

PRODUCTCATALOOG  
2023



**deleye**





deleye

DELUXE PATISSERIE

# Innovatief gamma van verfijnde luxe patisserie

Deleye, het resultaat van 30 jaar vakmanschap en een passie voor patisserie. Onze desserts zijn een samenspel van unieke smaken en texturen, gecreëerd met de meest verfijnde ingrediënten en met de grootste zorg gemaakt door onze Chef Patissiers in ons atelier in België. Elk dessert vertelt een ander verhaal, door zijn unieke vorm en smaak. Ben je op zoek naar een klassieker, zoals chocolade, amandel of framboos? Of mag het ook iets avontuurlijker zijn, zoals yuzu of tonka? Deleye biedt een dessert voor iedereen.

Met de vernieuwing van het gamma wil Deleye, als food service merk van Joriba Bakery, nog meer inspelen op de marktevoluties richting convenience, individueel gebak en mini verwennerij.

Naast een volledig afgewerkt assortiment beschikken we ook over een assortiment halfafgewerkte desserts die nog verder zelf kunnen afgewerkt worden. Deze vormen de perfecte basis voor een eigen touch naar smaak, seizoen of gelegenheid.

- ✓ Premium kwaliteit in vriesvers
- ✓ Focus op productontwikkeling
- ✓ Made in Belgium





ROND

# Individueel gebak





1G23003

## Citroen meringue

Onze twist op de klassieke citroen meringue bestaat uit een krokante koekbodem met witte chocolade met daarop een frisse citroencrème, afgewerkt met een swirl van licht gebrande zoete meringue.

Ø 60 mm diameter - 95 gr

\* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

📦 12 per karton

📦 160 kartons/pallet



1G23002

## Framboos amandel

Deze heerlijke combinatie van zoet en fris bestaat uit een krokante feuilletinebodem van pure chocolade, een crémeux van frambozen en zachte amandelmousse, overgoten met een glanzende framboos glaçage.

Ø 60 mm diameter - 90 gr

\* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

📦 24 per karton

📦 160 kartons/pallet



1G23001

## Tonka chocolade deluxe

Hét taartje bij uitstek voor de echte chocoladeliefhebber. De knapperige feuilletinebodem van witte en pure chocolade biedt een heerlijk tegenwicht voor de zachte tonka crémeux en de mousse van pure chocolade. Het geheel is overgoten met een donkere chocolade glaçage voor pure indulgence.

Ø 60 mm diameter - 75 gr

\* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

📦 24 per karton

📦 160 kartons/pallet







RECHTHOEK

# Individueel gebak





1G15003

### Mango passievrucht

Een krokante laag chocoladebiscuit met crumble.  
Daarboven een fruitig laagje mangocompote en een  
mousse van passievrucht afgewerkt met een laagje  
passieconfituur.

∅ 105 x 30 x 40 mm – 85 gr  
\* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

3 x 10 per karton  
99 kartons/pallet



1G17001

### Gezouten caramel

Dit dessert is opgebouwd uit een krokante feuilletine  
met amandel, een chocoladebiscuit en een  
chocolademousse met gezouten caramel. Het geheel is  
afgewerkt met een glanzende chocolade ganache.

∅ 105 x 30 x 35 mm – 70 gr  
\* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

3 x 10 per karton  
99 kartons/pallet



1G19008  
**Piëmont**

Dit gebakje is vernoemd naar de Italiaanse streek waar de hazelnoten die men gebruikt afkomstig van zijn. Deze topper is opgebouwd met een chocoladebiscuit, een crèmeuxlaagje van hazelnoten, een laagje melkchocolademousse en dit alles overgoten met chocolade met nootjes. Het gebakje is afgewerkt met vijf topjes hazelnoot roomboter.

∅ 105 x 29 x 35 mm – 85 gr      3 x 10 per karton  
\* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C      99 kartons/pallet



1G22004  
**Yuzu bar**

Dit overgoten gebakje bestaat uit een krokante bodem, crèmeux van yuzu, fijn laagje amandel biscuit en vervolgens witte chocolade mousse overtrokken met witte chocolade en pistache noten.

∅ 105 x 29 x 35 mm – 85 gr      3 x 10 per karton  
\* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C      99 kartons/pallet







MONO & MIX

# Mini gebak







1M10912

## Zwarte woud

Een klassieker op basis van slagroom en chocomousse, met een pittig likeurkersje. Dit geheel met de hand omwikkeld in melkchocolade.

∅ 25 mm diameter - 30 gr

\* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

📦 2 x 20 per karton

📦 99 kartons/pallet



1M16005

## Assortiment rond mini mix Sans Souci

Dit assortiment bestaat uit 10 gebakjes: 4 x vierkantjes (javanais, miserable, mango, framboos), 2 x ovaal (tiramisu/speculoos & périgourdine), 2 x bol (amandel-framboos & chocolade) en 2x quenelle (tonka & tiramisu).

∅ 25 mm diameter - 15 gr

\* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

📦 40 per karton

📦 160 kartons/pallet







PREMIUM

# Lange banden







1L10906

## Passievrucht

Lange band (4 lagen) op basis van een frisse mousse van passievrucht en biscuit, afgewerkt met fijne passievruchtenconfituur met toetsen van framboos.

∅ 345 x 86 x 45 mm - 750 gr  
 ⚙️ ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

📦 6 per karton  
 📦 90 kartons/pallet



1L10901

## Framboos

Lange band (4 lagen) op basis van frambozenmousse en biscuit, afgewerkt met een laagje subtiele frambozenconfituur.

∅ 345 x 86 x 45 mm - 600 gr  
 ⚙️ ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

📦 6 per karton  
 📦 90 kartons/pallet





# Dessert cups





De Deleye dessert cups, ideaal als tussendoortje of impuls product. Enkel ontdooien en klaar. Deze mousses zijn beschikbaar in een elegante cup met deksel. Het deksel houdt de cup langer vers en zorgt ervoor, dat de heerlijke inhoud van de cup niet vermengd wordt met andere geuren uit de toonbank. Stickers met ingrediënten, in elk karton bijgevoegd, waarop de THT-datum met de hand kan geschreven worden, verlenen een huisgemaakte indruk.



1P15901

## Chocolade

Authentieke, hemelse fondant chocomousse, afgewerkt met chocoladeschilfers.

∅ 72 mm diameter - 105 gr

✿ ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

📦 15 per karton

📦 160 kartons/pallet



1P15902

## Tiramisu

Verfijnde tiramisu op een bodempje crumble, afgewerkt met een laagje cacao poeder.

∅ 72 mm diameter - 100 gr

✿ ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

📦 15 per karton

📦 160 kartons/pallet



1P15903

## Tiramisu speculoos

2 laagjes verfijnde tiramisu mousse met 3 laagjes gemalen speculoos.

∅ 72 mm diameter - 100 gr

✿ ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

📦 15 per karton

📦 160 kartons/pallet



Met plezier stellen wij graag reeds vier nieuwe smaken voor: Trio chocolade mousse, Framboos/witte chocolade, Caramel mousse en Vanillepudding/speculoos. Na het succes van onze 3 klassieke dessert cups, lanceren wij nu vier nieuwe smaken in hetzelfde cupje met deksel in identieke verpakking, met ingrediëntenstickers inbegrepen, in 4 nieuwe heerlijke smaken. Bestel ze vandaag nog en ontdek waarom ze een must-try zijn.





1P23001

## Trio Chocolade mousse

Een smakelijke mix van drie mousses op basis van pure chocolade, melkchocolade en witte chocolade, afgewerkt met een pure chocolade ganache, voor de ultieme chocoholic.

- Ø 72 mm diameter - 90 gr
- ✿ ontdooitijd : min. 4h bij 5°C
- 📦 15 per karton
- 📦 160 kartons/pallet



1P23002

## Framboos/witte chocolade

Een heerlijke combinatie van zoete witte chocolademousse en frambozenmousse, met ertussen een laagje crumble, en bovenaan afgewerkt met een fruitige frambozencoulis.

- Ø 72 mm diameter - 90 gr
- ✿ ontdooitijd : min. 4h bij 5°C
- 📦 15 per karton
- 📦 160 kartons/pallet



1P23003

## Caramel mousse

Een crumble vermengd met caramel, met daarop een caramelmousse en caramel ganache, kortom de ultieme caramel experience.

- Ø 72 mm diameter - 90 gr
- ✿ ontdooitijd : min. 4h bij 5°C
- 📦 15 per karton
- 📦 160 kartons/pallet



1P23004

## Vanillepudding/speculoos

Een mix van klassieke pudding met vanillesmaak, met een bodem en topping van kruidige speculoos crumble, voor een extra crunchy textuur.

- Ø 72 mm diameter - 130 gr
- ✿ ontdooitijd : min. 4h bij 5°C
- 📦 15 per karton
- 📦 160 kartons/pallet





SPUITZAKKEN

# Chocolademousse



Gebruik de handige spuitzakken om uw dessertborden af te werken. Spuit de chocomousse in een glaasje of potje en presenteer het in uw toonbank of buffet. Breng uw verwenkoffie naar 'the next level'. Serveer met mini gebakjes en wees creatief met de chocomousse.



1S10902

## Witte chocolademousse

Onze eigen hemelse witte chocolademousse in spuitzak met handige, gekartelde spuitkop.

∅ 1300 gr

\* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C



4 per karton



60 kartons/pallet



1S10909

## Pure chocolademousse

Onze authentieke donkere chocolademousse in een spuitzak met handige, gekartelde spuitkop.

∅ 1300 gr

\* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C



4 per karton



60 kartons/pallet







PÂTISSERIE

# Plant-based



Het nieuwe plant-based assortiment is ontstaan vanuit onze toewijding aan duurzaamheid, een belangrijke waarde binnen het bedrijf. Ontdek deze heerlijke lekkernijen die niet alleen goed zijn voor jezelf, maar ook voor de planeet.





1G23004

## Plant-based chocolade deluxe NIEUW

Een kern van brownie met daarop een luchtige plantaardige chocolademousse overgoten met een plant-based chocolade glaze en afgewerkt met een puur chocolade schaafsel.

Ø 60 mm diameter - 70 gr

☼ ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

📦 12 per karton

📦 160 kartons/pallet



1G23005

## Plant-based brownie NIEUW

Een gebakken chocolade brownie op basis van plantaardige room.

Ø 320 x 260 x 18 mm - 800 gr

☼ ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

📦 3 per karton

📦 160 kartons/pallet



1P23005

## Plant-based chocolademousse NIEUW

Een laagje plantaardige chocoladeganache met daarop een luchtige chocolademousse en afgewerkt met een puur chocolade schaafsel.

Ø 72 x 72 x 70 mm - 130 gr

☼ ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

📦 15 per karton

📦 160 kartons/pallet





BERLIJNSE BOLLEN & ECLAIRS

# Joriba classics



De artisaanaal geproduceerde Berlijnse bollen en eclairs uit het Joriba groothandelsgamma kunnen nu ook per doos via Deleye aangekocht worden. Klassiekers om uw gamma te vervolledigen!



2JO23001

### **Berlijnse bol Original met crème patissière**

Een standaard formaat Berlijnse bol doorgesneden en gevuld met een heerlijke crème patissière. Enkel ontdooien, poedersuikeren en klaar om te serveren!

Ø 90 mm diameter - 105 gr  
\* ontdooitijd : min. 6h bij 5°C

 48 per karton  
 40 kartons/pallet



2JO23002

### **Berlijnse bol Mini met crème patissière**

Een mini Berlijnse bol doorgesneden en gevuld met een heerlijke crème patissière. Enkel ontdooien, poedersuikeren en klaar om te serveren!

Ø 55 mm diameter - 45 gr  
\* ontdooitijd : min. 6h bij 5°C

 48 per karton  
 88 kartons/pallet





2JO23003

### **Eclair français met crème patissière en chocoladetopping**

Een standaard formaat eclair gevuld met een heerlijke crème patissière en afgewerkt met een Belgische chocoladeganache.

Ø 155 x 45 mm - 100 gr

\* ontdooitijd : min. 6h bij 5°C

📦 48 per karton

📦 48 kartons/pallet



2JO23004

### **Eclair mignon met crème patissière en chocoladetopping**

Een mini formaat eclair gevuld met een heerlijke crème patissière en afgewerkt met een Belgische chocoladeganache.

Ø 80 x 35 mm - 35 gr

\* ontdooitijd : min. 6h bij 5°C

📦 60 per karton

📦 88 kartons/pallet

