

roomcentrale driesen

oresto partner



OFFICIAL EXCLUSIVE
DISTRIBUTOR OF



Bakkerij
—
Boulangerie

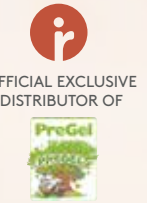
Roomcentrale Driesen - Oresto partner

Aarschotsesteenweg 178, B-3130 Betekom
T+32 (0)16 55 06 60, info@driesen.biz

www.driesendemocenter.be
shop.driesen.biz



roomcentrale driesen
oresto partner



Roomcentrale Driesen - Oresto partner
Aarschotsesteenweg 178, B-3130 Betekom
T+32 (0)16 55 06 60
info@driesen.biz, www.driesen.biz

webshop: shop.driesen.biz
Opleidingscentrum/centre de formation:
www.driesendemocenter.be

Roomcentrale Driesen,
opgestart in 1984 als specialist in zuivel,
is uitgegroeid tot een gekende speler binnen de
foodservice met 45 gemotiveerde medewerkers.
We maken een verschil op de markt door onze
persoonlijke benadering in combinatie met een
uitgebreid assortiment aan kwalitatieve producten.
Dit voor zowel bakkerij, chocolaterie en patisserie.
We staan u bij met professioneel advies en ondersteuning,
aan de hand van receptanalyses, receptsamenstellingen
en foodkostberekeningen.
Aarzel dus zeker niet om contact op te nemen met
één van onze vertegenwoordigers.

Roomcentrale Driesen, fondée en 1984 en tant que spécialiste
en produits laitiers, s'est développée en entreprise bien connue
au sein du foodservice avec 45 employés motivés.
Nous faisons la différence sur le marché grâce à notre
approche personnelle et une gamme de produits de
qualité destinés à la boulangerie, la chocolaterie et la pâtisserie.
Nous vous assistons avec nos conseils et notre soutien
professionnel au moyen d'analyses de recettes, de composition
de recettes ainsi que de calculs du foodcost.
N'hésitez-donc surtout pas à contacter un de
nos représentants.

*De volledige inhoud van deze catalogus is onder voorbehoud van vergissingen,
foutieve of ontbrekende informatie.
Le contenu entier de ce catalogue est sous réserve d'erreurs et
d'informations erronées ou manquantes.*

BOTER, MELK & ROOM – BEURRE, LAIT & CRÈME



Debic	
Cake Gold boter plus/beurre plus	4x2,5 kg
Constant boter plus/beurre plus	4x2,5 kg

Mathot



Boter blok Beurre en bloc	5 kg
------------------------------	------

Debic

Gesuikerde slagroom in spuitbus Crème sucrée en bombe	700 ml	6x700 ml
Room 40% Crème 40%	1 L 2 L 5 L	6x1 L 6x2 L 3x5 L
Room 37% basic Crème 37% basic	BIB	10 L
Gesuikerde room Crème sucrée	2 L	6x2 L
Vegantop		5 L



Oresto

Room / Crème 40%	1 L	6x1 L
Halfvolle melk tetra Lait demi-écrémé tetra 100% weidegangmelk / lait de pâturage	1 L	12x1 L
Volle melk tetra Lait entier tetra 100% weidegangmelk / lait de pâturage	1 L	12x1 L
Boter blok Beurre en bloc		1 kg



Flora

Flora room Crème Flora	1 L BIB	10x1 L 10 L
---------------------------	------------	----------------



Inex

Volle melk Lait entier	BIB	10 L
Volle melk Lait entier	zak/sac	42x10 L
Gesuikerde room 34% Crème sucrée 34%	BIB	5 L



ROOM & EIEREN
CRÈME & ŒUFS



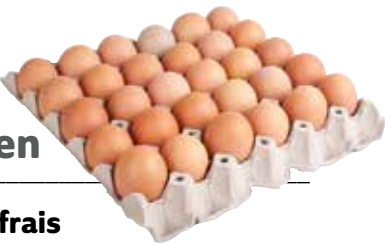
Debic

Prima Blanca room 40% UHT crème 40% UHT	2 L	6x2 L
Stand & Overrun room 35% UHT crème 35% UHT	5 L BIB	3x5 L 10 L
Duo 50/50 ongesuikerde room UHT crème non sucrée UHT	2 L 5 L	6x2 L 3x5 L
Végétop	1 L BIB	6x1 L 10 L
Room plus Mascarpone Crème plus Mascarpone	1 L	6x1 L



Eggstra

Vloeibaar eigeel Jaune d'œuf liquide	1 kg	6x1 kg
Vloeibaar eiwit Blanc d'œuf liquide	1 kg	6x1 kg
Vloeibaar hele eieren Œufs entiers liquides	1 kg	6x1 kg



Maasland eieren

Verse eieren / Œufs frais	
Medium Large	30 - 90 - 360 st/pcs
Eieren vrije uitloop Œufs de plein air	180 st/pcs



Cocovite

Scharreleieren		
Œufs de poules élevées au sol		
Eigeel, vloeibaar	1 kg	10x1 kg
Jaune d'œufs, liquide	2 kg	6x2 kg
Eiwit, vloeibaar	1 kg	10x1 kg
Blanc d'œufs, liquide	2 kg	6x2 kg
100% heelei	1 kg	10x1 kg
100% œuf entier	2 kg	6x2 kg

Vrije uitloop eieren		
Œufs de poules élevées en plein air		
Eigeel, vloeibaar Jaune d'œufs, liquide	1 kg	10x1 kg
Eiwit, vloeibaar Blanc d'œufs, liquide	1 kg	10x1 kg
100% heelei/œuf entier	1 kg	10x1 kg

ZUIVEL & PUDDING
PRODUITS LAITIERS & PUDDING



De Lelie

Volle platte kaas Fromage blanc entier	emmer seau	3 kg
Halfvolle platte kaas Fromage blanc mi-écrémé	emmer seau	5 kg
Volle yoghurt Yaourt entier	emmer seau	5 L
Magere yoghurt Yaourt maigre	emmer seau	5 L



Imperial

Vanille pudding - poeder	5 kg
Pudding vanille - en poudre	25 kg



Bruggeman

Gist/Levure	500 g	20x500 g
-------------	-------	----------



PREGEL



Pannacrema/Compounds

Geconcentreerde smaakcompounds ideaal voor de verwerking in alle bavaois, mousses, patisserie en ijsbereidingen.
Door de hoge concentratie van de pasta's wordt de structuur van slagroom, bavaois enz. niet aangetast.
Composés de saveur concentrés, idéaux pour ajouter de l'arôme aux bavaois, mousses, pâtisseries et glaces.
La haute concentration des pâtes n'affecte pas la structure de la crème fraîche, du bavaois, etc.

53676 Caffé (met sterk geconcentreerde koffie) Caffé (au café concentré) 6x1,1 kg	 
53986 Hazelnoot (pure hazelnooten) Noisettes (noisettes pures) 6x1 kg	 
77576 Kaneel (kaneelpasta, ideaal voor pralinevullingen) Cannelle (pâte à la cannelle, idéal pour les fourrages de pralines) 6x1,1 kg	 
97406 Framboos (rode sterk geconcentreerde frambozenpasta) Framboise (pâte concentrée rouge aux framboises) 6x1,1 kg	 
57776 Pistache (klassieke pistachesmaak) Pistache (saveur classique de pistaches) 6x1,1 kg	 
76776 Vanille (vanille concentraat) Vanille (concentré de vanille) 6x1,1 kg	 
54477 Tiramisu (geconcentreerde tiramisu smaak) Tiramisu (saveur concentrée de tiramisu) 6x1 kg	 



61124 Fiordica gel evolution

Gelatine in poedervorm voor de bereiding van een perfecte bavaois of voor het inbinden van verschillende Arabeschi's/Variegato's.
Ideaal in combinatie met Pannacrema.
Gélatine en poudre pour la préparation de bavaois parfaits ou pour lier différents Arabeschi/Variegato's. Idéal en combinaison avec la Pannacrema.



Covermax Decor

Een lijn toppingcrèmes op anhydrous-basis, speciaal ontwikkeld om na het bakken te gebruiken. Voor gebruik eerst verwarmen tot 45–50 °C. Ideaal voor verpakte bakkerijproducten op kamertemperatuur en voor het decoreren van producten die bij positieve temperatuur worden geserveerd. De afwerking is droog en dekkend, en vermindert het kleefeffect aan de verpakking van het eindproduct.

Une gamme de crèmes de couverture à base anhydre, conçues pour être utilisées après cuisson. À chauffer entre 45 et 50 °C avant utilisation. Idéales pour les produits de boulangerie emballés à température ambiante et pour décorer des produits servis à température positive. Le revêtement est sec, opaque et réduit l’effet de collant sur l’emballage du produit fini.

24182			
Giandua	5 kg	2x5 kg	
24182			
Hazelnoot	5 kg	2x5 kg	
Noisettes			
15052			
Donkere chocolade		5 kg	2x5 kg
Chocolat noir			



Farcimax

Kant-en-klare vullingscrèmes voor gebruik na het bakken, ideaal voor het vullen van croissants, taarten, pannenkoeken en tal van andere patisserieproducten. De Farcimax-crèmes op hydro-basis zijn ovenstabil en kunnen zowel vóór als na het bakken worden gebruikt.

Des crèmes de fourrage prêtes à l’emploi, à utiliser après cuisson, idéales pour garnir croissants, gâteaux, crêpes et de nombreux autres produits de pâtisserie. Les crèmes Farcimax à base hydratée sont stables à la cuisson et peuvent être utilisées aussi bien avant qu’après cuisson.

15452			
Doppiolatte (intense smaak van melk)	5 kg	2x5 kg	
Doppiolatte (goût intense de lait)			
15452			
Bitter (uitgesproken, licht wrange smaak)	5 kg	2x5 kg	
Amer (saveur marquée et légèrement âpre)			
13352			
Amandel (zachte en zoetige smaak)	5 kg	2x5 kg	
Amande (saveur doux et légèrement sucré)			



Semifreddos

Gebruiksklare poedermix voor luchtige semifreddo’s, parfaits en taarten. Zorgt voor stabiele structuur, romige textuur en constante kwaliteit. Geschikt voor vormtaarten, individuele porties, verrines en warme gelato, te personaliseren met Pregel-smaken. Serveren tussen -8 °C en -12 °C..

Mélange en poudre prêt à l’emploi pour semifreddos, parfaits et gâteaux légers. Garantit une structure stable, une texture crémeuse et une qualité constante. Convient aux gâteaux moulés, portions individuelles, verrines et gelato chaud, personnalisables avec les saveurs Pregel. À servir entre -8 °C et -12 °C.

66108			
Pronto Semifreddo	1,5 kg	8x1,5 kg	
Poedermix met plantaardige vetten voor het bereiden van ‘semifreddo’ en warme gelato met een zachte, luchtige textuur en een lange houdbaarheid.			
Un mélange en poudre à base de matières grasses végétales, pour la préparation de ‘semifreddos’ et de gelato chaud, offrant une texture douce et aérienne et une longue conservation.			



CHOCOLADEPRODUCTEN - PRODUITS DE CHOCOLAT

Callebaut

N°811 Chocolade callets, 54,5% cacao Callets de chocolat, 54,5% cacao	10 kg	2x10 kg
N°823 Chocolade callets, melkchocolade Callets de chocolat, chocolat au lait	10 kg	2x10 kg
N°W2NV Chocolade callets, witte chocolade Callets de chocolat, chocolat blanc	10 kg	2x10 kg



Callebaut

Cacaopoeder Poudre de cacao	1 kg 5 kg
--------------------------------	--------------



DV Foods

Schaafsel - witte chocolade Copeaux - chocolat blanc	2,5 kg
Schaafsel - melkchocolade Copeaux - chocolat au lait	2,5 kg
Schaafsel - pure chocolade Copeaux - chocolat fondant	2,5 kg

PANNENKOEKEN & WAFELS - CRÊPES & GAUFRES

diepvries | surgelé

Oresto

Brusselse wafel Gaufre de Bruxelles 3x5	24x80 g
Brusselse wafel Gaufre de Bruxelles 4x6	24x85 g



Belgaufra

Wafeldeeg voor Luikse wafels Pâte à gaufre pour gaufres de Liège 130 g	130 st-pcs/ct
--	---------------



Nero

Wafeldeeg voor Luikse wafels op basis van boter Pâte à gaufre pour gaufres de Liège à base de beurre 130 g	130 st-pcs/ct
--	---------------



droog | sec

Brusselse wafelmix Mix pour gaufres de Bruxelles	1 kg
---	------



Roger van Damme

Pannenkoeken Crêpes	22x90 g
------------------------	---------

PanESCO

American pancakes 40 g - Ø10,5 cm	40 st-pcs/ct
--------------------------------------	--------------



Mona Lisa

Mona Lisa Crispearls	800 g
Knapperige glimmende pareltjes van getoaste biscuit in een fijn krokant jasje	
Perles croustillantes et brillantes de biscuit grillé enrobées d'une fine couche croquante	
donkere chocolade/chocolat noir melkchocolade/chocolat au lait witte chocolade/chocolat blanc karamel gezouten/caramel salé ruby	



Lenteschavelingen Copeaux de printemps	2,5 kg
donkere chocolade/chocolat noir melkchocolade/chocolat au lait witte chocolade/chocolat blanc	

DESSERTEN - DESSERTS

diepvries | surgelé

Oresto desserten/desserts

- heerlijke, traditionele en ambachtelijke recepten
- op basis van eerlijke, waardevolle ingrediënten
- geproduceerd in België!
- kant-en klaar, als 'home made'
- handige spuitzakken met geïntegreerde, afsluitbare spuitmondjes
- zelf doseren: geschikt voor zowel mini-cupjes, mignardises, als topping of full-portion gebruik
- recettes à l'ancienne, délicieuses et artisanales
- à base d'ingrédients honnêtes et traditionnels
- production en Belgique!
- prêt-à-servir, comme 'home made'
- poches pratiques avec douilles intégrées refermables
- quantité au choix: mini-coupelles, tartelettes, topping ou portions entières



DESSERTEN - DESSERTS

diepvries | surgelé

Oresto

- Ambachtelijke mascarponemousse
de volle, romige smaak van échte mascarpone
- Mousse au mascarpone artisanale
toute la saveur onctueuse mascarpone
- 1 kg
- Ambachtelijke tiramisumousse met speculoos crumble
délicatesse met een crispy bite
- Mousse au tiramisu avec crumble de spéculoos artisanale
délicatement croustillante
- 1 kg
- Ambachtelijke banketbakkersroom
snelle allround-oplossing voor al uw banket, gebak en andere creaties
- Crème pâtissière artisanale
vite-fait pour tous vos gâteaux, pâtisseries et autres créations
- 1 kg



Oresto

- Artisanale Chocolademousse
100% Belgische chocolade
- Mousse au chocolat artisanale
Chocolat fondant 100% belge
- 1,3 kg
- Ambachtelijke witte chocolademousse
100% Belgische chocolade
- Mousse au chocolat blanc artisanale
100% chocolat belge
- 1 kg



SUIKER - SUCRE



Suiker - sucre

K2		
Kristalsuiker middelgrote korrel	20 kg	
Sucre cristal moyen		
SG		
Raftisnow, decoratiepoeder	5 kg	
Raftisnow, poudre de décoration		
SO		
Bloemsuiker	2 kg	5x2 kg
Sucre impalpable		
Glucose liquid		
Glucose atomisé	15 kg	
Trimoline		
Sucre inverti	15 kg	



Sedamyl

Glucose poeder	
Glucose en poudre	25 kg

Tereos

Dextrose	25 kg
Kristalsuiker	
Sucre cristallisé	25 kg
N2 Begin Say	

DIEPVRIES FRUIT & - PUREES
FRUITS & PURÉES DE FRUITS - SURGELÉ



Dira frost

Frambozen heel	2,5 kg	4x2,5 kg
Framboises entières		
Frambozen gruis	2,5 kg	4x2,5 kg
Brisure de framboises		
Aardbeien	2,5 kg	4x2,5 kg
Fraises		
Woudvruchten 5 soorten	2,5 kg	4x2,5 kg
Fruits de la forêt 5 variétés		
Appelblokjes 10x10 Jonagold	2,5 kg	4x2,5 kg
Pomme en cubes 10x10 Jonagold		
Bosbessen	2,5 kg	4x2,5 kg
Myrtilles		
Ananas chunks d'ananas	1 kg	5x1 kg
Mango blokjes	2,5 kg	4x2,5 kg
Mangue en cubes		

Dira frost

Frambozenpuree	1 kg	4x1 kg
Purée de framboises		
Bosvruchtenpuree	1 kg	4x1 kg
Purée de fruits des bois		
Meloenpuree	1 kg	4x1 kg
Purée de melon		
Mangopuree	1 kg	4x1 kg
Purée de mangue		
Aarbeipuree	1 kg	4x1 kg
Purée de fraises		
Passievruchtenpuree	1 kg	4x1 kg
Purée de fruits de la passion		

Fruitpuree zonder toegevoegde suikers.
Purée de fruits sans sucres ajoutés

Aarbeipuree	10 kg
Purée de fraises	
Frambozenpuree	10 kg
Purée de framboises	
Passievruchtenpuree	10 kg
Purée de fruits de la passion	



DIEPVRIES FRUIT & - PUREES
FRUITS & PURÉES DE FRUITS - SURGELÉ

Boiron

Bosbessenpuree Purée de myrtilles 100%	1 kg	6x1 kg
Groene citroenpuree Purée de citron vert 100%	1 kg	6x1 kg
Gele citroenpuree Purée de citron jaune 100%	1 kg	6x1 kg
Groene appelpuree Purée de pomme verte 100%	1 kg	6x1 kg
Bananenpuree Purée de bananes 100%	1 kg	6x1 kg
Granaatappelpuree Purée de grenade 100%	1 kg	6x1 kg
Mangopuree Purée de mangue 100%	1 kg	6x1 kg
Kokospuree Purée de coco	1 kg	6x1 kg
Aardbeienpuree Purée de fraises 100%	1 kg	6x1 kg



Frambozenpuree Purée de framboises 100%	1 kg	6x1 kg
Meloenpuree Purée de melon 100%	1 kg	6x1 kg
Perzikpuree Purée de pêches 100%	1 kg	6x1 kg
Abrikozenpuree Purée d'abricots 100%	1 kg	6x1 kg
Cassispuree Purée de cassis 100%	1 kg	6x1 kg
Braambespuree Purée de mûres 100%	1 kg	6x1 kg



BAKE-OFF

diepvries | surgelé

U kan bij ons ook terecht voor een volledig assortiment BAKE-OFF producten van verschillende merken. Contacteer uw vertegenwoordiger voor de beschikbaarheid van de producten.
Nous vous proposons également la gamme complète de produits BAKE-OFF de différentes marques. N'hésitez pas à contacter votre représentant par rapport à la disponibilité des produits.



Oresto

Mini crème koek Mini pain à la crème	105x40 g
Mini roombotercroissant Mini croissant au beurre fin	(3x45)x30 g
Mini chocoladebroodje Mini pain au chocolat	(3x45)x32 g
Assortiment mini viennoiserie - 45 mini roombotercroissant/croissant au beurre fin - 45 mini chocoladebroodjes/pain au chocolat - 35 mini crème koek/pain à la crème	125 st-pcs
Roombotercroissant Croissant au beurre fin	35x70 g
Chocoladebroodje met roomboter Pain au chocolat au beurre fin	(3x45)x32 g

Vandemoortele - My Originals

D134 Mixed box mini-Doony's	90x22 g
A9 Doony's natuur/nature	72x44 g
D80 Doony's chocolade/chocolat	36x55 g
D85 Doony's pinky	36x58 g
D132 Doony's marshmallow	36x54 g
D5 Doony's mixed box	60x58 g
A228 Triple chocolademuffin gevuld Muffin au triple chocolat fourré	36x112 g



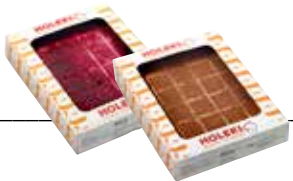
Holeki

10452 Mini mattentaart rond Tartelette au matton Ø6 cm	40x40g	1,6 kg
10458 Mini rijsttaart rond Tartelette au riz Ø6 cm	40x40g	1,6 kg
10455 Mini fondant-chocoladegebak Mini gâteau fondant au chocolat Ø6 cm	40x40g	1,6 kg
10461 Mini kokoscrème cake Mini gâteau coco-crème Ø6 cm	40x40g	1,6 kg



Holeki

10321 Plancha biscuit cheesecake & bosvruchten cheesecake & fruits de bois	4x30 g
10322 Plancha biscuit tiramisu	4x30 g
10320 Plancha biscuit aardbei fraise	4x30 g



Pidy

Zanddeegtarlet Tartelette sablée Ø8,5 cm		135 st/pcs
Biscuitvel natuur Feuille génoise nature 38x58 cm		12 st/pcs

Vandemoortele - Banquet d’or

B737 Biscuitvel joconde Feuille biscuit joconde		12x450 g
B738 Biscuitvel chocolade Feuille biscuit chocolat		12x450 g



klaar om te serveren | prêt à servir

klaar om te bakken | prêt à cuire

Poppies

Mini brownies		96x13 g
Mini carrot cake		80x17,5 g
Mini frangitarte met amandelen aux amandes		120x15 g
Mini éclair vanille		96x17 g

La Lorraine

Rijsttaartje Tartelette au riz Ø11,5 cm		30x175 g
Worstenbroodje Pain saucisse		90x169 g

BROOD & SALADES

PAIN & SALADES

Oresto

Houthakkersbrood Pain du bûcheron wit/blanc volkoren/complet		10x700 g 10x750 g
Assortiment mini broodjes Assortiment de petits pains fully baked 5 soorten/sorts: - boerenbroodje, ciabattini, Alpenbroodje, mini Kornecken en piccolo - petit pain Campagne, ciabattini, petit pain Alpin, mini Kornecken et piccolo		100x35 g
Stokbrood wit Baguette blanche 57 cm		22x280 g
Half stokbrood fitness Demi baguette fitness 26 cm		60x150 g



La Lorraine

2103204 Keizerbroodje met maanzaad Petit pain empereur aux graines au pavot Ø10,5 cm		95x65 g
2103205 Keizerbroodje met sesamzaad Petit pain empereur sésame Ø10,5 cm		95x65 g

Pastridor

1651 Sandwich wit/blanc 14 cm		100x45 g
-------------------------------------	--	----------

Oresto salades

Eiersalade Salade aux œufs		1,250 kg
Kip-currysalade Salade de poulet au curry		1,250 kg
Surimisalade met Krab Salade Surimi au Crabe		1,250 kg
Tonijnsalade met mayonaise Salade de thon à la mayonnaise		1,250 kg
Spread du Chef		1,250 kg

BROODVERBETERAARS

AMÉLIORANTS POUR PAIN

Delizio

De broodverbeteraars van Delizio staan garant voor extra volume, een luchtige kruim en een constant bakresultaat.
Ze versterken de smaak, verlengen de versheid en maken het deeg eenvoudig te verwerken.

- Voordelen:**
- Betrouwbare kwaliteit en eenvoudig in gebruik
 - Mooi volume en luchtige structuur
 - Langere versheid en vollere smaak

Avec Delizio, vous optez pour des améliorants pour pain qui garantissent un volume supplémentaire, une mie aérée et un résultat de cuisson constant. Ils renforcent la saveur, prolongent la fraîcheur et rendent la pâte facile à travailler.

- Avantages:**
- Qualité fiable et facilité d'utilisation
 - Beau volume et texture légère
 - Fraîcheur prolongée et goût amélioré



Pano Blanca 25 kg

Broodpasta voor witbrood die zorgt voor een zacht kruim en een stevige, smaakvolle korst. Met een kleine toevoeging bereik je dagelijks een constant topresultaat.
Pâte pour pain blanc qui assure une mie moelleuse et une croûte ferme et savoureuse. Une petite addition suffit pour garantir chaque jour un résultat constant de qualité.

Pano Extra 25 kg

Dezelfde kwaliteiten als Pano Blanco, met extra toevoegingen voor langere versheid van wit en lichtbruin brood.
Les mêmes qualités que Pano Blanco, avec des ajouts supplémentaires pour une meilleure conservation des pains blancs et mi-blancs.

Pano Bruna 25 kg

Verbeterd de deeg- en kruimstructuur van bruinbrood voor een stevig én luchtig resultaat.
Optimise la structure de la pâte et de la mie pour un pain brun ferme et aéré à la fois.

Pano Luxa 25 kg

Geeft luxeproducten zoals sandwiches en rozijnenbrood een zachte, wollige structuur.
Apporte une texture douce et moelleuse aux produits de luxe comme les sandwiches et le pain aux raisins.

Pano Gold 25 kg

De gouden standaard voor luxebroden: gele kleur, zachte korst en kruim, sublieme malsheid en smaak.
La référence pour les pains de luxe : couleur dorée, croûte et mie moelleuses, goût et qualité incomparables.

Bunwax 600 ml

Universeel lossingsmiddel voor moeiteloos lossen van gebakken producten.
Agent de démoulage universel pour un retrait facile des produits après cuisson.



Margarines

Crème/cake	4x2,5 kg
Bladerdeeg/Feuilletage	4x2,5 kg
Koekjes/Biscuits	4x2,5 kg

PREGEL CROCKITA

Krokant van buiten, zacht van binnen. Croquant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur

Pizzabodem die in de oven snel en krokant bakt.
Ideaal voor de horeca en geschikt voor zowel hartige als zoete bereidingen.
Veelzijdig te beleggen voor pizza's, snacks of creatieve desserts.

Fond de pizza qui cuit rapidement et devient croustillant au four.
Idéal pour l'horeca et adapté aux préparations salées comme sucrées.
Polyvalent, il se garnit selon vos envies : pizzas, snacks ou desserts créatifs.

12 st/pcs



Crockita frozen

- Klaar-voor-gebruik diepvriesproduct
- Bak enkele minuten in de oven op een temperatuur van 230°C–250°C.

Een kleine oven en een flinke dosis creativiteit is alles wat je nodig hebt!

- Produit surgelé prêt à l'emploi.
- Faites cuire au four pendant quelques minutes à une température de 230°C à 250°C.

Un petit four et beaucoup de créativité, c'est tout ce qu'il vous faut !



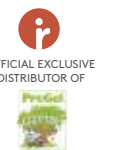
NON-FOOD

By Roomcentrale Driesen

Aarschotsesteenweg 178, B-3130 Betekom, T+32 (0)16 55 06 60

Graag meer info? Maak een afspraak met uw vertegenwoordiger!
Envie d'en savoir plus? Prenez rendez-vous avec votre représentant!

roomcentrale driesen
oresto partner



VALMAR COMBISYSTEM CHEF CREAM TTI

Toestel voor patisserie, bereidingen, gele room, rijstpap, ...

Appareils pour la préparation des pâtisseries, crème pâtissière, riz au lait, ...

MUSSANA Slagroomtoestellen Appareils à crème à fouetter

van 2 L tot 12 L.
2 L à 12 L.



KOELTOONBANKEN - op maat! VITRINES - FRIGO sur mesure!



SELMI PLUS EX

Tempereertoestel met inhoud 24 kg.
Nieuwe versie met verwijderbare spiraal en digitaal bedieningspaneel. Veelzijdig met lage gebruikskosten. De voordelen van deze machine zijn legio, met name de mogelijkheid om gehakte hazelnoten, cacao nibs en elk gewenst product bij de chocolade te voegen. Volumetrische dispenser met pedaal om de chocoladestroom te regelen. Verwarmde triltafel.

Tempéreuse - contenu 24 kg.
Nouvelle version avec vis sans fin amovible et panneau de commande digital. Polyvalente et économique. Multiples avantages, entre autres la possibilité d'ajouter des noisettes hachées, des nibs au cacao et tout autre produit souhaité au chocolat. Doseur volumétrique avec pédale pour le réglage du flux de chocolat. Table vibrante chauffée.



VALMAR COMBISYSTEM MULTY VP TTI

Multifunctioneel toestel voor alle patisserie bereidingen en schepijs, met verticale turbine.

Appareil multifonctionnel pour toutes les préparations de pâtisserie et de glace.
Turbine verticale.





TRAININGS- EN DEMOCENTRUM CENTRE DE FORMATION ET DE DÉMOS



Kent u ons **trainings- en demo centrum** al? Speciaal gebouwd voor, en gewijd aan, bestaande en nieuwe klanten uit verschillende sectoren! Wij organiseren hier technische opleidingen en workshops, inspelend op de huidige food trends. Op maat van uw zaak! Daarnaast kan u in het opleidingscentrum ook kennismaken met ons assortiment non-food artikelen en professionele machines voor verschillende toepassingen.

Connaissez-vous notre tout **nouveau centre de formation et de démos**? Spécialement construit et dédié aux clients existants et nouveaux, actifs dans plusieurs secteurs! Nous y organisons des formations techniques et des workshops, répondant aux tendances culinaires actuelles du moment. Sur mesure de votre entreprise! En outre vous y avez l'occasion de découvrir notre assortiment de produits non-food et de machines professionnelles destinées à différentes applications.

www.driesendemocenter.be

Volg ons op
Suivez-nous sur

