Votre Snacking

MAGAZINE

Septembre 2025

60 ans MAISON DESPRIET

En Ligne & Delivery

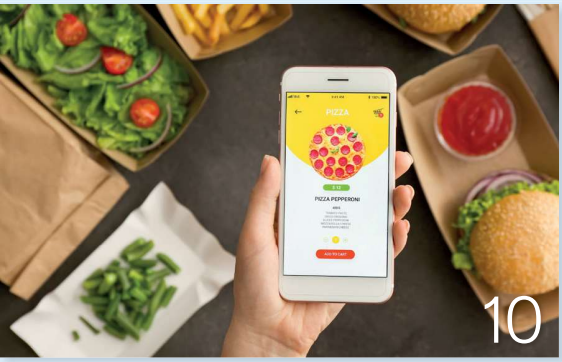
03DSF_FR

Offres valables du
8 Septembre au 27 Septembre 2025

éd. resp. : Vincent Despriet , Rue des 6 Bonniers 104, 4100 Seraing

Dans ce magazine

Thème En Ligne & Delivery



10

Recette

12

Delizio

18

Friterie Coeman

22

Restons des élèves assidus

Une nouvelle année scolaire vient à nouveau de débuter pour quelques centaines de milliers d'enfants et de jeunes, avec au programme des premières leçons déjà apprises. Bientôt, les universités et hautes écoles commenceront à leur tour une nouvelle année académique. Pour bon nombre d'entre nous, la fin de l'été marque également le retour à la routine, car les clients et collaborateurs ont, eux aussi, retrouvé le chemin du travail.

Et pourtant, c'est dans cette routine que se cache le plus grand danger. En effet, dans un monde en constante évolution, le cliché « s'arrêter, c'est souvent reculer » est devenu plus que jamais réalité. Il suffit de voir comment la numérisation a modifié notre secteur au cours de ces cinq dernières années pour se demander à quoi ressemblera le monde dans 5 ans.

Avant le début de la pandémie en 2020, les commandes en ligne, les bornes de commande ou encore les caisses numériques étaient des solutions assez novatrices, mais, aujourd'hui, elles sont largement connues. Tout ce qui concerne l'intelligence artificielle (IA) peut encore sembler assez futuriste de nos jours, mais vous pouvez être sûr qu'en 2030, nous vous écrirons que l'IA a considérablement impacté notre travail.

Aujourd'hui, il existe déjà des applications qui mesurent avec précision quand et ce que le client dépense, et qui nous indiquent aussi comment répondre à ces tendances. D'autres outils permettent de suivre de plus près les frais du personnel. Et il est désormais également très facile de numériser la gestion des stocks.

Voilà pourquoi nous vous demandons de réfléchir ouvertement à l'idée de retourner de temps en temps sur les bancs (virtuels) de l'école afin de vous informer sur les innovations qui se profilent pour votre établissement. La plupart d'entre nous se rendent déjà parfois « en classe » chez leur grossiste ou producteur afin de découvrir de nouveaux produits, plats ou concepts. Sachez que nous pouvons aussi entretenir ensemble cette vigilance technologique. Que diriez-vous d'en faire notre objectif pour cette nouvelle année scolaire ? Vous verrez, ensemble, ce sera un vrai jeu d'enfant.

Les rabais dans ce magazine seront déduits de votre facture.
Prix hors TVA et sous réserve de modifications de prix ou d'erreurs d'impression.
Valable jusqu'à épuisement des stocks. Ne peut pas être combiné avec d'autres avantages ou réductions.

SNACK SUPERSTARS

vanreusel

PROMO

SNACK SUPERSTARS

CERVELA HALAL
4x6x140 g

CERVELA BRUIN/BRUN
5x6x140 g

CERVELA ROOD/ROUGE
5x6x140 g

-5% KORTING

BOOST JOUW VERKOOP

-5% DE RÉDUCTION

STIMULEZ VOS VENTES

DEELNEMENDE PRODUCTEN
PRODUITS PARTICIPANTS

BITTERBALLEN
BOULETTE APÉRO
54x30 g

CHICKIES
120x19 g

CHICKIES HALAL
120x19 g

CRIZLY
21x150 g

CRIZLY HALAL
14x150 g

CROQUETTE
24x70 g

KROKIDEL
40x100 g
20x100 g

KROKIDEL HALAL
20x100 g

BEST BALL
24x140 g

NUGGIZ
1x2 kg

ROULETTE
20x125 g

JUSBAL
24x125 g

BELCRUNCH
20x150 g

LOOKBOULET
BOULETTE À L'AIL
24x120 g

GEHAKTBAL
BOULETTE
24x140 g

GEHAKTBAL EXTRA
BOULETTE EXTRA
24x140 g

GEHAKTBAL/
BOULETTE
HALAL
24x140 g

BOCKWORST
MET VEL/
AVEC PEAU
4x6x125 g

BOCKWORST
ZONDER VEL/
SANS PEAU
4x6x125g

vanreusel

GELDIG VAN / VALABLE DU 01/09/2025 TOT / JUSQU'AU 30/09/2025

PROMO

KEUKENINSPIRATIE & PROMO'S / INSPIRATION POUR LA CUISINE & PROMOTIONS

SEPTEMBER / SEPTEMBRE

SPAGHETTI ALLA NORMA

Ontdek het recept op / Découvrez la recette sur ufs.com

NL

FR

Made in Italy

-10%

Knorr Professional
Pasta - Pâtes
Capellini (3 kg)
Lasagne (3 kg)
Maccheroni (3 kg)
Fusilli (3 kg)
Tagliatelle (3 kg)
Lasagne Grandi (5 kg)
Fusilli Tricolore (3 kg)
Penne (3 kg)
Fettuccine
All'uovo (2 kg)

Sauzen - Sauces

Knorr Professional
Garde d'Or Sauzen - Sauces
Champignonsaus met Garnituur - Sauce Champignons avec Garniture (1 L)
Champignonsaus zonder Garnituur - Sauce Champignons sans Garniture (1 L)
Béarnaise Saus - Sauce Béarnaise (1 L)
Vissaus - Sauce pour Poisson (1 L)
Witte Basissaus - Sauce Blanche Veloutée (1 L)
Currysaus - Sauce Curry (1 L)
Witte Wijnsaus - Sauce Vin Blanc (1 L)
Rode Wijnsaus - Sauce à la Bordelaise (1 L)
Kaassaus - Sauce au Fromage (1 L)

-10%

Bouillons

Knorr Professional Liquid Concentrate - Concentré Liquide
Rund - Bœuf (1 L)
Vis - Poisson (1 L)

-10%

Knorr Professional
Bouillons in Pasta - en Pâte
Groentebouillon - Bouillon de Légumes (1,5 kg)
Vleesbouillon - Bouillon de Viande (1,5 kg)

Knorr Professional Bouillons in Poeder - en Poudre
Groentebouillon - Bouillon de Légumes (10 kg)
Kippenbouillon - Bouillon de Poule (10 kg)

Salades

Knorr Professional
Taboulé (625 g)

-10%

Hellmann's Dressings
Fijne Kruiden-Bieslook - Fines Herbes-Ciboulette (1 L)

Asian Selection

-10%

Knorr Professional
Kant-en-Klare Sauzen - Sauces Prêtes à l'Emploi
Sweet & Sour (2,2 L)

Knorr Rijst - Riz
Basmati (5 kg)

Tastemakers

Knorr Primerba
Bouquet de Provence (340 g)
Tijm - Thym (340 g)
Aziatische Pesto - Pesto Asiatique (340 g)

-15%

BAGUETTE AU LEVAIN MEXICAINE AU BACON

Préparation

1. Décongelez et faites cuire la baguette rustique ancient grains Pastridor selon les indications sur l'emballage.
2. Coupez le pain en deux.
3. Faites cuire le lard au four.
4. Mélangez les herbes jusqu'à former une salade. Ajoutez de l'huile d'olive.
5. Tartinez la partie supérieure du sandwich de Hellmann's Deli et la partie inférieure de guacamole.
6. Déposez ensuite le lard cuit.
7. Servez avec la salade d'herbes, les noix de cajou et la tomate.

Ingrédients

Pastridor Baguette rustique blanche au levain
Lard salé
Aneth
Persil
Ciboulette
Basilic
Guacamole
Noix de cajou
Tomate
Huile d'olive
Hellmann's Deli Sandwich

Promo

Vanille Bourbon 2,5L

Vanille Bourbon 5L

Vanille Patissier 5L

Moka 2,5L

Moka 5L

Pistache 2,5L

15%

Chocolat 2,5L

Chocolat 5L

Mademoiselle DESSERTS

Mademoiselle Desserts Waregem NV -Belgium -
0032 (0)56 77 45 85 - info.waregem@mdesserts.com -
www.mademoiselledesserts.com

pagothi

PREMIUM ICE CREAM & SORBET

HAMAL®

TOPKING®

September specials
Spécialités de septembre

Hamal Herfstsalade
(Breydelham, gebakken ui, échte Luikse siroop & zwarte peper)

Hamal Salade d'automne
(Jambon Breydel, oignons frits, véritable sirop Liégeois & poivre noir)

-15%

Hamal Halloweensalade
(Vlees, pompoen, paprika, maïs & augurk)

Hamal Salade Halloween
(Viande, potiron, poivron, maïs & cornichon)

-3%

Topking
KaasTengels Oude Kaas / Fromagettes Fromage Vieux

Productinformatie / Informations sur les produits

Art. nr. / N° d'art.	Product / Produit	Verpakking / Emballage	Promo
2064003	Hamal Herfstsalade / Salade d'automne	1 kg	-15%
2064411	Hamal Herfstsalade Freshpack / Salade d'automne Freshpack	6x 145 g	-15%
425011	Hamal Halloweensalade / Salade Halloween	2 kg	-15%
425411	Hamal Halloweensalade Freshpack / Salade Halloween Freshpack	6x 145 g	-15%
052001	Hamal Kip Hawaï **KWALITEITSINJECTIE** / Poulet hawaï **INJECTION DE QUALITÉ**	1 kg	-15%
052411	Hamal Kip Hawaï Freshpack / Poulet Hawaï Freshpack	6x 145 g	-15%
51000028	Topking Vlampijpen	12 st / pièces	-3%
51000003	Topking KaasTengels Oude Kaas / Fromagettes Fromage Vieux	60 st / pièces	-3%
51000065	Topking Toasties Ham Extra Kaas / Jambon Extra Fromage	24 st / pièces	-3%

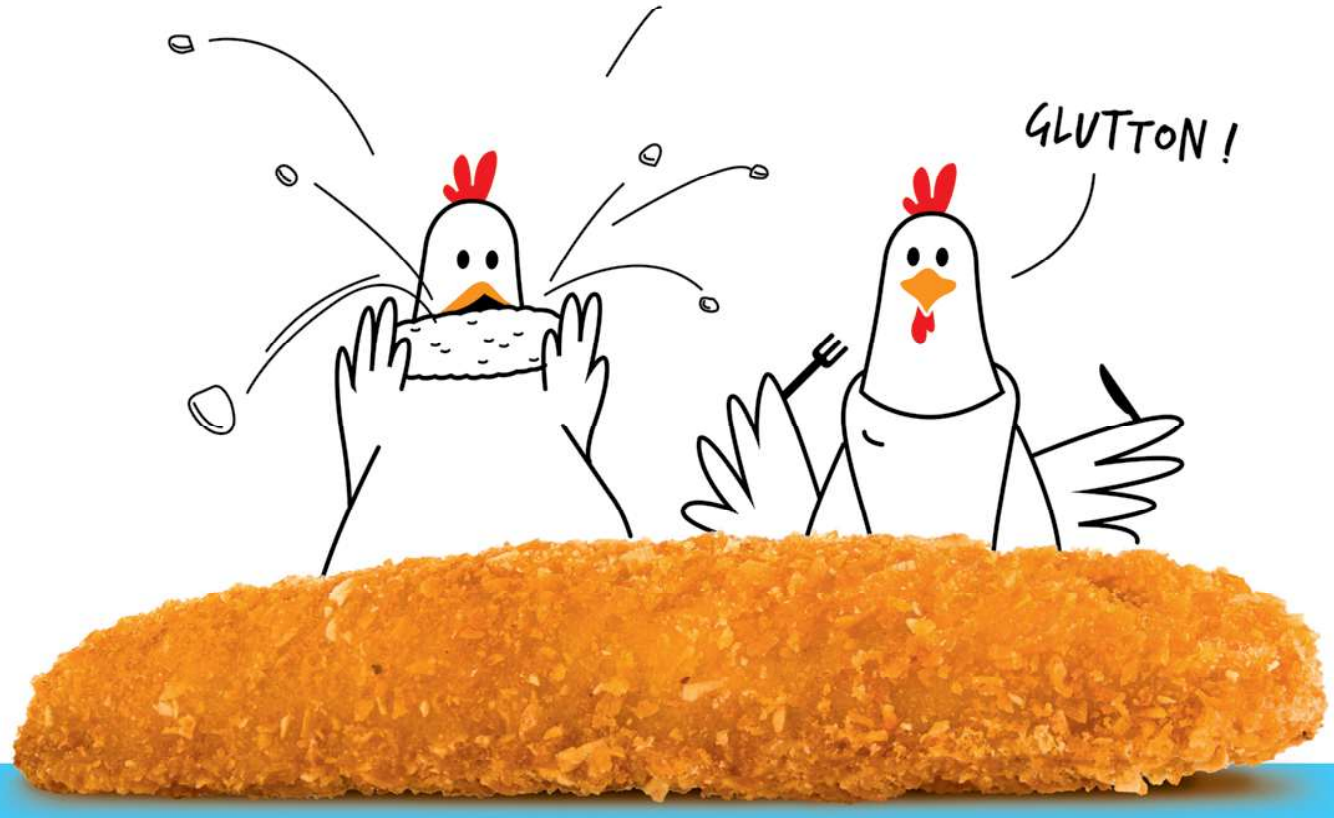
Signature Foods®

www.signaturefoodsprofessional.com

A proud Belgian snack brand

MAINTENANT 10% DE RÉDUCTION

HENNY'S CHICK'n CORN



NUMÉRO D'ARTICLE : 53770

Le Chick'n Corn est notre ultime combinaison de poulet tendre dans une croûte mais mééega-croustillante. Parfaitement épicé et prêt à déguster ! Une collation incontournable que vous ne pouvez pas laisser passer !

WWW.HENNYS.WORLD

Henny's, la nouvelle marque de snacks au poulet délicieux

iotta.com

FOOD

ANCO PROFESSIONAL

PANEERMEEL WIT
CHAPELURE BLANC

Type A

1 zak / sac = 5 kg

5%

CUISINE MAISON

BAMI GORENG
BAMI GORENG

1 doos / boîte = 500g

5%

Buitenhuis
Maakt het lekker.

LEKKERBEK VISFILET
LEKKERBEK FILET DE POISSON

Vis in een krokant jasje
Poisson dans une vaste croquant

1 doos/boite = 2,5 kg

8%

ANCO PROFESSIONAL

PATISSERIEBLOEM
FARINE PÂTISSERIE

1 zak / sac = 5 kg

5%

ANCO PROFESSIONAL

CAPPELLINI
CAPPELLINI

Kookbestendig
Résistant à la cuisson

1 zak / sac = 5 kg

5%

‘Delizio Chef Beef’: un mélange révolutionnaire à base de graisse de bœuf et d’huile de tournesol

Chef Beef, une innovation spectaculaire signée Delizio permet d’utiliser les avantages de la graisse de bœuf dans la cuisine des brasseries, le tout sans les inconvénients que cela implique. « Il est désormais tout à fait faisable de proposer des frites au vrai goût de la friterie dans les brasseries et restaurants », garantit Olivier Rul.

« Il y a quelques années, nous avons mené une enquête auprès de 10 000 Belges en collaboration avec Foodservice Alliance », indique Olivier pour expliquer la manière dont ce mélange révolutionnaire a vu le jour. « Près de 100 % de ces personnes indiquaient en réalité vouloir des frites au vrai goût de la friterie au restaurant ou en brasserie, mais que ce n’est pratiquement jamais le cas. Il est également apparu que le consommateur n’en connaît pas vraiment la raison, car il ignore apparemment qu’une friterie utilise une chaudière à gaz et des blocs solides de graisse de bœuf, alors que cela n’est pas possible dans la cuisine des brasseries. C’est ce qui nous a amenés à réfléchir à de possibles solutions. »

Ce fut le début d’un travail titanesque pour le département R&D de Delizio, qui a mis des années à confectionner Chef Beef. « Cela a vraiment été un travail de longue haleine », admet Olivier. « Chaque nouvelle proposition présentait un problème de goût, d’odeur ou de faisabilité. Notre mélange très naturel à base de près de 50 % de graisse de bœuf, de 25 % d’huile de tournesol à haute teneur en acide oléique et de 25 % d’huile de tournesol classique semble peut-être très simple, mais tout est toujours plus simple après coup. Nous sommes extrêmement fiers de notre produit. Nous proposons le meilleur de deux mondes : le goût de la friterie, avec la facilité de l’horeca. »

Température ambiante

Le mélange révolutionnaire de graisse de bœuf et d’huile de friture permet de cuisiner de vraies frites « belges ». Une petite merveille à la saveur unique, délicieusement croustillante et un résultat de cuisson sec à tomber. « Notre mélange de friture est une solution onctueuse que nous proposons en seaux de 10 litres », poursuit Olivier. « Ce type de conditionnement permet d’utiliser parfaitement le produit. En plus, les seaux peuvent se conserver à température ambiante, et c’est aussi dans ces conditions que le produit s’utilise le plus facilement. Sous le scellage dans le seau, vous trouvez un produit blanc quelque peu pâteux. Les seaux sont peut-être moins communs en Belgique pour conditionner l’huile ou la graisse, mais aux Pays-Bas, ils sont 85 % à les utiliser. »

Clean Label

Delizio s’attend à ce que le mélange Delizio Chef Beef révolutionne le secteur de l’horeca. « Nous visions dans un premier temps les brasseries et restaurants, car un steak parfaitement cuit est encore meilleur avec des « frites qui ont le vrai goût de la friterie. Le fait que ce produit soit certifié Clean Label et qu’il ne contient aucun additif chimique est un atout supplémentaire. Il est dès lors plus que logique que le monde de la friterie s’intéresse aussi fortement à ce produit. Les frituristes sont de plus en plus nombreux à travailler avec un mélange à base de graisse de bœuf et d’huile de friture, car leurs clients souhaitent déguster des frites plus digestes. Ces frituristes demandent très souvent aussi de pouvoir tester notre produit. Sachez que quiconque est intéressé peut nous contacter directement ou demander de plus amples informations à son grossiste. L’intérêt porté à cette innovation est énorme. Bref, un produit à ne pas manquer ! »

50 % de graisse de bœuf
25 % d’huile de tournesol à haute teneur en acide oléique
25 % d’huile de tournesol naturelle

d’huile de tournesol naturelle

Sans antioxydants et sans arômes

Ne mousse pas

Durable

Lancement en seaux de 10 litres

Conditions de lancement intéressantes !

Delizio 2.0 : « un rebranding plus que réussi »

Après avoir choisi un nouveau nom et avoir transformé l'ancien Green frying Oil 15 litres en Chef Palm Free 10 litres, le rebranding des produits est finalisé. « La réorganisation de notre gamme en quatre couleurs en fonction du type de produit est un immense succès », indique Olivier Rul. « Notre clientèle est très élogieuse. »

Il y a un an, Delizio annonçait, à la suite de son 20e anniversaire, un rebranding de la marque et de la gamme, avec au menu un nouveau logo et des emballages remis au goût du jour. « Le plus important était de simplifier notre gamme », indique Olivier pleinement satisfait. « Le noir est resté la couleur d'accompagnement de tous les produits de notre gamme de friterie. « Nous avons également adapté la couleur de la police en fonction de chaque gamme. Toutes les fritures de base sont, par exemple, restées en noir. Mais la gamme axée sur les arômes ou l'expérience gustative, comme l'huile d'olive et autres monohuiles, s'est parée d'une touche de vert. Et les produits de cuisson ont reçu un accent orange. »

Trois segments

Dans la gamme des huiles de friture, des noms reconnaissables ont été ajoutés pour plus de clarté. Les noms ont également été adaptés et subdivisés en trois segments. « Nos produits de base sont désormais regroupés sous Delizio Frit. The Original a été ajouté à Delizio Chef. Et Delizio Gold regroupe la crème de la crème pour tous ceux qui mettent la barre haut. »

Sans huile de palme

Le dernier produit qui a adopté le nouveau style est le célèbre bag in box Green frying Oil 15 litres qui est devenu Chef Palm Free 10 litres sous le label The Original. « À l'instar de tous les produits, le packaging a été adapté », souligne Olivier. « Le produit en soi n'a pas changé. Il présente la même saveur et la même qualité. Cette huile est un mélange qualitatif à base d'huiles raffinées, dont une huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, qui est facile à utiliser et qui allie qualité constante et durée de vie prolongée. »

Ouverture en 2026 : le Delizio Experience Center vous garantit une expérience unique

Aveno, l'entreprise qui se cache derrière Delizio, a beaucoup investi au cours de ces dernières années, non seulement dans le rebranding, mais également dans l'infrastructure. Cette opération est quasiment terminée. L'ouverture du Delizio Experience Center est la cerise sur le gâteau.

« Nous travaillions depuis 10 ans déjà dans notre établissement situé Nieuwehandenweg dans le port d'Anvers », clarifie Olivier. « Mais après une rénovation intense, nous voilà dans une magnifique infrastructure. Nous y avons également créé un centre de démonstration, ainsi qu'une académie avec une cuisine expérimentale et, actuellement, nous œuvrons à la construction d'une salle de cinéma. Nous avons pour ambition d'accueillir à terme tous les professionnels du secteur de la restauration afin de leur offrir des formations, des cours de recyclage et une expérience unique. Nous ouvrirons même un petit musée consacré à la frite. Bref, cela deviendra le Delizio Experience Center. Nous vous en dirons plus à ce sujet début 2026. »

NON - FOOD

GLAS & INTERIEUR REINIGER
NETTOYANT VITRES/MULTI-SURFACES

Pro Formula

1 fles / bouteille = 750 ml
101101906

35%

VIGOR 10 L
VIGOR 10 L

Allesreiniger /
Détergent universel

1 bidon = 10 L
100874683

25%

VAATWASPOEDER
POUDRE LAVE-VAISSELLE

SUN PRO FORMULA
korte cyclus - cycle court

1 emmer / seau = 10kg
101109174

25%

ardo
We preserve nature's gifts
Ragoût de dinde avec carottes sautées
Idée de recette
Carottes sautées chunky | 10001361 | 4 x 2,5kg | 10%
Oignons cubes préfrites | 10001871 | 1 x 10kg | 8%
Gousses d'ail | 10001182 | 5 x 1kg | 5%
www.ardo.com

CALLEBAUT
FINEST BELGIAN CHOCOLATE
811
54.5%
DARK
13,5g
CALLEBAUT
NAPOLITAINS 811 DONKER
NAPOLITAINS 811 NOIR
54,5% cacao
1 doos / boîtes = 1 kg (75x 13,5g)
10%

PROMO
-5%
Korting - Réduction
Delizio Frying
Frituurvet Mix - Graisse à frite Mix
VP167 - 4x2,5KG
Mix tussen dierlijk en plantaardig vet
Aangename geur bij opwarming
Mix entre graisses animale et végétale
Odeur agréable au réchauffement
Frituurvet Mix
Graisse à frite Mix
Frying fat Mix
Frituurvet • Graisse à frite • Frying fat
4 x 2,5kg
delizio
* Actie geldig: september 2025, Enkel op: VP167 Delizio Frituurvet Mix 4x2,5KG / Niet cumuleerbaar met andere acties
Promotion valable: Septembre 2025, Uniquement sur : VP167 Delizio Graisse à frite Mix 4x2,5KG / Non cumulable avec autres promotions
delizio.be

PROFITEER VAN KORTING OP
PROFITEZ DE RÉDUCTIONS SUR
Aviko
Veggie Burger
6 x 10 x 112,5 g
Habanero Cheese Nuggets
5 x 1.000 g
Chili Cheddar Black Nuggets
5 x 1.000 g
-8%
Aviko
Premium
VEGGIE BURGER
SHARE
www.aviko.be

FOOD

smiling cook

ARRABIATA
ARRABIATA

licht pikante saus
Sauce légèrement épicée

1 zak / sac = 1 kg

5%

smiling cook

4-KAZEN SAUS
SAUCE 4-FROMAGES

1 zak / sac = 1000g

5%

smiling cook

BOLOGNAISE DU CHEF
BOLOGNAISE DU CHEF

Obv runds en varken
Àbd boeuf et de porc

1 zak / sac = 1 kg

5%

EUROPA CUISSON

GEROOSTERDE KIPFILETSNEETJES
TRANCHETTE DE FILET DE POULET ROTI

1 tray = 1 kg

7,50%

Crispy Coated Frites

Crispy Coated 7MM | Crispy Coated 10MM
Surgelées

serving **happiness**

farmfrites.com

Beckers PREMIUM

KIPFILETS KROKANTJES
MINI FILETS DE POULET CROQUANT

Deluxe

1 doos / boîte = 60 x 25 gr

8%

PROMO -16,67%*

COCA-COLA ZERO SUGAR VANILLA 4X6X 0,33L CAN

COCA-COLA ZERO SUGAR LEMON 4X6X 0,33L CAN

COCA-COLA ZERO SUGAR LEMON 4X6X 0,50L PET

COCA-COLA ZERO SUGAR CHERRY 4X6X 0,33L CAN

COCA-COLA CHERRY 4X6X 0,33L CAN

COCA-COLA CHERRY 4X6X 0,50L PET

*Zolang de voorraad strekt. Jusqu'à épuisement du stock.

© 2025 The Coca-Cola Company. COCA-COLA and COCA-COLA ZERO are registered trademarks of The Coca-Cola Company.

LANDO NORRIS

ZERO SUGAR

NEW FLAVOUR

MONSTER ENERGY ZERO SUGAR

-25%*

ACTIE GELDIG OP HET VOLLEDIGE ASSORTIMENT - ACTION VALABLE SUR TOUT L'ASSORTIMENT*

CORE ORIGINAL

JUICED ENERGY DRINK + JUICE FLAVOURS

ULTRA SOPHISTICATED FLAVOURS WITHOUT SUGAR & CALORIES

*ZOLANG DE VOORRAAD STREKT - JUSQU'A EPUISEMENT DES STOCKS

© 2025 MONSTER ENERGY® and MONSTER ENERGY logo are registered trademarks of The Monster Energy Beverage Company.

PROMO -15%

TROPICO®

L'ORIGINAL

4X6 & X24 PACK CAN 0,33L

*Zolang de voorraad strekt. Jusqu'à épuisement du stock.

© 2025 The Coca-Cola Company. TROPICO is a registered trademark of The Coca-Cola Company.

2+1 GRATIS

Max. 3 acties per klant.
Max. 3 actions par client.

fuze tea

bij aankoop van / à l'achat de

2x 24x33cl = GRATIS 1x 24x33cl

bij aankoop van / à l'achat de

2x 24x33cl = GRATIS 1x 24x33cl

*Zolang de voorraad strekt. Jusqu'à épuisement du stock.

Fuze Tea bruisend is een drank met thee-extract en 1% sap uit concentraat. Fuze Tea niet-bruisend zijn dranken op basis van gebrokken thee (geconcentreerde infusie), 1-5% sap uit concentraat en met kruidene toutes en natuurlijke smaken, met suiker en zoetstof. / Fuze Tea pétillant est une boisson aux extraits de thé et 1% jus de citron à base de concentré. Fuze Tea non-pétillants sont des boissons à l'infusion concentrée de thé et 1-5% de jus à base de concentré, avec des extraits de plantes et des goûts naturels.

© 2025 DP Beverages UC. FUZE TEA is a registered trademark of DP Beverages UC.. For more nutritional information visit our website: www.fuze-tea.com. Juice and herbs content may vary in different countries.

ER/VU – Restofrit

debic_be

Debic, le choix du professionnel.

PROMOTION VALABLE EN SEPTEMBRE 2025 SUR LES PRODUITS SUIVANTS :

DEBIC CULINAIRE ORIGINAL	6 X 1 L | 6 X 2 L | 2 X 5 L
DEBIC MOUSSE AU CHOCOLAT	6 X 1 L
DEBIC CRÈME BRÛLÉE BOURBON	6 X 1 L
DEBIC CRÈME ANGLAISE BOURBON	6 X 1 L
DEBIC TIRAMISÙ	6 X 1 L
DEBIC PANNA COTTA	6 X 1 L
DEBIC PARFAIT	6 X 1 L

Plus d'information & inspiration ?
Surfez sur www.debic.com et découvrez nos recettes.

Debic. Fait pour les mains de pros.

PROMO -5 %

FOOD

ROCHIAS LOOKPOEDER
ROCHIAS AIL EN POUDRE

1 bus / boîte = 1 kg

10%

GROEN PEPER
POIVRE VERT

1 blik / boîte = 500 gr

10%

SAFRAAN POEDER
POUDRE SAFRAN

1 bokaal / bocal = 50 x 0,15 gr

10%

TIJM HEEL
THYM COMPLET

Geritst
Mondé

1 pot = 220 gr

10%

WILD KRUIDEN GROF
MÉLANGE D'ÉPICES POUR GIBIER

Pure - met zout
Pur - avec sel

1 strooibus / saupoudreuse = 175g

10%

WILD KRUIDEN GROF
MÉLANGE D'ÉPICES POUR GIBIER

Pure - zonder zout
Pur - sans sel

1 strooibus / saupoudreuse = 175g

10%

DRANKEN / BOISSONS

PROMO
-16,67%

Lipton
ICE TEA

ICE TEA BLIK 33CL
ICE TEA CAN 33CL

Original, Zero, Perzik/pêche, Green

1 tray = 4 x 6 x 33cl

15%

PROMO

VANDEMOORTELE PROFESSIONAL

SEPTEMBRE - **2025***

VIENNOISERIE

-10% ☆ BANQUET D'OR

KB228 30-35-30 g x 146	Mixed box mini-viennoiserie(s) au beurre
KB239 30 g x 100	Mini-croissant au beurre
KB236 35 g x 100	Mini-pain au chocolat au beurre
KB238 30 g x 100	Mini-suisse ronde au beurre

PAIN

-10% ☆ BANQUET D'OR · Fully Baked · Pre Sliced

VEGAN **B399** 100 g x 33	Fossette®
B958 90 g x (2 x15)	Soft bun aux graines de sésame et de cumin
B1048 90 g x 30	Ultimate brioche hamburger bun
VEGAN **B1000** 95 g x 48	Soft bun rustique fariné

PÂTISSERIE

-10% ☆ PATISSERIE DU CHEF

B1024C27 73 g x (3 x 27)	Grainy Cake-to-go
B1022C28 70 g x (3 x 28)	Nutty Cake-to-go
B1025C28 75 g x (3 x 28)	Choco Cherry Cake-to-go

SAUCES**

-10% ☆ vandemoortele ANNO 1899

73000206 3 L x 3	Curry ketchup
73000207 3 L x 3	Tomato ketchup
OPWARMBAAR CHAUFFABLE **73000210** 3 L x 3	Béarnaise extra
73000219 3 L x 3	Pepper

**Max 2 full trucks par période d'action de 1 mois.

MARGARINES

-10% ☆ RISSO

VEGAN **415653** 900 ml x 9	Risso® Evolution
3691 2,5 kg x 4	Risso® Cuisine

HUILE

-10% ☆ RISSO

VEGAN **1003071** 15 L x 1	Risso® Chef huile pour friture
VEGAN **1003072** 25 L x 1	Risso® Chef huile pour friture

ALTERNATIVES À LA CRÈME

-5% ☆ RISSO

415918 1 L x 12	Risso Chanty® Chef
415921 1 L x 12	Risso Chanty® Duo
VEGAN **415642** 1 L x 12	Risso Chanty® Duo Vegan

STABLE pendant et après l a cuisson : ne tourne pas, ne se délie pas

AVANTAGEUSE : une alternative moins chère à la crème d'origine animale

FACILE À CONSERVER : l'emballage non ouvert se conserve à température ambiante

* Actions temporaires valables pour des livraisons du 1 septembre jusqu'au 30 septembre 2025 inclus et sous réserve de modifications des conditions justifiées par des circonstances imprévisibles.
☆ Sur prix tarif.

VANDEMOORTELE EUROPE NV - Ottergemsesteenweg-Zuid 816 B-9000 Gand T 09 240 17 41
customerservice.bp@vandemoortele.com – www.vandemooorteleprofessional.com

Find us on
VandemoorteleProfessional

Vandemoortele PROFESSIONAL

Veilig. Gemakkelijk. Efficiënt.
Sûr. Simple. Efficace.

SEPTEMBER PROMOS SEPTEMBRE

PROMO 1*

-30%

bij aankoop van 1 karton
à l'achat d'1 carton

Ultra Krachtige Ontvetter
Dégraissant Ultra Puissant
6x750 ml - 681911

Desinfecterende allesreiniger
Désinfectant multi-surfaces
6x750 ml - 751836

Kant en klare desinfecterende ontvetter spray voor voedsel contactoppervlakken
Dégraisse et désinfecte en une seule étappe, agréé contact alimentaire
6x750 ml - 751997

PROMO 2*

2+1 GRATIS

Original 8x1 L
785522

Original 2x5 L
988510

Citroen/citron 2x5 L
168158

- 100% krachtig tegen aangekoekt vet
- Superieure prestaties en gebruiksduur versus origineel
- 100% redoutable contre la graisse incrustée
- Prestation supérieure et durée d'utilisation par rapport à l'originale

Platinum Rood 2x4 L
275712

PROMO 3*

2+1 GRATIS

Dreft All-in-1
Regular 3x90 CT
881248

Dreft All-in-1
Lemon 3x90 CT
881347

Onze beste formule voor aangekoekt vet en korte cycli
Notre meilleure formule pour la graisse incrustée et les cycles courts

Dreft Platinum Plus
Regular 4x59 CT
352963

Dreft Platinum Plus
Lemon 4x59 CT
352895

Dreft Platinum
Regular 3x75 CT
881286

Dreft Platinum
Lemon 3x75 CT
881309

P&G Professional™
INDRUKWEKKEND SCHOON
PROPRE IMPRESSIONNANT

*Promo's geldig van 1 september t.e.m. 30 september 2025 op afgebeelde producten en zolang de voorraad strekt.
*Promos valable du 1er septembre au 30 septembre 2025 sur les produits affichés et jusqu'à épuisement du stock.

SCHERPE KEUKENDEALS
DES OFFRES TRANCHANTES

*ACTIE GELDIG VAN / ACTION VALABLE DU 01/09/2025 TOT / JUSQ'AU 30/09/2025

-20%*

-25%*

Product / Produit
Knorr Professional Kippenbouillon in Pasta / Bouillon de Poule en Pâte 1,5 kg
Knorr Professional Demi-Glace Vloeibaar / Liquide 1 L
Knorr Professional Garde d'Or Hollandaise Saus / Sauce Hollandaise 1 L
Knorr Professional Garde d'Or Pepersaus / Sauce au Poivre 1 L
Knorr 1-2-3 Mix voor Stoofvlees / Mix pour Carbonnade 1,4 kg
Knorr Professional Gebonden Bruine Fond in Poeder / Fonds Brun Lié en Poudre 750 g
Knorr Professional Tomatino Tomatensaus Zak / Tomatino Sauce Tomate Poche 3 kg
Knorr Professional Napoletana Tomatensaus Zak / Napoletana Sauce Tomate Poche 3 kg
Knorr Professional Blanke Roux / Roux Blanc 1 kg
Knorr Professional Maïzena Express Blanke Sausbinder / Liant pour Sauce Blanche 1 kg
Knorr Professional Spaghetti 3 kg
Hellmann's Dressing Yoghurt Style 1 L
Knorr Primerba Bouquet all'Italiana 340 g
Knorr Primerba Knoflook / Ail 340 g
Knorr Primerba Curry 340 g
Knorr Primerba Pesto 700 g

ONTDEK AL ONZE PROMO'S OP / DÉCOUVREZ TOUTES NOS PROMOTIONS SUR **UFS.COM/UPROMO**

SAUCES

Pauwels®

SINCE 1909

2+1 Gratuit

Mayo Traiteur

nouvelle recette !

Texture plus ferme et plus acide,
et se conserve également à température ambiante

Contactez votre représentant ou visitez notre site www.pauwels-sauces.be

SAUZEN / SAUCES

Traditie in smaak.
Traditionnellement bon.

Promo Septembre

Anda PREMIUM SAUCES

NEW

-15%
- Algérienne 1L
- Algérienne 3L

-10%
- Tomato Ketchup 3,5kg, 6kg, box 5L, bidon 6kg & 12kg
- Samurai 3L, box 5L, 10L

BICKY SAUS - HOT
BICKY SAUS - HOT

1 tube = 840 ml

8%

BICKY SAUS - DRESSING
BICKY SAUCE - DRESSING

1 tube = 880 ml

8%

BICKY SAUS - TOMAAT
BICKY SAUCE - TOMATE

1 tube = 900 ml

8%

BICKY SAUS - TOSCAANS
BICKY SAUCE - TOSCAN

1 tube = 840 ml

8%

3+1 GRATIS

REF: M06-GM106

IBIZA
M45 | 120 ST

CASTOR
M05| 120 ST

VEGA
M06 | 120 ST

480 STUKS

PALERMO GRATIS
M106 | 120 ST

1 x IBIZA

1 x CASTOR

1 x VEGA

= 1 x PALERMO **GRATIS**

SAUZEN / SAUCES

FOOD

mmm mora

MINI LUCIFER
MINI LUCIFER

Hot & Spicy

1 doos / boîte = 80 x 23g

5%

mmm mora

SPICY VIANDELLE
SPICY VIANDELLE

Pikant / épicé

1 doos / boîte = 27 x 100 gr

10%

mmm mora

KIPFINGERS
CHIXFINGERS

1 doos / boîte = 120 x 16 gr

10%

mmm mora

VIANDELLE
VIANDELLE

1 doos / boîte = 27 x 100 gr

10%

mmm mora

LUCIFER
LUCIFER

Hot & Spicy

1 doos / boîte = 20 x 95g

5%

Gourmet Pidy

FLEURONS
FLEURONS

Bladerdeeg in de vorm van een halve maan
Pâte feuilletée en forme de demi-lune

1 doos / boîte = 84 x 5,5 gr

15%

lekkers van Beckers

PROMO -8 %

BECKERS
MINI LOEMPIA'S
CERVELA BRUN

BECKERS
FILETS DE POULET PRÉCUITS
BROCHETTES DE POULET PRÉCUITES

BECKERS PREMIUM
MINI FILETS DE POULET
CROQUANTS DELUXE

DE VRIES SNACKS

PROMO -8 %

DE VRIES
TSINGTAO
SPRING ROLL

ORIGINAL MEXICANO® EST. 1984

MEXICANO®
BAGUETTE XXL

PROMO -5 %

Bicky

Bicky Hot Sauce
Bicky Dressing
Bicky Tomato Sauce
Bicky Toscan Sauce

PROMO -8 %

GoodLife FOODS

FOOD

Pinguin

ERWTEN EXTRA FIJN
PETITS POIS EXTRA FINS

1 zak / sac= 2,5 kg

10%

Pinguin

BLOEMKOOLROOSJES 30/60
CHOUX-FLEURS EN FLEURETTE 30/60

1 zak / sac = 2,5 kg

10%

Lotus Since 1932

SPECULOOS ORIGINAL
SPECULOOS ORIGINAL

1 doos/boîte = 2 kg

5%

Lutosa

RÖSTI BURGER
RÖSTI BURGER

1 zak / sac = 2,5 kg
1036417-1T

10%

DIADEM

CHAMPIGNONS 'HOTEL' 1L
CHAMPIGNONS 'HOTEL' 1L

met voetjes en gesneden
pieds et morceaux

1 blik / can = 1L

5%

DIADEM

CHAMPIGNONS 'HOTEL' 3L
CHAMPIGNONS 'HOTEL' 3L

met voetjes en gesneden
pieds et morceaux

1 blik / can = 3L

3%

PROMO'S SEPTEMBER '25 | PROMOS SEPTEMBRE '25

-15%

HALF FRANS STOKBROOD WIT / DEMI PAIN FRANÇAIS BLANC

15470000

-15%

HALF STOKBROOD WIT / DEMI BAGUETTE BLANCHE

15530000

-15%

STOKBROOD WIT / BAGUETTE BLANCHE

15550006

-15%

HALF FRANS STOKBROOD WIT / DEMI PAIN FRANÇAIS BLANC

15570001

-15%

FRANS STOKBROOD WIT / PAIN FRANÇAIS BLANC

15590001

-15%

HALF STOKBROOD BRUIN / DEMI BAGUETTE GRISE

223821

-15%

HALF FRANS STOKBROOD BRUIN / DEMI PAIN FRANÇAIS GRIS

15460000

-20%

BELGISCH WORSTENBROODJE / PAIN SAUCISSE

14930002

-20%

WORSTENBROODJE HALAL / PAIN SAUCISSE HALAL

23520000

-15%

CINNAMON SCANDI SWIRL

226713

-30%

DELICE PAIN AU CHOCOLAT BELGISCH PUUR / BELGE NOIR

17920000

-30%

DELICE CROISSANT GEBOGEN / COURBÉ

17900000

-30%

BESTBLENDS MINI PAIN AU CHOCOLAT

22270000

-30%

BESTBLENDS ASSORTIMENT MINI VIENNOISERIES

22320000

-30%

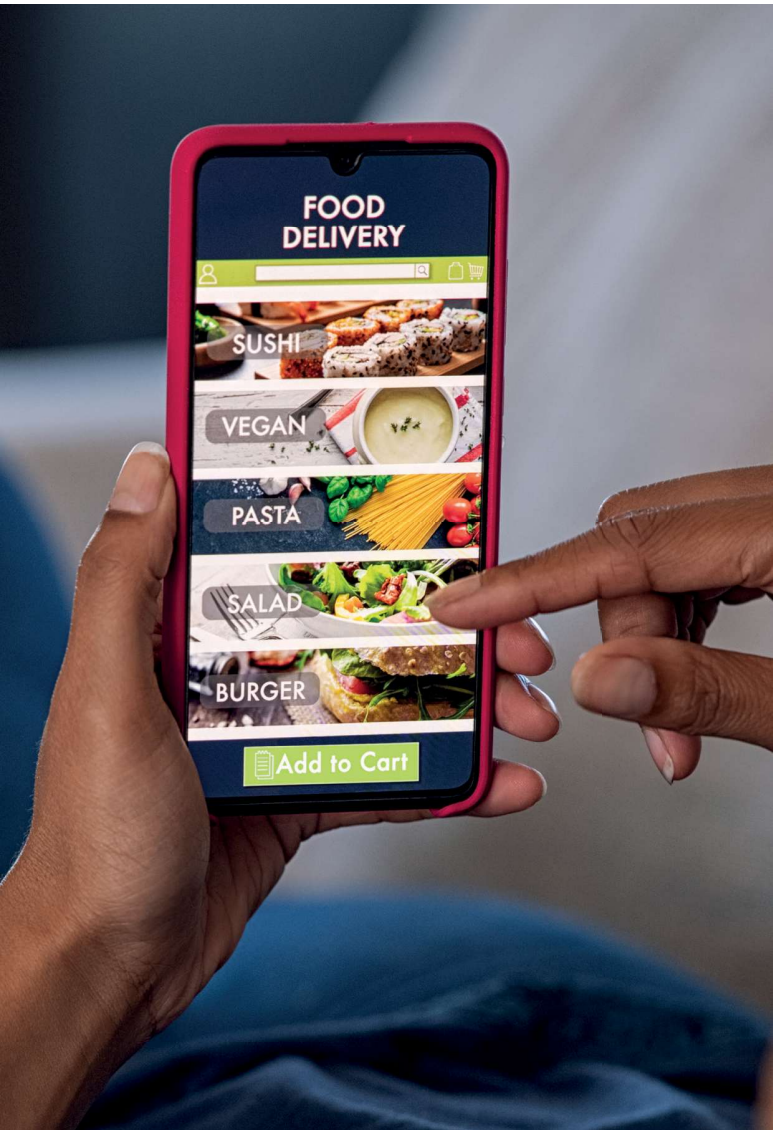
BESTBLENDS CROISSANT RECHT / DROIT

223805

PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

Commande et livraison en ligne : un choix judicieux pour votre entreprise !

À une époque où la commodité et la rapidité sont essentielles, de plus en plus de consommateurs choisissent de commander leurs snacks, sandwiches ou chips préférés en ligne et de se les faire livrer à domicile. Pour les friteries, les sandwicheries et les snacks, il ne s'agit pas d'une tendance temporaire, mais d'une opportunité d'augmenter les ventes, d'atteindre de nouveaux clients et de renforcer la fidélité de la clientèle.



Commande en ligne

La commande en ligne a connu une croissance considérable ces dernières années, en partie en raison de l'évolution des habitudes des consommateurs. Aujourd'hui, les clients s'attendent à pouvoir passer une commande rapidement et facilement via leur smartphone ou leur ordinateur, sans avoir à téléphoner ou à attendre sur place.

Les avantages en un coup d'œil

Plus de commandes, même en dehors des heures de pointe

Les clients peuvent passer leurs commandes à tout moment de la journée, ce qui vous permet de générer un chiffre d'affaires supplémentaire même pendant les heures les plus calmes.

Moins de files d'attente dans le magasin

En recevant les commandes à l'avance, vous répartissez l'affluence et le service est plus fluide.

Une valeur de commande plus élevée

Les commandes en ligne comprennent souvent plus de produits, car les clients consultent le menu à leur guise et ajoutent des suppléments.

Une opération plus efficace

Les commandes en ligne arrivent de manière structurée, ce qui réduit les erreurs et optimise le flux de travail dans la cuisine ou au comptoir.

Pas de téléphone

Moins de clients commandent par téléphone, ce qui vous laisse plus de temps pour préparer les commandes, etc.

Les grandes plates-formes de commande

Les grandes plateformes comme **Takeaway, Uber Eats et Deliveroo** vous donnent un accès instantané à un large public. Votre entreprise apparaît dans une application populaire que des milliers de personnes font défiler chaque jour. L'inconvénient ? Vous apparaissez aux côtés de dizaines de concurrents, ce qui incite les clients à comparer rapidement les prix. De plus, vous payez souvent des commissions élevées par commande, parfois jusqu'à 30 %. D'un autre côté, vous ne devez pas faire beaucoup de marketing vous-même : la plateforme se charge de la promotion et, dans de nombreux cas, de la livraison.

votre propre site web

Votre propre plate-forme de commande, telle que **One2Three, Unipage ou Frietjes Online**, fonctionne très différemment. Les clients arrivent directement sur votre page de commande personnelle, entièrement dans votre style maison et sans distraction de la part des concurrents. Vous conservez toutes les données relatives aux clients, ce qui est utile pour mettre en place des lettres d'information ou des campagnes de fidélisation. Le coût est généralement un montant mensuel fixe ou des frais de transaction peu élevés, ce qui vous permet de conserver des marges plus importantes. Cela demande un peu plus d'efforts pour faire connaître votre boutique, car vous ne bénéficiez pas automatiquement de la portée d'une grande plateforme.

Delivery

La livraison répond à l'attente croissante des consommateurs en matière de commodité. Pour de nombreux clients, la différence entre commander et ne pas commander dépend de la question « Sera-t-il livré ? ».

Les avantages en un coup d'œil

Ventes supplémentaires

Vous touchez des clients qui, autrement, ne viendraient pas dans votre commerce, comme les familles occupées ou les personnes sans moyen de transport.

Élargissement de la clientèle

En livrant, vous élargissez votre zone de vente aux quartiers ou communautés environnants.

Avantage concurrentiel

Dans les régions où peu de snack shops livrent, vous pouvez vous imposer comme le premier choix.

Satisfaction accrue de la clientèle

Une livraison correcte et rapide peut vous permettre de fidéliser vos clients.

Les avantages d'une livraison avec votre propre personnel

Si les plates-formes sont pratiques, certains snack-boys choisissent de s'occuper eux-mêmes de la livraison. Cela présente des avantages.

Pas de commissions élevées

Les plateformes prélèvent souvent une commission de 20 à 30 % par commande. Grâce à l'auto-livraison, cette marge reste dans votre poche.

Plus de contrôle sur le service

Vous décidez du délai de livraison, de la qualité de la livraison et du contact avec le client.

Relation directe avec le client

Vous fidélisez vos clients car ils vous considèrent comme leur point de contact (et non la plateforme).

Flexibilité

Vous pouvez choisir les quartiers ou les distances à desservir et les heures de livraison.

Friterie Coeman : « Nos voitures de livraison à domicile sont de vrais panneaux publicitaires ambulants »

Avec ses deux Mini jaune vif, la friterie Coeman est particulièrement bien visible dans les environs de Coursel. « Les 5 euros que nous demandons pour la livraison à domicile ne couvrent que les frais du personnel », indique Bram Frederix. « Mais la visibilité que cela nous procure constitue également une valeur ajoutée. Souvent, nous recevons une commande de la rue où nous venons de livrer. »

Les frituristes débattent souvent du sens et de la viabilité de la livraison à domicile. Les services de livraison sont bien établis en ville, mais c'est beaucoup plus complexe ailleurs, sauf à la friterie Coeman de Tim Huybrechts et Bram Frederix. « Nous faisons appel à des entreprises de livraison et nous utilisons également nos propres voitures », indiquent-ils avec enthousiasme. « Cette approche s'inscrit dans notre stratégie globale. »

Tim et Bram portent un grand intérêt à la qualité, non seulement des produits, mais aussi du service client. « Notre offre doit être accessible à tous », indique résolument Bram. « Vous pouvez donc manger ici dans la friterie, commander à la caisse ou via la borne de commande, ou encore via les entreprises de livraison et en ligne sur notre site, puisque nous nous occupons aussi de la livraison à domicile. Nous sommes là pour tout le monde. Une promesse que nous tenons parfaitement grâce à une excellente organisation bien réglée. »

Bénéfices

À chaque début de journée, le client peut commander via notre appli « Coeman App » qui propose une plage horaire toutes les 3 minutes. « Et si vous optez pour la livraison à domicile, nous proposons une plage horaire toutes les 10 minutes », indique Bram. « Je dispose de deux chauffeurs dans ce cadre. Ils m'aident en cuisine quand ils ne sont pas sur la route. Si je vois qu'une commande est passée à une centaine de mètres, je peux prévoir une plage horaire supplémentaire. Nous parcourons jusqu'à environ 6 km à vol d'oiseau, car il est impossible d'aller plus loin pour des raisons de qualité. Et pour ce qui est de la fraîcheur, nous ne prenons pas plus d'une commande à la fois en charge. Le client paie 5 euros de plus. Je ne fais aucun bénéfice, mais cela nous rend toutefois ultravisible. Nous le ressentons vraiment. »

Coursier

Les clients qui commandent via les entreprises de livraison paient plus aussi. Car elles veulent aussi leur part du gâteau. « Cela ne nous pose aucun problème », indique Bram. « Mais dans le cas d'une commande passée via ce service de livraison, nous n'hésitons pas à glisser un bon valable sur notre service de livraison. Et ça aussi, ça paie ! »

15 minutes

Malgré les nombreuses possibilités de commande, Bram ne manque pas de souligner que les clients doivent rarement attendre plus d'un quart d'heure. « Nous sommes très organisés. Tim s'occupe de la cuisson des frites et moi, je me charge des commandes et de la caisse. Durant les journées les plus chargées, trois collaborateurs nous aident à servir les clients. Et nous occupons encore trois autres personnes, dont deux chauffeurs, en cuisine. La troisième personne peut, elle aussi, être amenée à prendre la route en cas de soucis. »

Bram & Tim

« Nos clients doivent bénéficier d'une expérience chaleureuse »

« Bien sûr, il est important de proposer des frites et des snacks de qualité », conçoivent Tim et Bram. « Mais ce n'est pas le seul facteur qui nous permet de faire la différence. Une visite dans notre friterie doit être une véritable expérience. Même si elle ne dure qu'une minute. Nous y proposons une belle déco épurée, mais aussi un cadre convivial et un service de qualité bien sûr. Et une bonne ambiance : nous réfléchissons même à la musique que nous diffusons. »

« Je respecte chacun de nos collègues », souligne Bram. « Tout le monde doit être libre de faire des choix. Nous ne sommes certainement pas les moins chers. Nous proposons des produits A ainsi que des préparations fraîches à base d'ingrédients de qualité, ce qui a un certain coût. Notre décoration est soignée et nous utilisons des appareils de qualité. Nous avons ainsi deux fours Rational en cuisine. Et nous concoctons de nombreuses préparations à base de viande sélectionnée par nos soins. Nous avons aussi choisi consciemment d'être membres de Best-Frit. Un label de qualité avec un marketing professionnel, ce qui s'inscrit parfaitement dans notre vision. Nous avons une machine à pince et chaque enfant reçoit un jeton pour tenter d'attraper des bonbons. Même notre musique est adaptée au jour et au moment. Bref, chaque détail compte. »

Tim a suivi une formation de boucher et Bram a fait l'école hôtelière, autant dire que la barre est placée très haut en matière de préparations maison. « Nous pouvons dire que nos recettes ont du succès. Nous préparons facilement 80 kg de carbonnades à la flamande par semaine. Nous faisons même nos brochettes nous-mêmes, et j'en passe. À la demande des clients, nous proposons désormais aussi des carbonnades à la flamande et du vol-au-vent au kilo. On peut donc dire que ces préparations sont plus qu'appréciées. Nous ne nous reposons toutefois pas sur nos lauriers, car s'arrêter, c'est reculer. Si un produit se vend tout à coup moins bien, nous prenons directement les devants. »

« Nous allons peut-être nous-mêmes éplucher et couper nos pommes de terre »

Alors que dans les friteries, la tendance est d'opter pour des frites prédécoupées, Bram et Tim étudient la possibilité d'éplucher et de couper leurs frites eux-mêmes. « Nous pensons ainsi pouvoir faire une différence au niveau de la qualité », déclarent-ils.

En tant que chargé de cuisson, Tim constate que les pommes de terre livrées sont épluchées à l'aide d'une technique à la vapeur. « C'est efficace », conçoit-il. « Mais la surface de la pomme de terre est ridée et durcit aussi plus vite. Cela se voit parfois aussi déjà avant la cuisson, avec pour résultat beaucoup plus de petits morceaux durs. Je pense qu'en épluchant et en coupant nous-mêmes nos frites, nous obtiendrons un produit de meilleure qualité. »

La décision finale n'a pas encore été prise. Cette approche demande en effet un gros investissement en matériel et en temps, mais il faut aussi choisir un fournisseur de pommes de terre. Un choix des plus délicats dont le trio, qui ne jure que par des relations sincères et fidèles avec leurs fournisseurs, est parfaitement conscient. « Il est tout sauf facile de garantir une qualité stable tout au long de l'année », réalisent Tim et Bram. « Enfin, nous verrons bien… »

La friterie Coeman en abrégé

Prix des frites

petit paquet 4,40 €
grand paquet 6 €

Sauces

à partir de 1,40 €

En-cas les plus populaires

Fricadelle 2,60 €
boulette 3,20 €
Bicky Burger 5,50 €

Préparation la plus populaire

Carbonnades à la flamande 6,80 €
(et 20 € par kilo à emporter).

SUPERPROMO Septembre 2025

Des promotions pour les boulangeries, les sandwicheries, les friteries et les stations-service.

La Lorraine Baking passion

VERBETERD RECEPT

2104156
Pistolet tigre PC

70 g
65 | 32
22°C - 15′ | 180°C - 11′

La Lorraine Baking passion

2104270
Baguette grise Country Style 57 PC

300 g
24 | 28
20°C - 15′ | 180°C - 14′

La Lorraine Baking passion

2504280
Pain saucisse PAC

169 g
90 | 44
22°C - 30′ | 170°C - 30′

DONUT worry be happy

2104841
Donut choc almighty

56 g
48 | 72
22°C - 60′

La Lorraine Baking passion

NOUVEAU

2105209
Demi baguette blanche rustique 27 PC

165 g
38 | 32
22°C - 15′ | 180°C - 14′

La Lorraine Baking passion

2103669
Demi baguette fitness large 28 PC

165 g
40 | 32
22°C - 15′ | 180°C - 14′

La Lorraine Baking passion

2104273
Demi baguette blanche Country Style 28 PC

160 g
42 | 28
20°C - 15′ | 180°C - 14′

La Lorraine Baking passion

2104192
Demi baguette blanche large 28 PC

165 g
42 | 28
22°C - 15′ | 180°C - 14′

Des promotions pour les établissements de restauration, aux traiteurs et aux bars à café.

panesco keep exploring

2307013
Bucheron blanc PC

panesco keep exploring

5001859
Rose roll white 110

panesco keep exploring

5001588
Belgian apple ring cake

panesco keep exploring

5002071
Danish snail cinnamon

Baking a better world together | La Lorraine BAKERY GROUP

La Lorraine Baking passion | panesco keep exploring | DONUT worry be happy Lucky in every bite

4+1 GRATIS*

1 TRAY COCA-COLA ZERO SUGAR CAN 33cl X30 GRATIS
1 TRAY COCA-COLA ZERO SUGAR CAN 33cl X30 GRATUIT

MAXIMUM 2 ACTIES PER KLANT / 2 ACTIONS PAR CLIENT

BIJ AANKOOP VAN / À L'ACHAT DE :

1 TRAY
COCA-COLA
ZERO SUGAR
30X 0,33L

+

1 TRAY
COCA-COLA
ORIGINAL TASTE
30X 0,33L

+

1 TRAY
SPRITE
24X 0,33L

+

1 TRAY
FANTA ORANGE
24X 0,33L

=

GRATIS

1 TRAY
COCA-COLA
ZERO SUGAR
30X 0,33L

* zolang de voorraad strekt / Jusqu'à épuisement du stock.

© 2025 The Coca-Cola Company. COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, SPRITE and FANTA are registered trademarks of The Coca-Cola Company.

2+1 GRATIS*

1 TRAY CHAUDFONTAINE STILL PET 50cl x24 GRATIS
1 TRAY CHAUDFONTAINE STILL PET 50cl x24 GRATUIT

MAXIMUM 2 ACTIES PER KLANT / 2 ACTIONS PAR CLIENT

BIJ AANKOOP VAN / À L'ACHAT DE :

1 TRAY
CHAUDFONTAINE
STILL PET 50 CL X24
+
1 TRAY
CHAUDFONTAINE
SPARKLING PET 50 CL X24

+

=

GRATIS*
1 TRAY
CHAUDFONTAINE
STILL PET 50CL X24

* Zolang de voorraad strekt / Jusqu'a épuissement du stock.

© 2025 CHAUDFONTAINE is a registered trademark of MMJ.

ER/VU – Restofrit

OFFRE SPÉCIALE

-15%

10L

DIPP N°07 Réf. 0710

Liquide Lave-vaisselle
Ecologique - Sans Chlore

10L

DIPP N°13 Réf. 1310

Liquide Lave-vaisselle
Toutes Eaux

5KG

DIPP N°14 Réf. 1405

Poudre Active
Lave-vaisselle

150PCS

DIPP N°28 Réf. 2803

Tablettes Lave-vaisselle
All-in-one

10L

DIPP N°27 Réf. 2710

Liquide Lave-vaisselle
Eaux Douces

10L

DIPP N°40 Réf. 4010

Rinçage et Séchage
Lave-vaisselle

1L

DIPP N°35 Réf. 3513

Liquide Machines
Lave-verres

10L

DIPP N°35 Réf. 3510

Liquide Lave-vaisselle Verrerie -
Osmose

4PCS

DIPP N°65 Réf. 6504

Nettoyant Machine
Lave-vaisselle

Retrouvez la gamme DIPP Professional sur **dipp.eu**

DIPP PROFESSIONAL
www.dipp.eu

DÉCOUVREZ DÈS MAINTENANT DES PROMOTIONS IRRÉSISTIBLES SUR LES DÉLICIEUSES SAUCES HEINZ ET WIJKO.

7%

76018714 – 2,5kg
Wijko Satay Sauce K&K

71666400 – 3kg
Wijko Sparerib Marinade

7%

76016793 – 10l
Heinz Prof Mayonnaise

9%

76022436 – 2 x 4l
Heinz Tomato Ketchup

76020312 – 875ml
Heinz Tomato ketchup squeeze

74001787 – 10,2l
Heinz Tomato Ketchup

10%

72166301 – 5l
Heinz Spiced Curry Ketchup

71516300 – 5kg
Heinz Tomato Ketchup Bulk

HEINZ EST? 1869 Kraft Heinz AWAY FROM HOME WIJKO

TOUJOURS LA BONNE SAUCE DANS LE BON FORMAT !

manna

Zot lekker
Fou comme
c'est bon

5%

Bestel nu!
Commandez maintenant !
foodservice@manna.be

DADDY COOL

Your shortcut to great taste. Since 1985.

ACTIE world tastes

-10%

- Kant & klare kippenreepjes in 4 smaken: Superkip, Thai, Tex-Mex en Mediterraans
- Pure beef rundsreepjes
- Koud of warm te verwerken in broodjes, pasta's, salades,...

Ref.	Product	inhoud/VE	VE/ds
279	Super kip filet reepjes	1,5 kg	6
291	Thai kip filet reepjes	1,5 kg	6
292	TexMex kip filet reepjes	1,5 kg	6
293	Mediterranean kip filet reepjes	1,5 kg	6
294	Pure beef rundsteak reepjes	1,5 kg	6

Vraag je GRATIS stalenpakket aan via
sales@daddy-cool.be

www.daddy-cool.be