonstaartjes op hun paasbest! Édition spéciale Pâques pour les tartes pour 2 personnes!

De tweepersoonstaartjes zijn echte toppers. Tijdens de paasperiode worden 4 soorten afgewerkt met een leuke paasdecoratie: het smurfentaartje en het crème nougatintaartje uit het vaste gamma en de paastaartjes tropical en open kriecken die extra in het gamma komen.

Les tartes pour 2 personnes sont de véritables produits phares. Pendant la période de Pâques, 4 variétés reçoivent une belle décoration de Pâques: il s'agit de la tarte Mont Blanc et de la tarte crème nougatine de la gamme standard et de la tarte tropical et la tarte aux cerises ouverte qui entrent dans l'assortiment.



De specialiteiten - Les spécialités

KLEIN GEBAK / PETITES PÂTISSERIES

Bombe aardbei & witte chocolade x2 Bombes fraises et chocolat blanc x2

Deze gebakjes zijn een heerlijke combinatie van een bavaois van witte chocolade met een aardbeien-bavaois.

Ces petites bombes sont une délicieuse combinaison d'un bavaois aux fraises et d'un bavaois au chocolat blanc.

Code: 15281



Mignardises boterroom x6 Mignardises crème au beurre x6

Deze mignardises zijn een echte aanrader voor wie houdt van boterroom. Deze combinatie bestaat uit de succesvolle klassiekers misérable, javanais en mokkagebakje.

Réunion de trois grands classiques en format mignardise: le misérable, le javanais et le carré moka. Irrésistible pour les amateurs de crème au beurre!

Code: 19307



Paaschocoladecake met framboos x2 Cakes au chocolat et aux framboises x2

Chocoladecake met een fijn laagje frambozenconfituur.

Cake au chocolat avec une fine couche de confiture aux framboises.

Code: 10859



Soezentorentje Banana x1 VP Fantaisie de choux Banana x1 EMB

Een leuk gebakje voor 1 persoon: een torentje van slagroomsoezen afgewerkt met chocolade en een 'banana'dip.

Une belle pâtisserie pour 1 personne : petite pièce montée de choux à la crème fraîche, finie de chocolat et d'un dip à la banane.

Code: 10869



Paassoos framboos x2 Choux de Pâques aux framboises x2

Soezen met een vulling van slagroom en passievrucht, afgewerkt frambozenconfituur en framboos.

Choux avec un fourrage de crème fraîche et de fruit de la passion, terminé par de la confiture de framboises et de framboises.

Code: 10861



Geen paasfeest zonder een uitgebreid ontbijt!

Pas de célébration de Pâques sans un copieux petit-déjeuner!

Broodjes - Petits pains

Luxe breekbroodjes suiker x6
Brioche à partager au sucre x6

Code: 10115



Luxe breekbroodjes chocolade x6
Brioche à partager au chocolat x6

Code: 10116



Luxe breekbroodjes rozijn x6
Brioche à partager aux raisins x6

Code: 10117



Broodmandje kaneel & suiker 6x50g
Panier de pains cannelle & sucre 6x50g

Zes broodjes met kaneel en suiker aan mekaar gebakken in de vorm van een mandje. Verpakt in flowpack.

Six petits pains à la cannelle et au sucre cuits ensemble en forme de panier. Emballés en flowpack.

Code: 10865



Broodmandje noten & rozijnen 6x50g
Panier de pains noix & raisins 6x50g

Zes broodjes met noten en rozijnen aan mekaar gebakken in de vorm van een mandje. Verpakt in flowpack.

Six petits pains aux noix et aux raisins cuits ensemble en forme de panier. Emballés en flowpack.

Code: 10866



Viennoiserie

Ontbijtnest met suiker
Couque briochée au sucre

Code: 10334



Ontbijtnest met suiker en rozijnen
Couque briochée au sucre et raisins

Code: 10335



Brioche met blauwe bessen x4 / Brioche aux myrtilles x4

Lekkere ontbijtkoek met pudding en blauwe bessen en een vleugje kaneel.

Brioche savoureuse à la crème pâtissière et aux myrtilles avec une touche de cannelle.

Code: 10119

