



**in store
production**





DELDICHE - DELHAIZE

INHOUD CONTENU

ALGEMENE INFO
INFORMATIONS GÉNÉRALES

VERPAKKING
EMBALAGE

AANBEVOLEN VERKOOPPRIJZEN
PRIX DE VENTES RECOMMANDÉS

OVERZICHT
VUE D'ENSEMBLE

INGREDIËNTEN
INGRÉDIENTS

BROODJES
PAINS

PINSA

ALGEMENE INFO

Concept

Wenst u huisbereide belegde broodjes te maken? Wij bieden u een kant-en-klaar concept aan. De recepturen zijn van toepassing voor verkoop via koeling (voorverpakt) of voor à-la-minute gemaakte broodjes via een bedieningstoog.

Onze troeven

- Een dertigtal recepturen zijn beschikbaar. Bied steeds een basisgamma aan met de beste verkopers en zorg daarnaast voor extra referenties waarin u kunt roteren.
- We kozen voor een stokbrood dat langer krokant blijft
- De broodjes hebben een gemiddelde TAM van +/- 57% (inclusief verpakking)*

Topverkopers

De top 10 van de belegde broodjes vertegenwoordigt 76% van het zakencijfer.

Top ranking

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

Article Name

SMOS HAM KAAS
SMOS AMERICAIN
SMOS TONIJN
SMOS KIP CURRY
SMOS KAAS
GEROOKTE ZALM RUSTIEK
SMOS HAM KAAS FITNESS
MARTINO
KIP CEASAR
TOMAAT MOZZARELLA RUSTIEK

Benodigdheden

- Snijplank, broodmes, portioneerlepel, smeerspatel, vergiet & eiersnijder
- Verpakking (pag.10)
- Etiketteermachine
- Werktafel (optioneel met saladette)

* *DISCLAIMER: De informatie verstrekt in dit document is gebaseerd op de huidige situatie en kan onderhevig zijn aan veranderingen. Prijzen en marges kunnen fluctueren als gevolg van externe factoren. Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor eventuele onjuistheden of wijzigingen die zich kunnen voordoen na de datum van dit document.*

** *catalogus benodigdheden te bestellen bij externe leverancier / SRM catalogus voor supermarkten*

BEKNOPT WERKMETHODE

Vorbereiding

- **Bestel tijdig** de ingrediënten die nodig zijn voor de variëteiten die u wil maken
- **Zorg voor efficiëntie.** Leg de ingrediënten de dag voordien in de namiddag klaar voor gebruik in de afdeling

Productie

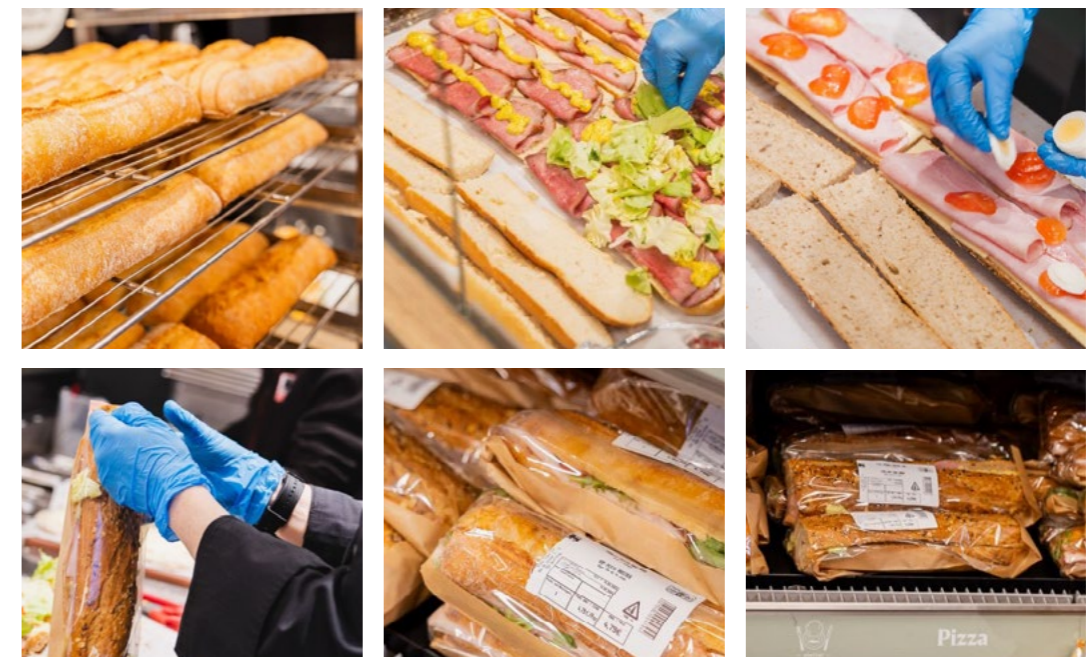
- Start tijdig met het **afbakken** van het stokbrood/pistolet & laat dit voldoende afkoelen (min. 15 min)
- Zorg voor **2 productiemomenten**. Een eerste productiemoment rond 8u, bij het tweede productiemoment zorg je ervoor dat alles klaar is tegen de middag (bepaal je startuur afhankelijk van het aantal te maken broodjes)
- **Beleg volgens de technische fiches** op Lio of via het belegschemata in deze folder (zie pag 24 tot 39)
- **Werk & produceer per snijplank**. Dwz op 1 snijplank kunnen 10 broodjes (meerdere variëteiten mogelijk)
- **Reinig de snijplank** tussentijds of gebruik verschillende kleuren van snijplanken om cross-contaminatie te vermijden tussen verschillende varianten broodjes
- Zet de ingrediënten die u niet meer nodig hebt, zo snel mogelijk in koeling (indien later nog houdbaar). Sluit de verpakking af met folie & zorg voor een correcte vermelding van de houdbaarheid.

Uitgebreide werkmethode

Consulteer de uitgebreide werkmethode op Lio op de volgende locatie:



Documenten / Kwaliteit- en voedselveiligheid / BVP14 – Instore productie – standen / Belegde broodjes / PRP14-ST-WMT02 Belegde broodjes



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Concept

Souhaitez-vous préparer des sandwiches garnis maison ? Nous vous proposons un concept prêt à l'emploi. Les recettes sont applicables pour la vente via réfrigération (pré-emballé) ou aux sandwiches préparés à la minute via un comptoir de service.

Nos atouts

- Une trentaine de recettes sont disponibles. Offrez toujours une gamme de base avec les meilleures ventes et assurez-vous d'avoir des références supplémentaires dans lesquelles vous pouvez alterner.
- Nous avons choisi une baguette qui reste croustillante plus longtemps.
- Les sandwiches ont une TAM moyenne de +/- 57% (emballage inclus).*

Meilleures ventes

Les 10 meilleurs sandwiches garnis représentent 76 % du chiffre d'affaires.

Top ranking

Article Name

1	CLUB JAMBON FROMAGE
2	CLUB AMÉRICAIN
3	CLUB THON
4	POULET CURRY
5	CLUB FROMAGE
6	SAUMON FUMÉ RUSTIQUE
7	CLUB JAMBON FROMAGE FITNESS
8	MARTINO
9	POULET CAESAR
10	TOMATE MOZZARELLA RUSTIQUE

Nécessités

- Planche à découper, couteau à pain, cuillère à portion, spatule, passoire et coupe-œufs
- Emballage
- Étiqueteuse
- Table de travail (optionnel avec saladette)

* **CLAUDE DE NON-RESPONSABILITÉ:** Les informations fournies dans ce document sont basées sur la situation actuelle et peuvent être sujettes à des changements. Les prix et les marges peuvent fluctuer en raison de facteurs externes. Nous n'acceptons aucune responsabilité pour les inexactitudes ou les changements qui pourraient survenir après la date de ce document.

** catalogue de fournitures à commander auprès d'un fournisseur externe / catalogue SRM pour les supermarchés

MÉTHODE DE TRAVAIL

Préparation

- **Commandez à temps** les ingrédients nécessaires pour les variétés que vous souhaitez préparer.
- **Assurez l'efficacité** : placez les ingrédients prêts à l'emploi dans le rayon la veille dans l'après-midi.

Production

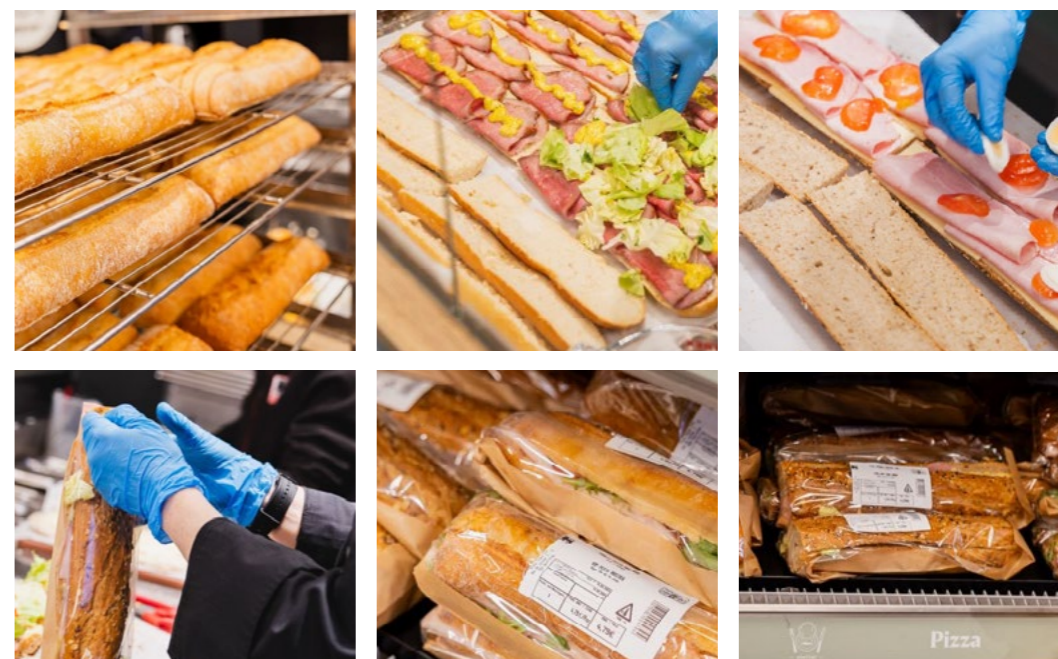
- Commencez à temps **la cuisson** de la baguette/pistolette et laissez-la suffisamment refroidir (min. 15 min).
- Prévoir **2 moments de production** : un premier moment de production vers 8h, et un deuxième moment de production pour vous assurer que tout est prêt pour midi (déterminez votre heure de départ en fonction du nombre de sandwiches à préparer).
- **Garnissez selon les fiches techniques** sur Lio ou via le schéma de garniture dans cette brochure (voir pages 24 à 39).
- **Travaillez et produisez par planche à découper.** Une planche à découper peut contenir 10 sandwiches (plusieurs variétés possibles).
- **Nettoyez la planche à découper** entre les préparations ou utilisez des planches à découper de couleurs différentes pour éviter la contamination croisée entre les différentes variétés de sandwiches.
- Mettez les ingrédients dont vous n'avez plus besoin au réfrigérateur dès que possible (si leur durée de conservation est encore valable). Scellez l'emballage avec du film plastique et assurez-vous que la durée de conservation est correctement indiquée.

Méthode de travail détaillée

Consultez la méthode de travail détaillée sur Lio à l'emplacement suivant :



Documents / Qualité et sécurité alimentaire / BVPI4 – Production en magasin – stands / Sandwiches garnis / PRP14-ST-WMT02 Sandwiches garnis



VERPAKKING EMBALLAGE

Verpakking

- Verpak & label het broodje correct
- Broodjes kunnen in een mand gepresenteerd worden in de frigo

Emballage

- Emballez et étiquetez correctement le sandwich
- Les sandwiches peuvent être présentés dans un panier dans le réfrigérateur

Hope	Omschrijving Description	Afmetingen Measurements	
688012	Kleine mand Petit panier	40 x 30 x 10 cm	
688013	Grote mand Grand panier	60 x 40 x 10 cm	
60469	Grote papieren zak met venster Grand sac en papier avec fenêtre	36 x 10 cm	
64057	Kleine papieren zak met venster Petit sac en papier avec fenêtre	26,5 x 10 cm	Enkel te gebruiken voor pistolets

Communicatie / Communication

- Via de webshop kunt u verschillende soorten communicatiemateriaal bestellen, waaronder drops, wobblers en CLV AI.
- Via le webshop vous pouvez commander différents types de matériel de communication, y compris des drops, des wobblers et des CLV AI.



Lio > Link > Webshop Communicatie
Lio > Liens > Webshop Communication



AANBEVOLEN VERKOOPPRIJZEN PRIX DE VENTES RECOMMANDÉS

Benaming / Nom	Brood / Pain			
	Pistolet	Wit / Blanc	Fitness	Rustiek / Rustique
Rosette	€ 2.99			
Americain / Américain	€ 2.99			
Kip / Poulet curry	€ 2.99			
Tonijn / Thon	€ 2.99			
Vleessalade / Salade de viande	€ 2.99			
Kaas / Fromage	€ 2.99			
Ham / Jambon	€ 2.99			
Vleessalade / Salade de viande		€ 3.69		
Ham mosterd dille / Jambon moutarde aneth		€ 3.69		
Smos kaas / Club fromage		€ 3.69		
Surimi krab / Crabe surimi		€ 3.69		
Veggie linzen / Lentilles			€ 3.69	
Veggie curry mango / Mangue			€ 3.69	
Smos ham kaas / Club jambon fromage		€ 3.99	€ 3.99	
Smos / Club américain		€ 3.99	€ 3.99	
Kip / Poulet curry		€ 3.99	€ 3.99	
Américain martino		€ 3.99		
Smos tonijn / Club thon		€ 3.99		
Tonijn / Thon martino		€ 3.99		
Rosbief / Rosbif béarnaise		€ 3.99		
Boulette martino		€ 3.99		
Kip / Poulet caesar		€ 4.29		
Brie mosterd dille / Moutarde aneth			€ 4.29	
Proscuitto crudo				€ 4.29
Kip hummus / Poulet houmous				€ 4.29
Kip / Poulet pesto				€ 4.29
Tomaat / Tomate mozzarella				€ 4.29
Rosbief truffel / Rosbif à la truffe				€ 4.29
Smos ham kaas truffel / Club jambon fromage truffe				€ 4.29
Zalm roomkaas / Fromage à la crème et saumon				€ 4.49

OVERZICHT VUE D'ENSEMBLE PISTOLET



CFF	Benaming Dénomination	Hope ID	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Portie Portion	Gram(me)
081	Rosette	28266	pistolet	Bakkerij Boulangerie	1 stuk 1 pièce	70
		365740	boter beurre	Zuivel Laitiers	dunne laag fine couche	5
		462527	Rosette	Charcuterie	3 sneetjes 3 tranches	15
037	Américain	28266	pistolet	Bakkerij Boulangerie	1 stuk 1 pièce	70
		393458	americain américain	Beenhouwerij Boucherie	1 lepel 1 cuillère	35
046	Kip curry Poulet curry	28266	pistolet	Bakkerij Boulangerie	1 stuk 1 pièce	70
		466684	kip curry pulet curry	Traiteur	1 lepel 1 cuillère	35
087	Tonijn Thon	28266	pistolet	Bakkerij Boulangerie	1 stuk 1 pièce	70
		466678	tonijn thon	Traiteur	1 lepel 1 cuillère	35
089	Vleessalade Salade de viande	28266	pistolet	Bakkerij Boulangerie	1 stuk 1 pièce	70
		466685	vleessalade salade de viande	Traiteur	1 lepel 1 cuillère	40
093	Kaas Fromage	28266	pistolet	Bakkerij Boulangerie	1 stuk 1 pièce	70
		365740	boter beurre	Zuivel Laitiers	dunne laag fine couche	5
		462027	kaas fromage	Kaas Fromage	2 * 1/2 sneetjes 2 * 1/2 tranches	37
039	Ham Jambon	28266	pistolet	Bakkerij Boulangerie	1 stuk 1 pièce	70
		365740	boter beurre	Zuivel Laitiers	dunne laag fine couche	5
		439180	ham jambon	Traiteur ISP	2 * 1/2 sneetjes 2 * 1/2 tranches	30



OVERZICHT VUE D'ENSEMBLE WIT / BLANC

CFF	Benaming Dénomination	Hope ID	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Portie Portion	Gram(me)
090	Vleessalade Salade de viande	40437	wit broodje pain blanc	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	152
		466685	vleessalade salade de viande	Traiteur	2 lepels 2 cuillères	80
040	Ham mosterd dille Jambon moutarde- aneth	40437	wit broodje pain blanc	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	152
		439180	ham jambon	Traiteur	2 hele sneetjes 2 tranches entières	60
		468037	rucola roquette	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	5
		439450	mosterd dille moutarde aneth	Traiteur	1 lijn 1 ligne	10
084	Smos kaas Club fromage	40437	wit broodje pain blanc	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	152
		462027	kaas fromage	Kaas Fromage	2 * 1/2 sneetjes 2 * 1/2 tranches	37
		468388	tomaat tomate	Traiteur	3 schijfjes 3 rondelles	33
		466728	ei œuf	Traiteur	1/2 ei 1/2 œuf	20
		386353	sla salade	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	10
		439891	mayo	Traiteur	2 lijnen 2 lignes	20
094	Smos ham kaas Club jambon fromage	40437	wit broodje pain blanc	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	152
		462027	kaas fromage	Kaas Fromage	2 * 1/2 sneetjes 2 * 1/2 tranches	37
		439180	ham jambon	Traiteur	2 hele sneetjes 2 tranches entières	60
		468388	tomaat tomate	Traiteur	3 schijfjes 3 rondelles	33
		466728	ei œuf	Traiteur	1/2 ei 1/2 œuf	20
		386353	slasalade	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	10
		439891	mayo	Traiteur	2 lijnen 2 lignes	20



OVERZICHT VUE D'ENSEMBLE WIT / BLANC

CFF	Benaming Dénomination	Hope ID	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Portie Portion	Gram(me)
042	Smos américain Club américain	40437	wit broodje pain blanc	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	152
		393458	américain américain	Beenhouwerij Boucherie	2 lepels 2 cuillères	70
		468388	tomaat tomate	Traiteur	3 schijfjes 3 rondelles	33
		466728	ei œuf	Traiteur	1/2 ei 1/2 œuf	20
		386353	sla salade	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	10
		439891	mayo	Traiteur	1 lijn 1 ligne	9
047	Kip curry Poulet curry	40437	wit broodje pain blanc	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	152
		466684	kip curry	Traiteur	3 lepels 3 cuillères	105
		386353	sla salade	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	10
092	Américain martino	40437	wit broodje pain blanc	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	152
		393458	américain américain	Beenhouwerij Boucherie	2 lepels 2 cuillères	70
		439322	augurk cornichon	Traiteur	2 lepels 2 cuillères	30
		439870	ui oignon	Traiteur	1 lepel 1 cuillère	6
		438220	martinosaus sauce martino	Traiteur	1 lijn 1 ligne	10
		466678	tonijn thon	Traiteur	3 lepels 3 cuillères	105
088	Smos tonijn Club thon	40437	wit broodje pain blanc	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	152
		466678	tonijn thon	Traiteur	3 lepels 3 cuillères	105
		468388	tomaat tomate	Traiteur	3 schijfjes 3 rondelles	33
		466728	ei œuf	Traiteur	1/2 ei 1/2 œuf	20
		386353	sla salade	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	10
		439891	mayo	Traiteur	2 lijnen 2 lignes	20
086	Smos tonijn martino Club martino thon	40437	wit broodje pain blanc	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	152
		466678	tonijn thon	Traiteur	3 lepels 3 cuillères	105
		438220	martinosaus sauce martino	Traiteur	1 lijn 1 ligne	10
		468388	tomaat tomate	Traiteur	3 schijfjes 3 rondelles	33
		466728	ei œuf	Traiteur	1/2 ei 1/2 œuf	20
		386353	sla salade	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	10

OVERZICHT VUE D'ENSEMBLE WIT / BLANC

CFF	Benaming Dénomination	Hope ID	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Portie Portion	Gram(me)
079	Rosbief bearnaise Rosbif béarnaise	40437	wit broodje pain blanc	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	152
		391338	rosbief ISP rosbif ISP	Vlees Viande	2 hele sneetjes 2 tranches entières	40
		386353	sla salade	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	10
		439860	bearnaise béarnaise	Traiteur	2 lijnen 2 lignes	20
043	Kip caesar Poulet caesar	40437	wit broodje pain blanc	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	152
		434170	caesar	Traiteur	1 lepel 1 cuillère	40
		536775	kip poulet	Traiteur	volleggen couvrir complètement	70
		468388	tomaat tomate	Traiteur	3 schijfjes 3 rondelles	33
		386353	sla salade	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	10
077	Smos / Club préparé chef MAP	40437	wit broodje pain blanc	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	152
		466686	préparé MAP	Charcuterie	3 lepels 3 cuillères	105
		468388	tomaat tomate	Traiteur	3 schijfjes 3 rondelles	33
		466728	ei œuf	Traiteur	1/2 ei 1/2 œuf	20
		439891	mayo	Traiteur	1 lijn 1 ligne	9
		386353	sla salade	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	10
074	Martino MAP	40437	wit broodje pain blanc	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	152
		466686	préparé MAP	Charcuterie	3 lepels 3 cuillères	105
		439322	augurk cornichon	Traiteur	2 lepels 2 cuillères	30
		439870	ui oignon	Traiteur	1 lepel 1 cuillère	6
		438220	martinosaus sauce martino	Traiteur	1 lijn 1 ligne	10
300	Surimi krab Crabe surimi	40437	wit broodje pain blanc	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	152
		377993	surimi krab crabe surimi	Charcuterie	Helft van een potje La moitié d'un pot	92,5
172	Boulette martino	40437	wit broodje pain blanc	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	152
		537527	boulette	Traiteur	6 sneetjes 6 tranches	78
		439870	ui oignon	Traiteur	1 lepel 1 cuillère	6
		386353	sla salade	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	10
		438220	martinosaus sauce martino	Traiteur	1 lijn 1 ligne	10

OVERZICHT VUE D'ENSEMBLE FITNESS

CFF	Benaming Dénomination	Hope ID	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Portie Portion	Gram(me)
170	Veggie linzen / lentilles	30462	fitness broodje pain fitness	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	160
		537461	veggie linzen salade lentilles	Charcuterie	2 lepels 2 cuillères	70
		468388	tomaat tomate	Traiteur	3 schijfjes 3 rondelles	33
171	Veggie curry mango mangue	30462	fitness broodje pain fitness	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	160
		537462	veggie mango curry mangue	Charcuterie	2 lepels 2 cuillères	70
082	Smos ham kaas Club jambon fromage	30462	fitness broodje pain fitness	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	175
		462027	kaas fromage	Kaas / Fromage	2 * 1/2 sneetjes 2 * 1/2 tranches	37
		439180	ham jambon	Traiteur	2 hele sneetjes 2 tranches entières	60
		468388	tomaat tomate	Traiteur	3 schijfjes 3 rondelles	33
		466728	ei œuf	Traiteur	1/2 ei 1/2 œuf	20
		386353	sla salade	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	10
		439891	mayo	Traiteur	2 lijnen 2 lignes	20
038	Smos / Club américain	30462	fitness broodje pain fitness	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	175
		393458	américain américain	Beenhouwerij Boucherie	2 lepels 2 cuillères	70
		468388	tomaat tomate	Traiteur	3 schijfjes 3 rondelles	33
		466728	ei œuf	Traiteur	1/2 ei 1/2 œuf	20
		386353	sla salade	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	10
		439891	mayo	Traiteur	1 lijn 1 ligne	9
044	Kip / Poulet curry	30462	fitness broodje pain fitness	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	175
		466684	kip poulet curry	Traiteur	3 lepels 3 cuillères	105
		386353	sla salade	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	10



OVERZICHT VUE D'ENSEMBLE RUSTIEK / RUSTIQUE

CFF	Benaming Dénomination	Hope ID	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Portie Portion	Gram(me)
078	Prosciutto crudo	26694	rustiek broodje pain rustique	Bakkerij Boulangerie	1 stuk 1 pièce	150
		466727	mozzarella	Traiteur	5 sneetjes 5 tranches	60
		466713	Tomaten tapenade tapenade de tomates	Traiteur	1 lepel 1 cuillère	34
		466724	prosciutto	Traiteur	2 hele sneetjes 2 tranches entières	30
		468037	rucola roquette	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	5
048	Kip hummus Poulet houmous	26694	rustiek broodje pain rustique	Bakkerij Boulangerie	1 stuk 1 pièce	150
		463266	hummus houmous	Traiteur	1 lepel 1 cuillère	47
		536775	kip poulet	Traiteur	volleggen couvrir complètement	70
		468037	rucola roquette	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	5
		439430	pesto	Traiteur	3 lijnen 3 lignes	10
049	Kip / Poulet pesto	26694	rustiek broodje pain rustique	Bakkerij Boulangerie	1 stuk 1 pièce	150
		536775	kip poulet	Traiteur	volleggen couvrir complètement	70
		468388	tomaat tomate	Traiteur	3 schijfjes 3 rondelles	33
		468037	rucola roquette	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	5
		439430	pesto	Traiteur	3 lijnen 3 lignes	10
085	Tomaat / tomate mozzarella	26694	rustiek broodje pain rustique	Bakkerij Boulangerie	1 stuk 1 pièce	150
		466727	mozzarella	Traiteur	5 sneetjes 5 tranches	60
		466713	Tomaten tapenade tapenade de tomates	Traiteur	1 lepel 1 cuillère	34
		468388	tomaat tomate	Traiteur	3 schijfjes 3 rondelles	33
		468037	rucola roquette	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	5
		439430	pesto	Traiteur	3 lijnen 3 lignes	10

OVERZICHT VUE D'ENSEMBLE RUSTIEK / RUSTIQUE

CFF	Benaming Dénomination	Hope ID	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Portie Portion	Gram(me)
080	Rosbief truffel Rosbif à la truffe	26694	rustiek broodje pain rustique	Bakkerij Boulangerie	1 stuk 1 pièce	150
		391338	rosbief rosbif	Vlees / Viande		40
		468037	rucola roquette	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	5
		466716	truffelmayo	Traiteur	2 lijnen 1 lignes	20
		083	Smos ham kaas truffel Club jambon fromage truffe	26694	rustiek broodje pain rustique	Bakkerij Boulangerie
		462027	kaas fromage	Kaas / Fromage	2 * 1/2 sneetjes 2 * 1/2 tranches	37
		439180	ham jambon	Traiteur	2 hele sneetjes 2 tranches entières	60
		468388	tomaat tomate	Traiteur	3 schijfjes 3 rondelles	33
		466728	ei œuf	Traiteur	1/2 ei 1/2 œuf	20
		386353	sla salade	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	10
		466716	truffelmayo	Traiteur	2 lijnen 2 lignes	20
091	Zalm roomkaas Fromage à la crème et saumon	26694	rustiek broodje pain rustique	Bakkerij Boulangerie	1 stuk 1 pièce	150
		439810	roomkaas fromage à la crème	Traiteur	1 lepel 1 cuillère	30
		466731	gerookte zalm saumon fumé	Traiteur	3 sneetjes	72
		468037	rucola roquette	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	5
		439450	mosterd dille moutarde à l'aneth	Traiteur	1 lijn 1 ligne	10



INGREDIËNTEN INGRÉDIENTS



Witte boerenpistolet
Pistolet campagne blanc
Hope. nr. 28266
70g



Wit brood
Pain blanc
Hope. nr. 40437
320g



Fitness brood
Pain fitness
Hope. nr. 30462
320g



Rechthoekig stokbrood - Rustiek
Baguette rectangulaire - Rustique
Hope. nr. 26694
170g



INGREDIËNTEN



5400119519915



**Hummus
Houmous**
Hope. 463266
400g



5425020162227



**Tomaten tapenade
Tapenade de tomates**
Hope. 466713
450g



5407011730080



**Veggie
Linzen salade
Salade de Lentilles**
Hope. 537461
450g



5407011730097



**Veggie
Mango curry salade
Salade curry mangue**
Hope. 537462
450g



5400112494509



**Dressing
Mosterd dille
Moutarde aneth**
Hope. 439450
480ml



5400112494301



**Dressing Pesto
Natuur / Nature**
Hope. 439430
480ml



5400112498608



**Dressing
Béarnaise**
Hope. 439860
480ml



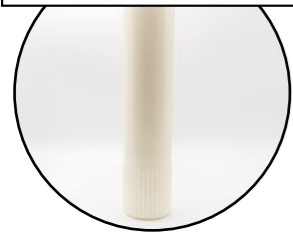
5425020167062



**Truffelmayonaise
Mayonnaise à la truffe**
Hope. 466716
500ml



5400112498910



**Dressing
Mayo**
Hope. 439891
1000ml



5425020161701



**Dressing
Caesar**
Hope. 434170
400g



5400112498101



**Kaascrème natuur
Crème de fromage nature**
Hope. 439810
400g



2043450000000



**Gehakt biefstuk
Américain**
Hope. 393458
Variabel gewicht
Poids variable



5400119543019



**Kip curry
Poulet curry**
Hope. 466684
1kg



5400119542999



**Tonijn salade
Salade de thon**
Hope. 466678
1kg



5400119543033



**Vlees salade
Salade de viande**
Hope. 466685
1kg



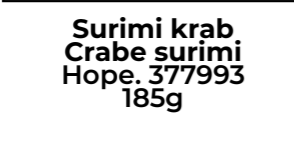
5410920003275



**Martino saus
Sauce martino**
Hope. 438220
1kg



5400112279908



**Surimi krab
Crabe surimi**
Hope. 377993
185g



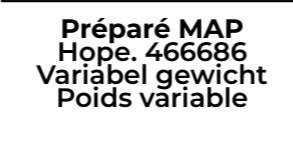
8710176780850



**Gerookte zalm
Saumon fumé**
Hope. 466731
500g



5400119543057



Préparé MAP
Hope. 466686
Variabel gewicht
Poids variable

INGRÉDIENTS



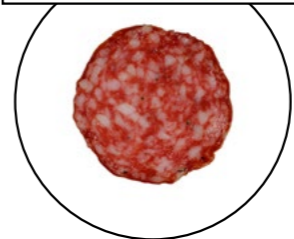
5425005732063



**Geroosterde kipfilet
Filet de poulet roti**
Hope. 536775
600g



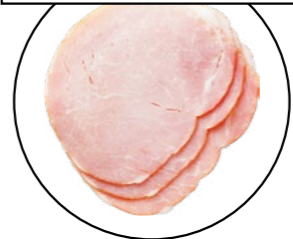
5400112723104



Rosette
Hope. 462527
100g



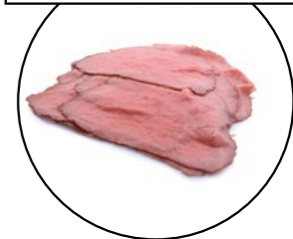
5410474002670



**Breydelham
Jambon Breydel**
Hope. 439180
500g



2041330000000



**Rosbief
Rosbif**
Hope. 439138
250g



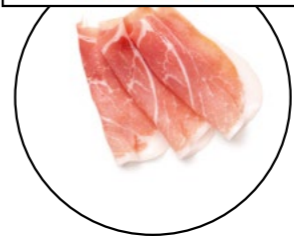
5420006216055



Boulette
Hope. 537527
500g



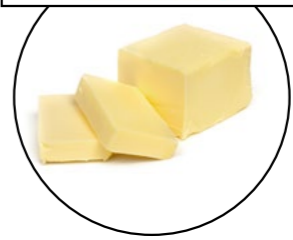
8005153881867



Prosciutto Crudo
Hope. 466724
300g



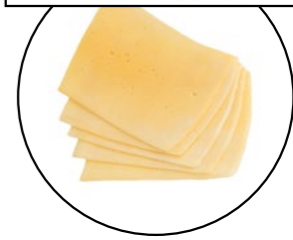
5400119017329



**Boter
Beurre**
Hope. 365740
250g



5400119586900



**Gouda kaas jong
Gouda jeune fromage**
Hope. 462027
500g



5420006259205



Brie
Hope. 466729
500g



5420006216093



Mozzarella
Hope. 466727
500g



5400112491324



**Ui
Oignon**
Hope. 439870
100g



5420017910003



**Augurk
Cornichon**
Hope. 439322
600g



5400112364734



**Rucola
Roquette**
Hope. 468037
100g



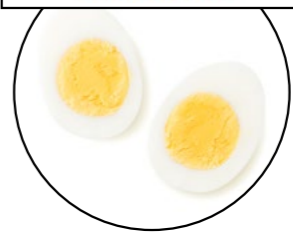
5400112363539



**Sla
Salade**
Hope. 386353
200g



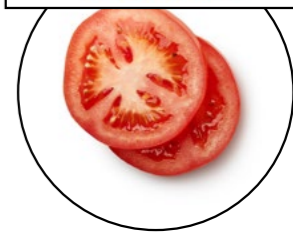
5413828000025



**Eieren
Oeufs**
Hope. 466728
1,425kg



5410245612015



**Tomaat
Tomate**
Hope. 468388
650g



CFF-040

HAM MOSTERD DILLE WIT JAMBON MOUTARDE ANETH BLANC



WERKMETHODE MÉTHODE DE TRAVAIL

- NL**
1. Snij het stokbrood in de helft.
 2. Snij het halve stokbrood in de lengte middendoor.
 3. Leg 2 plakjes ham op het broodje.
 4. Leg hierop een handje rucola.
 5. Dresseer de bovenste helft met 1 lijn mosterd dille dressing.
 6. Verpak het broodje en kleef er het CFF etiket op.

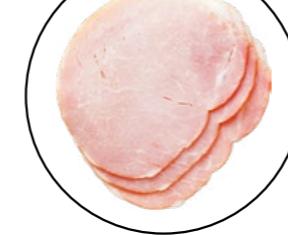
- FR**
1. Coupez la baguette en deux.
 2. Coupez la moitié de la baguette dans le sens de la longueur.
 3. Déposez 2 tranches de jambon sur le pain.
 4. Ajoutez une poignée de roquette dessus.
 5. Dressez la moitié supérieure avec une ligne de vinaigrette moutarde-aneth.
 6. Emballez le sandwich et collez l'étiquette CFF dessus.

CFF-040

HAM MOSTERD DILLE WIT JAMBON MOUTARDE ANETH BLANC



5410474002670



**Breydelham
Jambon Breydel**
Hope. 439180
500g



5400112364734



**Rucola
Roquette**
Hope. 468037
100g



5400112494509



**Dressing mosterd dille
Vinaigrette moutarde aneth**
Hope. 439450
480ml

Hope	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Portie Portion	Gram(me)
40437	wit broodje pain blanc	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	152
439180	ham jambon	Traiteur	2 hele sneetjes 2 tranches entières	60
468037	rucola roquette	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	5
439450	mosterd dille moutarde aneth	Traiteur	1 lijn 1 ligne	10

HAM MOSTERD DILLE WIT

67% Wit stokbrood (TARWEBloem, water, gist, zout, verbeteraar (TARWEGLUTEN, TARWEBloem, TARWEMOUTbloem, geïnactiveerde gist, meelverbeteraar (E300)), 26% breydelham (95% varkensvlees, zout, suikers (glucosestroop, dextrose), rookaroma, aroma's, kruiden en specerijen, antioxidant (E301, E331), conserveermiddel (E250, E262, E326)), 4% mosterd dille dressing (koolzaadolie, suiker, 15% gele MOSTERD (water, MOSTERDzaadjes, azijn, zout, kurkuma), water, rode wijnazijn (rode wijnazijn, conserveermiddel (E228))), GRAANMOSTERD (water, MOSTERDzaadjes, azijn, zout), gemodificeerd maizetmeel, 1% dille, voedingszuren (E330, E260, E270), zout, verdikkingsmiddel (E415), conserveermiddel (E202), zwarte peper, kleurstof (E160a)), 2% rucola.

JAMBON MOUTARDE ANETH BLANC

67% Baguette blanche (farine de BLE, eau, levure, sel, améliorant (GLUTEN deBLE, farine de BLE, farine de BLE MALTE, levure desactivée, agent de traitement de la farine (E300)), 26% jambon breydel (95% porc, sel, suikers (sirop de glucose, dextrose), arôme de fumée, arômes, herbes et épices, antioxidant (E301, E331), conserveermiddel (E250, E262, E326)), 4% vinaigrette à l'aneth et à la moutarde (huile de colza, sucre, 15% jaune MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, curcuma), eau, vinaigre de vin rouge (vinaigre de vin rouge, conserveermiddel (E228))), MOUTARDE aux grains (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel), amidon demais modifié, 1% aneth, acides alimentaires (E330, E260, E270), sel, épaississant (E415), conserveermiddel (E202), poivre noir, colorant (E160a)), 2% roquette.

ALLERGENEN / ALLERGÈNES

Gluten, mosterd.
Gluten, moutarde.



Hope	Beschrijving Description	
466770	HAM MOSTERD DILLE WIT JAMBON MOUTARDE ANETH BLANC	<p>207040000000</p>

CFF-079

ROSBIEF BEARNAISE WIT ROSBIF BEARNAISE BLANC



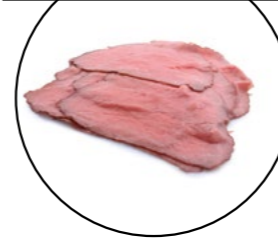
WERKMETHODE MÉTHODE DE TRAVAIL

- NL**
1. Snij het broodje in de helft en vervolgens de halve stokbrood in de lengte middendoor
 2. Beleg met 2 sneetjes rosbief.
 3. Bedek met een handje slablaadjes.
 4. Dresseer de bovenste helft met 2 bearnaise.
 5. Verpak het broodje en kleef er het CFF etiket op

- FR**
1. Coupez le petit pain en deux puis coupez la moitié de la baguette dans le sens de la longueur.
 2. Garnissez avec 2 tranches de rosbif.
 3. Recouvrez avec une poignée de feuilles de salade.
 4. Dressez la moitié supérieure avec 2 lignes de béarnaise.
 5. Emballez le sandwich et collez l'étiquette CFF dessus.

CFF-079

ROSBIEF BEARNAISE WIT ROSBIF BEARNAISE BLANC



**Rosbief
Rosbif**
Hope. 391338
250g



**Sla
Salade**
Hope. 386353
200g



**Dressing
Béarnaise**
Hope. 39860
480ml

Hope	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Portie Portion	Gram(me)
40437	wit broodje pain blanc	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	152
391338	rosbief rosbif	Vlees Viande	2 hele sneetjes 2 tranches entières	40
386353	sla salade	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	10
439860	bearnaise béarnaise	Traiteur	2 lijnen 2 lignes	20

ROSBIEF BEARNAISE WIT

70% Wit stokbrood (TARWEbloem, water, gist, zout, verbeteraar (TARWEGLUTEN, TARWEbloem, TARWEMOUTbloem, geïnactiveerde gist, meelverbeteraar (E300)), 17% rosbief (rundsvlees, zout, specerijen, gistextract, kruiden), 9% bearnaise dressing (koolzaadolie, azijn, gele MOSTERD (water, MOSTERDzaadjes, azijn, zout, kurkuma), suiker, water, dragon, scharrel EIGEEL (EIGEEL, zout, glucosestroop, antiklontermiddel (341)), béarnaise aroma mix (natuurlijke extracten, zout, kleurstof (E160a), azijn, emulgator (E415)), zout, ui, tearox (groene thee-extract, rozemarijnextract, azijn, stabilisator (E440)), conserveermiddel (E202), verdikkingsmiddel (E415), voedingszuur (E330)), 4% salade met kruiden (sla, peterselie, bieslook).

ROSBIF BÉARNAISE BLANC

70% Baguette blanche (farine de BLE, eau, levure, sel, améliorant (GLUTEN de BLE, farine de BLE, farine de BLE MALTE, levure desactivée, agent de traitement de la farine (E300)), 17% rosbif (boeuf, sel, épices, extrait de levure, herbe), 9% vinaigrette béarnaise (huile de colza, vinaigre, MOUTARDE jaune (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, curcuma), sucre, eau, estragon, jaune d'OEUF de poules élevées au sol (jaune d'OEUF, sel, sirop de glucose, anti-agglomérant (E341)), arôme béarnaise mélange (extraits naturels, sel, colorant (E160a), vinaigre, émulsifiant (E415)), sel, oignon, tearox (extrait de thé vert, extrait de romarin, vinaigre, stabilisant (E440)), conserveur (E202), épaississant (E415), acide alimentaire (E330)), 4% salade aux herbes (laitue, persil, ciboulette).

ALLERGENEN / ALLERGÈNES

Gluten, eieren, mosterd.
Gluten, oeufs, moutarde.



Hope	Beschrijving Description	
466798	ROSBIEF BEARNAISE WIT ROSBIF BÉARNAISE BLANC	

CFF-041

BRIE MOSTERD DILLE FITNESS
BRIE MOUTARDE ANETH FITNESS



WERKMETHODE MÉTHODE DE TRAVAIL

- NL**
1. Snij het multigranen broodje in de lengte middendoor.
 2. Beleg met 2 sneetjes brie.
 3. Bedek met een handje rucola.
 4. Dresseer de bovenste helft met 2 lijnen mosterd dille.
 5. Verpak het broodje en kleef er het CFF etiket op.
- FR**
1. Coupez le petit pain aux céréales en deux dans le sens de la longueur.
 2. Garnissez avec 2 tranches de brie.
 3. Recouvrez avec une poignée de roquette.
 4. Dressez la moitié supérieure avec 2 lignes de moutarde à l'aneth.
 5. Emballez le sandwich et collez l'étiquette CFF dessus.

CFF-041

BRIE MOSTERD DILLE FITNESS
BRIE MOUTARDE ANETH FITNESS



Brie
Hope. 466729
500g



**Rucola
Roquette**
Hope. 468037
100g



**Dressing mosterd dille
Vinaigrette moutarde aneth**
Hope. 439450
480ml

Hope	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Portie Portion	Gram(me)
30462	Fitness broodje Pain fitness	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	175
466729	Brie	Traiteur	2 grote sneden 2 grandes tranches	40
468038	Rucola Roquette	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	5
439450	Mosterd dille dressing Moutarde aneth	Traiteur	1 lijn 1 ligne	10

BRIE MOSTERD DILLE FITNESS

Fitness stokbrood 60% [TARWEbloem 53%, water, volkoren TARWEbloem 13%, gist, HAVERVlokken 5,1%, TARWEgluten, geïodeerd zout, SESAMZAAD 2,6%, lijnzaad 2,6%, zonnebloempitten 2,6%, TARWEmoutmeel 0,1%, GERSTEMoutextract, TARWEzemelen 0,1%, meelverbeteraar (E300)], brie (MELK) 17%, mosterd dille dressing 4% (koolzaadolie, suiker, MOSTERD 15% (water, MOSTERDzaadjes, azijn, zout, kurkuma), water, rode wijnazijn, graanmosterd 2,8% (water, MOSTERDzaadjes, azijn, zout), rucola 2%, gemodificeerd maïszetmeel, dille 1%, zout, zwarte peper, conserveermiddel (E202, E228), voedingszuren (E330, E260, E270), verdikingsmiddel (E415), kleurstof (E160a).

BRIE MOUTARDE ANETH FITNESS

Baguette Fitness 55% [farine de BLÉ 53%, eau, farine de BLÉ complète 13%, levure, flocons d'AVOINE 5,1%, gluten de BLÉ, sel iodé, GRAINES DE SESAM 2,6%, graines de lin 2,6%, graines de tournesol 2,6%, farine de malt de BLÉ 0,1%, extrait de malt ORGE, son de BLÉ 0,1%, agents de traitement de la farine (E300)], brie (LAIT) 17%, vinaigrette à la moutarde et à l'aneth 4% (huile de colza, sucre, MOUTARDE 15% (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, curcuma), eau, vinaigre de vin rouge, moutarde en grain 2,8% (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel), roquette 2%, amidon de maïs modifié, aneth 1%, sel, poivre noir, conservateur (E202, E228), acidifiants (E330, E260, E270), épaississant (E415), colorant (E160a).

ALLERGENEN / ALLERGÈNES

Glutenbevattende granen (tarwe, haver, gerst) sesamzaad, melk, mosterd
 Céréales contenant du gluten (blé, avoine, orge), graine de sésame, lait, moutarde



Hope	Beschrijving Description	
466768	BRIE MOSTERD DILLE FITNESS BRIE MOUTARDE ANETH FITNESS	207041000000

CFF-078

PROSCUITTO CRUDO RUSTIEK PROSCUITTO CRUDO RUSTIQUE



WERKMETHODE MÉTHODE DE TRAVAIL

- NL**
1. Snij het multigranen broodje in de lengte middendoor.
 2. Beleg met 2 sneetjes brie.
 3. Bedek met een handje rucola.
 4. Dresseer de bovenste helft met 2 lijnen mosterd dille.
 5. Verpak het broodje en kleef er het CFF etiket op.
- FR**
1. Coupez le petit pain aux céréales en deux dans le sens de la longueur.
 2. Garnissez avec 2 tranches de brie.
 3. Recouvrez avec une poignée de roquette.
 4. Dressez la moitié supérieure avec 2 lignes de moutarde à l'aneth.
 5. Emballez le sandwich et collez l'étiquette CFF dessus.

CFF-078

PROSCUITTO CRUDO RUSTIEK PROSCUITTO CRUDO RUSTIQUE



5420006216093



Mozzarella
Hope. 66727
500g



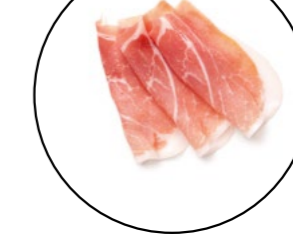
5425020162227



Tomaten tapenade
Tapenade de tomates
Hope. 466713
450g



8005153881867



Prosciutto Crudo
Hope. 466724
300g



5400112364734



Rucola
Roquette
Hope. 468037
100g

Hope	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Portie Portion	Gram(me)
26694	rustiek broodje pain rustique	Bakerij Boulangerie	1 stuk 1 pièce	150
466727	mozzarella	Traiteur	5 sneetjes 5 tranches	60
466713	tomaten tapenade tapenade de tomates	Traiteur	1 lepel 1 cuillère	34
466724	prosciutto Crudo	Traiteur	2 sneetjes	30
468037	rucola roquette	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	5

PROSCUITTO CRUDO RUSTIEK

54% Wit stokbrood (TARWEBLOEM, water, gejodeerd zout, gist), 22% mozzarella (gepasteuriseerde MELK, zout, stremsel, zuurte-regelaar (E330)), 11% prosciutto crudo (varkensvlees, zout), 12% tomatentapenade (74% half zongedroogde tomaat (tomaat, zout), koolzaadolie, rode chilipeper (rode chilipeper, zout, azijn, water, Citroenvezel), zout, oregano, look, basilicum, suiker, voedingszuur (E330), conserveermiddel (E202)), 2% rucola.

PROSCUITTO CRUDO RUSTIQUE

54% Baguette blanche (farine de BLE, eau, sel jodé, levure), 22% mozzarella (LAIT pasteurisé, sel, présure, régulateur d'acidité (E330)), 11% prosciutto crudo (viande de porc, sel), 12% tapenade de tomates (74% demi-tomate séchée au soleil (tomate, sel), huile de colza, chili rouge (chili rouge, sel, vinaigre, eau, fibre de citron), sel, origan, ail, basilic, sucre, acide alimentaire (E330), conservateur (E202)), 2% roquette.

ALLERGENEN / ALLERGÈNES

Gluten, melk.
Gluten, lait



Hope	Beschrijving Description	
466781	PROSCUITTO CRUDO RUSTIEK PROSCUITTO CRUDO RUSTIQUE	 207078000000

CFF-048

KIP HUMMUS RUSTIEK POULET HUMMUS RUSTIQUE



WERKMETHODE MÉTHODE DE TRAVAIL

NL

1. Snij het broodje in de lengte middendoor.
2. Bestrijk met 1 lepel hummus.
3. Beleg volledig met kip.
4. Bedek met handje rucola.
5. Dresseer de bovenste helft met 3 lijnen pestodressing.
6. Verpak het broodje en kleef er het CFF etiket op.

FR

1. Coupez le petit pain en deux dans le sens de la longueur.
2. Tartinez avec 1 cuillère de houmous.
3. Garnissez entièrement avec du poulet.
4. Recouvrez avec une poignée de roquette.
5. Dressez la moitié supérieure avec 3 lignes de sauce pesto.
6. Emballez le sandwich et collez l'étiquette CFF dessus.

CFF-048

KIP HUMMUS RUSTIEK POULET HUMMUS RUSTIQUE



5400119519915



Hummus Houmous
Hope. 463266
400g



5425005732063



Geroosterde kipfilet
Filet de poulet roti
Hope. 536775
600g



5400112364734



Rucola Roquette
Hope. 468037
100g



5400112494301



Dressing Pesto
Natuur / Nature
Hope. 439430
480ml

Hope	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Portie Portion	Gram(me)
26694	rustiek broodje pain rustique	Bakkerij Boulangerie	1 stuk 1 pièce	150
463266	hummus houmous	Traiteur	1 lepel 1 cuillère	47
536775	kip poulet	Traiteur	volleggen couvrir complètement	70
468037	rucola roquette	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	5
439430	pesto	Traiteur	3 lijnen 3 lignes	10

KIP HUMMUS RUSTIEK

Wit stokbrood 53% (TARWEbloem, water, geijodeerd zout, gist), kipfilet gebakken 25% [kipfilet 93%, LACTOSE, antioxidanten (E325, E326, E262), stabilisatoren (E450, E407), zout, SOJA-eiwitten, MELK-eiwitten, aroma], hummus 17% [kikkererwten 45%, water, koolzaadolie, SESAMZAAD 15%, gemodificeerd maïszetmeel, zout, knoflook, komijn, chilipeper, voedingszuren (E330, E260, E270), conserveermiddel (E202), verdikkingsmiddel (E415)], pesto 4% [koolzaadolie, basilicum 33%, peterselie, italiaanse kaas 9% (MELK, zout, stremsel), pijnboompitten 3%, look, zout, voedingszuren (E330, E260, E270), verdikkingsmiddel (E415), zwarte peper, chilipeper, conserveermiddel (E202)], rucola 2%.

POULET HUMMUS RUSTIQUE

Baguette blanche 53% (farine de BLÉ, eau, sel iodé, levure), filet de poulet cuit 25% [filet de poulet 93%, LACTOSE, antioxidants (E325, E326, E252), stabilisants (E450, E407), sel, protéines de SOJA, protéines de LAIT, arômes], hummus 17% [pois chiches 45%, eau, huile de colza, GRAINES DE SÉSAME 15%, amidon de maïs modifié, sel, ail, cumin, piment, acidifiants (E330, E260, E270), conservateur (E202), épaississant (E415)], pesto 4% [huile de colza, basilic 33%, persil, fromage italien 9% (LAIT, sel, présure), pignons 3%, ail, sel, acidifiants (E330, E260, E270), épaississant (E415), poivre noir, piment, conservateur (E202)], roquette 2%.

ALLERGENEN / ALLERGÈNES

Gluten, soja, melk, sesamzaad.
Gluten, soja, lait, graine de sesame.



Hope	Beschrijving Description	
466778	KIP HUMMUS RUSTIEK POULET HUMMUS RUSTIQUE	 207048000000

CFF-049

KIP PESTO RUSTIEK POULET PESTO RUSTIQUE



WERKMETHODE MÉTHODE DE TRAVAIL

NL

1. Snij het broodje in de lengte middendoor.
2. Beleg volledig met kip.
3. Leg hierop 3 schijfjes tomaat.
4. Bedek met handje rucola.
5. Dresseer de bovenste helft met 3 lijnen pestodressing.
6. Verpak het broodje en kleef er het CFF etiket op.

FR

1. Coupez le petit pain en deux dans le sens de la longueur.
2. Garnissez entièrement avec du poulet.
3. Déposez 3 rondelles de tomate dessus.
4. Recouvrez avec une poignée de roquette.
5. Dressez la moitié supérieure avec 3 lignes de sauce pesto.
6. Emballez le sandwich et collez l'étiquette CFF dessus.

CFF-049

KIP PESTO RUSTIEK POULET PESTO RUSTIQUE



Geroosterde kipfilet
Filet de poulet roti
Hope. 536775
600g



Tomaat
Tomate
Hope. 468388
650g



Rucola
Roquette
Hope. 468037
100g



Dressing Pesto
Natuur / Nature
Hope. 439430
480ml

Hope	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Portie Portion	Gram(me)
26694	rustiek broodje pain rustique	Bakkerij Boulangerie	1 stuk 1 pièce	150
536775	kip poulet	Traiteur	volleggen couvrir complètement	70
468388	tomaat tomate	Traiteur	3 schijfjes 3 rondelles	33
468037	rucola roquette	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	5
439430	pesto	Traiteur	3 lijnen 3 lignes	10

KIP PESTO RUSTIEK

Wit stokbrood 56% (TARWEBLOEM, water, gejodeerd zout, gist), kipfilet gebakken 26% (kipfilet 93%, LACTOSE, antioxidanten (E325, E326, E262), stabilisatoren (E450, E407), zout, SOJA-eiwitten, MELK-eiwitten, aroma), tomaat 12%, pesto 4% (koolzaadolie, basilicum 33%, peterselie, italiaanse kaas 9% (MELK, zout, stremsel), pijnboompitten 3%, look, zout, voedingszuren (E330, E260, E270), verdikkingsmiddel (E415), zwarte peper, chilipeper, conserveermiddel (E202)), rucola 2%.

POULET PESTO RUSTIQUE

Baguette blanche 56% (farine de BLE, eau, sel iodé, levure), filet de poulet cuit 26% (filet de poulet 93%, LACTOSE, antioxydants (E325, E326, E252), stabilisants (E450, E407), sel, protéines de SOJA, protéines de LAIT, arômes), tomate 12%, pesto 4% (huile de colza, basilic 33%, persil, fromage italien 9% (LAIT, sel, présure), pignons 3%, ail, sel, acides alimentaires (E330, E260, E270), épaississant (E415), poivre noir, piment, conservateur (E202)), roquette 2%.

ALLERGENEN / ALLERGÈNES

Gluten, soja, melk.
Gluten, soja, lait.



Hope	Beschrijving Description	
466771	KIP PESTO RUSTIEK POULET PESTO RUSTIQUE	 207049000000

CFF-085

TOMAAT MOZZARELLA RUSTIEK TOMATE MOZZARELLA RUSTIQUE



WERKMETHODE MÉTHODE DE TRAVAIL

NL

1. Snij het broodje in de lengte middendoor.
2. Leg 5 plakjes mozzarella op het broodje.
3. Besmeer met een 1 lepel tomatentapenade.
4. Leg hierop 3 schijfjes tomaat.
5. Bedek met een handje rucola.
6. Dresser de bovenste helft met 3 lijnen pestodressing.
7. Verpak het broodje en kleef er het CFF etiket op.

FR

1. Coupez le petit pain en deux dans le sens de la longueur.
2. Déposez 5 tranches de mozzarella sur le pain.
3. Tartinez avec 1 cuillère de tapenade de tomates.
4. Déposez 3 rondelles de tomate dessus.
5. Recouvrez avec une poignée de roquette.
6. Dressez la moitié supérieure avec 3 lignes de sauce pesto.
7. Emballez le sandwich et collez l'étiquette CFF dessus.

CFF-085

TOMAAT MOZZARELLA RUSTIEK TOMATE MOZZARELLA RUSTIQUE



5420006218093



Mozzarella
Hope. 466727
500g



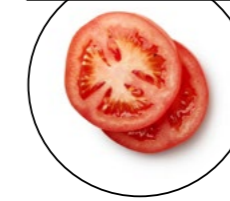
5425020162227



Tomaten tapenade
Tapenade de tomates
Hope. 466713
450g



5410245612015



Tomaat Tomate
Hope. 468388
650g



5400112364734



Rucola Roquette
Hope. 468037
100g



5400112494301



Dressing Pesto
Natuur / Nature
Hope. 439430
480ml

Hope	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Portie Portion	Gram(me)
26694	rustiek broodje pain rustique	Bakkerij Boulangerie	1 stuk 1 pièce	150
466727	mozzarella	Traiteur	5 sneetjes 5 tranches	60
466713	Tomaten tapenade tapenade de tomates	Traiteur	1 lepel 1 cuillère	34
468388	tomaat tomate	Traiteur	3 schijfjes 3 rondelles	33
468037	rucola roquette	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	5
439430	pesto	Traiteur	3 lijnen 3 lignes	10

TOMAAT MOZZARELLA RUSTIEK

51% Wit stokbrood (TARWEBLOEM, water, gejodeerd zout, gist), 21% mozzarella (gepasteuriseerde MELK, zout, stremsel, zuurteregelaar (E330)), 11% tomaat, 12% tomatentapenade (74% half zongedroogde tomaat (tomaat, zout), koolzaadolie, rode chilipeper (rode chilipeper, zout, azijn, water, citroenvazel), zout, oregano, look, basilicum, suiker, voedingszuur (E330), conserveermiddel (E202)), 3% pesto (koolzaadolie, 33% basilicum, peterselie, 9% italiaanse kaas (MELK, zout, stremsel), 3% pijnboompitten, look, zout, voedingszuren (E330, E260, E270), verdikkingsmiddel (E415), zwarte peper, chilipeper, conserveermiddel (E202)), 2% rucola.

TOMATE MOZZARELLA RUSTIQUE

51% Baguette blanche (farine de BLE, eau, sel iodé, levure), 14% mozzarella (LAIT pasteurisé, sel, présure, régulateur d'acidité (E330)), 11% tomate, 12% tapenade de tomates (74% demi-tomate séchée au soleil (tomate, sel), huile de colza, chili rouge (chili rouge, sel, vinaigre, eau, fibre de citron), sel, origan, ail, basilic, sucre, acide alimentaire (E330), conservateur (E202)), 3% pesto (huile de colza, 33% basilic, persil, 9% fromage italien (LAIT, sel, présure), 3% pignons, ail, sel, acides alimentaires (E330, E260, E270), épaississant (E415), poivre noir, piment, conservateur (E202)), 2% roquette.

ALLERGENEN / ALLERGÈNES

Gluten, melk.
Gluten, lait.



Hope	Beschrijving Description	
466800	TOMAAT MOZZARELLA RUSTIEK TOMATE MOZZARELLA RUSTIQUE	 207085000000

CFF-083

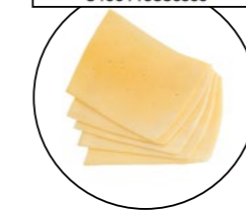
SMOS HAM KAAS TRUFFEL RUSTIEK CLUB JAMBON FROMAGE TRUFFE RUSTIQUE



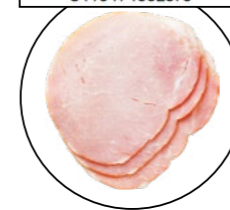
WERKMETHODE MÉTHODE DE TRAVAIL

- NL**
1. Snij het miltgranen broodje in de lengte middendoor.
 2. Snij de kaas in 2 gelijke plakjes. Leg 2 plakjes op het broodje.
 3. Leg 2 ham plakjes bovenop de kaas.
 4. Leg hierop 3 schijfjes tomaat.
 5. Bedek deze met 1/2 ei in schijfjes.
 6. Bedek volledig met een handje slablaadjes.
 7. Dresseer de bovenste helft met 2 lijnen truffelmayonaise.
 8. Verpak het broodje en kleef er het CFF etiket op.

- FR**
1. Coupez le petit pain aux céréales en deux dans le sens de la longueur.
 2. Coupez le fromage en 2 tranches égales. Déposez 2 tranches sur le pain.
 3. Déposez 2 tranches de jambon sur le fromage.
 4. Ajoutez 3 rondelles de tomate dessus.
 5. Recouvrez avec 1/2 œuf en tranches.
 6. Recouvrez entièrement avec une poignée de feuilles de salade.
 7. Dressez la moitié supérieure avec 2 lignes de mayonnaise à la truffe.
 8. Emballez le sandwich et collez l'étiquette CFF dessus.



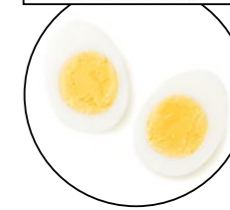
Gouda kaas jong
Gouda jeune fromage
Hope. 462027
500g



Breydelham
Jambon Breydel
Hope. 439180
500g



Tomaat
Tomate
Hope. 468388
650g



Eieren
Oeufs
Hope. 466728
1,425kg



Sla
Salade
Hope. 386353
200g



Truffelmayonaise
Mayonnaise à la truffe
Hope. 466716
500ml

Hope	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Portie Portion	Gram(me)
26694	rustiek broodje pain rustique	Bakkerij Boulangerie	1 stuk 1 pièce	150
462027	kaas fromage	Kaas / Fromage	2 * 1/2 sneetjes 2 * 1/2 tranches	37
439180	ham jambon	Traiteur	2 hele sneetjes 2 tranches entières	60
468388	tomaat tomate	Traiteur	3 schijfjes 3 rondelles	33
466728	ei œuf	Traiteur	1/2 ei 1/2 œuf	20
386353	sla salade	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	10
466716	truffelmayo	Traiteur	2 lijnen 2 lignes	20

SMOS HAM KAAS TRUFFEL RUSTIEK

Wit stokbrood 46% (TARWEbloem, water, gejodeerd zout, gist), breydelham 18% [varkensvlees 95%, zout, glucosestroop, dextrose, rookaroma, aroma, kruiden en specerijen, antioxidanten (E301, E331), conserveermiddelen (E250, E262, E326)], jonge kaas 11% (gepasteuriseerde koeMELK, zout, zuursel, microbiel stremsel), tomaat 10%, scharreLEIEREN 6.1%, truffelmayonaise 6.1% [ongeharde koolzaadolie 41%, water, azijn, gemodificeerd maïszetmeel, truffelolie 2.8% (olijfolie, truffelaroma), gehakte truffel 2.8% (truffel, water, zout), eigeel 2.7% (Eigeel van scharreleieren 88%, zout, glucosestroop, antiklontermiddel (E341)), mosterd (water, MOSTERDzaad, azijn, zout, kurkuma), zout, suiker, gistextract, verdikkingsmiddel (E415), conserveermiddel (E202)], salade met kruiden 3% (sla, peterselie 3.2%, bieslook 0.8%).

CLUB JAMBON FROMAGE TRUFFE RUSTIQUE

Baguette blanche 46% (farine de BLÉ, eau, sel iodé, levure), jambon breydel 18% [viande de porc 95%, sel, sirop de glucose, dextrose, arôme de fumée, arômes, herbes et épices, antioxydants (E301, E331), conservateurs (E250, E262, E326)], jeune fromage 11% (LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments, présure microbienne), tomate 10%, OEUFs de poules élevées au sol 6.1%, mayonnaise à la truffe 6.1% [huile de colza non hydrogénée 41%, eau, vinaigre, amidon de maïs modifié, huile de truffe 2.8% (huile d'olive, arôme de truffe), truffe hachée 2.8% (truffe, eau, sel), jaune d'oeuf 2.7% (jaune d'OEUF de poules élevées au sol 88%, sel, sirop de glucose, anti-agglomérant (E341)), moutarde (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, curcuma), sel, sucre, extrait de levure, épaississant (E415), conservateur (E202)], salade aux herbes 3% (laitue, persil 3.2%, ciboulette 0.8%).

ALLERGENEN / ALLERGÈNES

Glutenbevattende granen (tarwe), eieren, melk, mosterd.
Céréales contenant du gluten (blé), oeufs, lait, moutarde.



Hope	Beschrijving Description	
466797	SMOS HAM KAAS TRUFFEL RUSTIEK CLUB JAMBON FROMAGE TRUFFE RUSTIQUE	 207083000000

CFF-170
VEGGIE LINZEN FITNESS
VEGGIE LENTILLES FITNESS



WERKMETHODE
MÉTHODE DE TRAVAIL

- NL**
1. Snij het fitness broodje in de lengte middendoor.
 2. Besmeer het broodje met 2 lepels van het potje veggie linzen salade.
 3. Leg 3 schijfjes tomaat op het broodje
 4. Verpak het broodje en kleef het CFF etiket op.

- FR**
1. Coupez le petit pain fitness en deux dans le sens de la longueur.
 2. Tartinez le pain avec 2 cuillères de la salade de lentilles végétarienne du pot.
 3. Déposez 3 rondelles de tomate sur le pain.
 4. Emballez le sandwich et collez l'étiquette CFF dessus.

CFF-170
VEGGIE LINZEN FITNESS
VEGGIE LENTILLES FITNESS



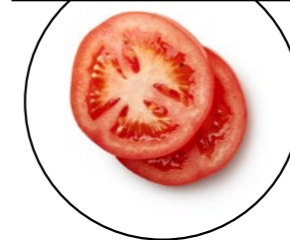
5407011730080



**Veggie
 Linzen salade**
Saladede Lentilles
 Hope. 537461
 450g



5410245612015



**Tomaat
 Tomato**
 Hope. 468388
 650g



5400112364734



**Rucola
 Roquette**
 Hope. 468037
 100g

Hope	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Portie Portion	Gram(me)
30462	fitness broodje pain fitness	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	160
537461	veggie linzen salade lentilles	Traiteur	2 lepels 2 cuillères	70
468388	tomaat tomate	Traiteur	3 schijfjes 3 rondelles	33
468037	rucola roquette	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	5

Hope	Beschrijving Description	
TBC	VEGGIE LINZEN FITNESS VEGGIE LENTILLES FITNESS	
		207301000000

CFF-171

VEGGIE CURRY MANGO FITNESS
VEGGIE CURRY MANGUE FITNESS



WERKMETHODE
MÉTHODE DE TRAVAIL

NL

1. Snij het fitness broodje in de lengte middendoor.
2. Besmeer het broodje met 2 lepels van het potje veggie curry mango salade.
3. Verpak het broodje en kleef het CFF etiket op.

FR

1. Coupez le petit pain fitness en deux dans le sens de la longueur.
2. Tartinez le pain avec 2 cuillères de la salade végétarienne curry mangue du pot.
3. Emballez le sandwich et collez l'étiquette CFF dessus.

CFF-171

VEGGIE CURRY MANGO FITNESS
VEGGIE CURRY MANGUE FITNESS



5407011730097



Veggie
Mango curry salade
Salade curry mangue
Hope. 537462
450g



5400112364734



Rucola
Roquette
Hope. 468037
100g

Hope	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Portie Portion	Gram(me)
30462	fitness broodje pain fitness	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	160
537462	veggie mango curry veggie curry mangue	Traiteur	2 lepels 2 cuillères	70
468037	rucola roquette	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	5

Hope	Beschrijving Description	
TBC	VEGGIE CURRY MANGO FITNESS VEGGIE CURRY MANGUE FITNESS	 207302000000

CFF-172
BOULETTE MARTINO WIT



WERKMETHODE
MÉTHODE DE TRAVAIL

- NL**
1. Snij het fitness broodje in de lengte middendoor.
 2. Besmeer het broodje met 2 lepels van het potje veggie linzen salade.
 3. Leg 3 schijfjes tomaat op het broodje
 4. Verpak het broodje en kleef het CFF etiket op.

- FR**
1. Coupez le petit pain fitness en deux dans le sens de la longueur.
 2. Tartinez le pain avec 2 cuillères de la salade de lentilles végétarienne du pot.
 3. Déposez 3 rondelles de tomate sur le pain.
 4. Emballez le sandwich et collez l'étiquette CFF dessus.

CFF-172
BOULETTE MARTINO WIT



Boulette
Hope. 537527
500g



Ui Oignon
Hope. 439870
100g



Sla Salade
Hope. 386353
200g



Martino saus
Sauce martino
Hope. 438220
1kg

Hope	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Portie Portion	Gram(me)
40437	wit broodje pain blanc	Bakkerij Boulangerie	1/2 stuk 1/2 pièce	152
537527	boulette	Traiteur	6 sneetjes 6 tranches	78
439870	ui oignon	Traiteur	1 lepel 1 cuillère	6
386353	sla salade	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	1 handje 1 poignée	10
438220	martinosaus sauce martino	Traiteur	1 lijn 1 ligne	10

Hope	Beschrijving Description
40437	Boulette martino wit



KITCHEN atelier
FRESHLY MADE

SPIES HART KARS BRUIN
Steak om op te eten

CLUB JAMBON FROMAGE GRIS
Prêt à manger

18.08 12.05.2024
SC 052024

Produit net/nettogram	1	PREX UNIT / LEMM	PREX / PRIJS
		3.99 €/stk	3.99€

NUTRI SCORE
ABCDE

MADE IN THE NETHERLANDS

BRIE MOSTERD DILLE FITN

BRIE MOUTARDE ANETH FITN

18.08 12.05.2024
SC 052024

Produit net/nettogram	1	PREX UNIT / LEMM	PREX / PRIJS
		4.29 €/stk	4.29€

NUTRI SCORE
ABCDE

MADE IN THE NETHERLANDS

KITCHEN atelier
FRESHLY MADE



OVERZICHT VUE D'ENSEMBLE

CFF	Benaming Dénomination	Hope ID	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Gram(me)	AVP
026	Pinsa Pomodoro	533225			430,5	€ 7,50
		537550	Pinsa	Traiteur	230,0	
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	50,0	
		382370	Kerstomaat Tomates cerise	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	52,5	
		481080	Buffelmozzarella Mozzarella du Bufala	Zuivel Laitiers	83,0	
		387264	Basilicum Basilique	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	5,0	
		55914	Olijfolie Huile d'olive	Kruidenier Épicerie	10,0	
143	Pinsa Pomodoro half	534919			215,3	€4,50
		537550	Pinsa	Traiteur	115,0	
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	25,0	
		382370	Kerstomaat Tomates cerise	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	26,3	
		481080	Buffelmozzarella Mozzarella du Bufala	Zuivel Laitiers	41,5	
		387264	Basilicum Basilique	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	2,5	
		55914	Olijfolie Huile d'olive	Kruidenier Épicerie	5,0	
027	Pinsa Chorizo	533226			385,0	€ 8,50
		537550	Pinsa	Traiteur	230,0	
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	50,0	
		468152	Mozzarella	Zuivel Laitiers	50,0	
		462513	Chorizo	Charcuterie	40,0	
		463401	Parmesan	Zuivel Laitiers	15,0	
144	Pinsa Chorizo half	534920			192,5	€ 5,00
		537550	Pinsa	Traiteur	115,0	
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	25,0	
		468152	Mozzarella	Zuivel Laitiers	25,0	
		462513	Chorizo	Charcuterie	20,0	
		463401	Parmesan	Zuivel Laitiers	7,5	
032	Pinsa Prosciutto	533236			445,0	€ 8,50
		537550	Pinsa	Traiteur	230,0	
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	50,0	
		465588	Prosciutto	Charcuterie	65,0	
		532929	Champignonsi	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	50,0	
		468152	Mozzarella	Zuivel Laitiers	50,0	

OVERZICHT VUE D'ENSEMBLE

CFF	Benaming Dénomination	Hope ID	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Gram(me)	AVP
145	Pizza Prosciutto half	534921			222,5	€5,00
		537550	Pinsa	Traiteur	115,0	
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	25,0	
		465588	Prosciutto	Charcuterie	32,5	
		532929	Champignons	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	25,0	
		468152	Mozzarella	Zuivel Laitiers	25,0	
033	Pizza Quattro Formaggi	533228			420,0	€ 8,50
		537550	Pinsa	Traiteur	230,0	
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	50,0	
		468152	Mozzarella	Zuivel Laitiers	50,0	
		482220	Gorgonzola		35,0	
		482370	Taleggio		40,0	
463401	Parmesan	15,0				
146	Pizza Quattro Formaggi half	534922			210,0	€5,00
		537550	Pinsa	Traiteur	115,0	
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	25,0	
		468152	Mozzarella	Zuivel Laitiers	25,0	
		482220	Gorgonzola		17,5	
		482370	Taleggio		20,0	
463401	Parmesan	7,5				
034	Pizza Parma	533227			443,0	€ 8,50
		537550	Pinsa	Traiteur	230,0	
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	50,0	
		481080	Buffelmozzarella Mozzarella du Bufala	Zuivel Laitiers	83,0	
		467447	Parmaham Jambon de parme	Charcuterie	50,0	
		468038	Rucola Roquette	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	20,0	
		55914	Olijfolie Huile d'olive	Kruidenier Épicerie	10,0	
147	Pizza Parma half	534923			221,5	€5,00
		537550	Pinsa	Traiteur	115,0	
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	25,0	
		481080	Buffelmozzarella Mozzarella du Bufala	Zuivel Laitiers	41,5	
		467447	Parmaham Jambon de parme	Charcuterie	25,0	
		468038	Rucola Roquette	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	10,0	
		55914	Olijfolie Huile d'olive	Kruidenier Épicerie	5,0	

OVERZICHT VUE D'ENSEMBLE

CFF	Benaming Dénomination	Hope ID	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Gram(me)	AVP
023	Pizza Verdura	533777			458,0	€ 7,50
		537550	Pinsa	Traiteur	230,0	
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	50,0	
		468152	Mozzarella	Zuivel Laitiers	50,0	
		381790	Paprika rood Poivron rouge	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	45,0	
		532929	Champignon	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	40,0	
		381473	Rode ajuin Oignon rouge	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	20,0	
		44596	Zwarte olijven Olives noires	Kruidenier Épicerie	8,0	
		52038	Oregano Origan	Kruidenier Épicerie	0,0	
		55914	Olijfolie Huile d'oliv	Kruidenier Épicerie	10,0	
		387264	Basilicum Basilic	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	5,0	
148	Pizza Verdura half	534925			229,0	€ 4,50
		537550	Pinsa	Traiteur	115,0	
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Grocery	25,0	
		468152	Mozzarella	Dairy	25,0	
		381790	Paprika rood Poivron rouge	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	22,5	
		532929	Champignon	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	20,0	
		381473	Rode ajuin Oignon rouge	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	10,0	
		44596	Zwarte olijven Olives noires	Kruidenier Épicerie	4,0	
		52038	Oregano Origan	Kruidenier Épicerie	0,0	
		55914	Olijfolie Huile d'oliv	Kruidenier Épicerie	5,0	
		387264	Basilicum Basilic	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	2,5	
024	Pizza Hawai	533775	Juni		508,0	€ 8,50
		537550	Pinsa	Traiteur	230,0	
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	50,0	
		468152	Mozzarella	Dairy	50,0	
		465588	Prosciutto	Charcuterie	65,0	
		320035	Ananas	Kruidenier Épicerie	113,0	

OVERZICHT VUE D'ENSEMBLE

CFF	Benaming Dénomination	Hope ID	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Gram(me)	AVP
025	Pizza Pancetta	533804			465,0	€ 8,50
		537550	Pinsa	Traiteur	230,0	
		467155	Zure room Crème aigre	Zuivel Laitiers	50,0	
		716137	Peper Poivre	Kruidenier Épicerie	0,0	
		468152	Mozzarella	Zuivel Laitiers	50,0	
		462333	Pancetta	Charcuterie	60,0	
		532929	Champignon	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	40,0	
		381473	Rode ajuin Oignon rouge	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	20,0	
		463401	Parmesan	Zuivel Laitiers	15,0	
111	Pizza Pancetta half	535546			232,5	€ 5,00
		537550	Pinsa	Traiteur	115,0	
		467155	Zure room Crème aigre	Zuivel Laitiers	25,0	
		716137	Peper Poivre	Kruidenier Épicerie	0,0	
		468152	Mozzarella	Zuivel Laitiers	25,0	
		462333	Pancetta	Charcuterie	30,0	
		532929	Champignon	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	20,0	
		381473	Rode ajuin Oignon rouge	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	10,0	
		463401	Parmesan	Zuivel Laitiers	7,5	
057	Pizza Spianata	533776			392,0	€ 8,50
		537550	Pinsa	Traiteur	230,0	230,0
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	50,0	
		468152	Mozzarella	Zuivel Laitiers	50,0	
		464889	Spianata	Charcuterie	42,0	
		463401	Parmesan	Zuivel Laitiers	15,0	
		387264	Basilicum Basilic	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	5,0	

OVERZICHT VUE D'ENSEMBLE

CFF	Benaming Dénomination	Hope ID	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Gram(me)	AVP
112	Pizza Spianata half	535524			196,0	€ 5,00
		537550	Pinsa	Traiteur	115,0	
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	25,0	
		468152	Mozzarella	Zuivel Laitiers	25,0	
		464889	Spianata	Charcuterie	21,0	
		463401	Parmesan	Zuivel Laitiers	7,5	
		387264	Basilicum Basilic	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	2,5	
139	Pizza Parma Nectarine	534622			443,0	€ 8,50
		537550	Pinsa	Traiteur	230,0	
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	50,0	
		467103	Nectarine geel Nectarine jaune	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	50,0	
		467447	Parmaham Jambon de Parme	Charcuterie	50,0	
		481080	Buffelmozzarella mozzarella di bufala	Zuivel Laitiers	63,0	
140	Pizza bianca gerookte zalm ajuin	534719			430,0	€ 8,50
		537550	Pinsa	Traiteur	230,0	
		467155	Zure room Crème aigre	Zuivel Laitiers	50,0	
		468152	Mozzarella	Zuivel Laitiers	50,0	
		381473	Rode ajuin Oignon rouge	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	20,0	
		466588	Gerookte zalm Saumon fumé	Vis Poison	50,0	
		58451	Olijfolie citroen huile d'olive citron	Kruidenier Épicerie	10,0	
		468038	Rucola Roquette		20,0	
141	Pizza spek geitenkaas honing	534889			442,4	€ 8,50
		537550	Pinsa	Traiteur	230,0	
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	50,0	
		417151	Spek sneetjes Tranches de lard	Charcuterie	71,4	
		464197	Geitenkaas Fromage de chèvre	Zuivel Laitiers	85,0	
		110572	Honing Miel	Kruidenier Épicerie	6,0	

OVERZICHT VUE D'ENSEMBLE

CFF	Benaming Dénomination	Hope ID	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Gram(me)	AVP
149	Pizza spek geitenkaas honing half	534924			221,2	€ 5,00
		537550	Pinsa	Traiteur	115,0	
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	25,0	
		417151	Spek sneetjes Tranches de lard	Charcuterie	35,7	
		464197	Geitenkaas Fromage de chèvre	Zuivel Laitiers	42,5	
		110572	Honing Miel	Kruidenier Épicerie	3,0	
142	Pizza spianata picante	534890			390,7	€ 8,50
		537550	Pinsa	Traiteur	230,0	
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	50,0	
		468152	Mozzarella	Zuivel Laitiers	50,0	
		464892	Spianata picante	Charcuterie	35,7	
		463401	Parmesan	Zuivel Laitiers	15,0	
		387264	Basilicum Basilic	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	10,0	
150	Pizza spianata picante half	534926			195,4	€ 5,00
		537550	Pinsa	Traiteur	115,0	
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	25,0	
		468152	mozzarella	Zuivel Laitiers	25,0	
		464892	Spianata picante	Charcuterie	17,9	
		463401	parmesan	Zuivel Laitiers	7,5	
		387264	Basilicum Basilic	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	5,0	
100	Pizza raclette spek	535121			380,0	€ 8,50
		537550	Pinsa	Traiteur	230,0	
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	50,0	
		360750	Raclette	Zuivel Laitiers	75,0	
		411101	Spek julienne Lard julienne	Charcuterie	25,0	

OVERZICHT VUE D'ENSEMBLE

CFF	Benaming Dénomination	Hope ID	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Gram(me)	AVP
167	Pizza raclette spek half	535124			190,0	€ 5,00
		537550	Pinsa	Traiteur	115,0	
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	25,0	
		360750	Raclette	Zuivel Laitiers	37,5	
		411101	Spek julienne Lard julienne	Charcuterie	12,5	
101	Pizza tartufa	535123			410,0	€ 8,50
		537550	Pinsa	Traiteur	230,0	
		467155	Zure room Crème aigre	Zuivel Laitiers	50,0	
		468152	Mozzarella	Zuivel Laitiers	50,0	
		463401	Parmesan	Zuivel Laitiers	15,0	
		441002	Truffelolie Huile de truffe	Kruidenier Épicerie	5,0	
		532929	Champignon	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	40,0	
		468038	Rucola Roquette	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	20,0	
	716137	Peper Poivre	Kruidenier Épicerie	0,0		
168	Pizza tartufa half	535125			205,0	€ 5,00
		537550	Pinsa	Traiteur	115,0	
		467155	Zure room Crème aigre	Zuivel Laitiers	25,0	
		468152	Mozzarella	Zuivel Laitiers	25,0	
		463401	Parmesan	Zuivel Laitiers	7,5	
		441002	Truffelolie Huile de truffe	Kruidenier Épicerie	2,5	
		532929	Champignon	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	20,0	
		468038	Rucola Roquette	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	10,0	
		716137	Peper Poivre	Kruidenier Épicerie	0,0	

OVERZICHT VUE D'ENSEMBLE

CFF	Benaming Dénomination	Hope ID	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Gram(me)	AVP	
113	Pizza spicy meatballs	535525			469,0	€ 8,50	
		537550	Pinsa	Traiteur	230,0		
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	50,0		
		468152	Mozzarella	Zuivel Laitiers	50,0		
		381473	Rode ajuin Oignon rouge	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	20,0		
		414930	Balletjes Boulettes		66,0		
		381790	Paprika rood Poivron rouge	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	45,0		
		35902	Sriracha mayonaise Mayonnaise sriracha	Kruidenier Épicerie	8,0		
	114	Pizza spicy meatballs half	535555			234,5	€ 5,00
			537550	Pinsa	Traiteur	115,0	
		562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	25,0		
		468152	Mozzarella	Zuivel Laitiers	25,0		
		381473	Rode ajuin Oignon rouge	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	10,0		
		414930	Balletjes Boulettes		33,0		
	381790	Paprika rood Poivron rouge	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	22,5			
	35902	Sriracha mayonaise Mayonnaise sriracha	Kruidenier Épicerie	4,0			

ALGEMENE INFO

Concept

Met dit gloednieuwe concept van huisbereide belegde pinsa's kunnen nieuwe klanten aangetrokken worden. We hebben voor een **makkelijk assemblageconcept** gezorgd waarbij ingrediënten van hoge kwaliteit met **weinig handelingen** worden samengevoegd.

De pinsa's kunnen op twee manieren aangeboden worden:

- Koud: niet gebakken, voorverpakt in een frigo
- Warm: ter plekke gebakken, op verzoek van de klant

Onze troeven

- Breed gamma aan recepturen. Bied steeds een basisgamma aan met de beste verkopers en roteer met de overgebleven recepturen
- Er kunnen zowel hele pinsa's als halve aangeboden worden.
- We kozen voor een kwalitatieve verse Pinsa bodem
 - * Handgemaakt in Italië volgens een authentiek recept
 - * Knapperig van buiten, zacht en luchtig binnenin dankzij een lange rijstijd van 48 uur
 - * Zoutarm, vetarm, caloriearm en vegan
 - * Goed verteerbare bodem
- Deze pinsa's hebben een gemiddelde TAM van +/- 56% (inclusief verpakking).*

Topverkopers

Top ranking

1
2
3
4
5
6
7

Article Name

PINZA POMODORO
PINZA PROSCIUTTO
PINZA HAWAI
PINZA QUATTRO FORMAGGI
PINZA VERDURA
PINZA CHORIZO
PINZA POMODORO HALF

Benodigheden

- Materiaal: soeplepel, groentemes & klein mes
- Siliconen borstel
- Vergiet
- Snijplank voor vlees, groenten & kaas
- Werktafel (optioneel: met saladette)
- Etiketteermachine
- Verpakking & sticker

* **DISCLAIMER:** De informatie verstrekt in dit document is gebaseerd op de huidige situatie en kan onderhevig zijn aan veranderingen. Prijzen en marges kunnen fluctueren als gevolg van externe factoren. Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor eventuele onjuistheden of wijzigingen die zich kunnen voordoen na de datum van dit document.

Vorbereiding

- **Bestel tijdig** de ingrediënten die nodig zijn voor het bereiden van de pinsa's
- **Zorg voor efficiëntie.** Leg de ingrediënten de dag voordien in de namiddag klaar voor gebruik in de afdeling

Productie

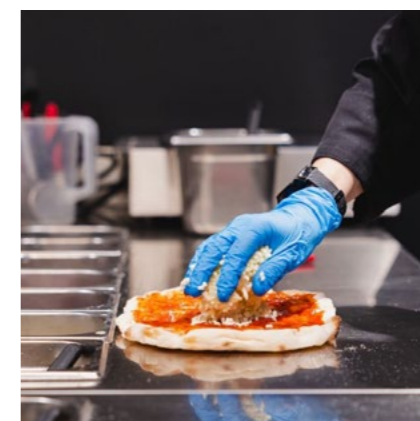
- **Beleg de pinsa's** volgens het belegscheema op basis van de werkmethode
- Noteer de **traceerbaarheid** in een schriftje
- Indien **koude verkoop:** leg de pinsa op een kartonnen onderlegger en verpak met plastic folie. Kleef een etiket boven- en onderaan de pinsa
- Indien **warme verkoop:** bak de pinsa af in een voorverwarmde oven gedurende 6 min op 210°C. Verpak de pinsa in een kartonnen doos zodra die uit de oven komt.
- **Reinig het werkvlak** tussentijds om cross-contaminatie te vermijden tussen de verschillende varianten

Uitgebreide werkmethode

Consulteer ook de uitgebreide werkmethode die op Lio terug te vinden is op de volgende locatie:



Documenten / Kwaliteit- en voedselveiligheid / BVP14 – Instore productie – standen / Instore Kitchen / PRP14-ST-WMT19 In-store Kitchen_V3



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Concept

Avec ce tout nouveau concept de pinsas garnies maison, vous pouvez attirer de nouveaux clients. Nous avons conçu un concept d'assemblage facile où des ingrédients de haute qualité sont combinés avec peu de manipulations.

Les pinsas peuvent être proposées de deux manières:

- Froid : non cuit, pré-emballé dans un réfrigérateur
- Chaud : cuit sur place, sur demande du client

Nos atouts

- Large gamme de recettes. Offrez toujours une gamme de base avec les meilleures ventes et faites tourner les recettes restantes
- Des pinsas entières et demi-pinsas peuvent être proposées
- Nous avons choisi une base de Pinsa fraîche de haute qualité
 - * Fabriquée à la main en Italie selon une recette authentique
 - * Croustillante à l'extérieur, douce et légère à l'intérieur grâce à une longue période de levée de 48 heures
 - * Pauvre en sel, faible en matières grasses, faible en calories et végétalienne
 - * Base bien digeste
- Ces pinsas ont une TAM moyenne de +/- 56% (emballage inclus).*

Meilleures ventes

Top ranking	Article Name
1	PINZA POMODORO
2	PINZA PROSCIUTTO
3	PINZA HAWAI
4	PINZA QUATTRO FORMAGGI
5	PINZA VERDURA
6	PINZA CHORIZO
7	PINZA POMODORO HALF

Nécessités

- Matériel : louche, couteau à légumes et petit couteau
- Brosse en silicone
- Passoire
- Planche à découper pour viande, légumes et fromage
- Table de travail (optionnel : avec saladette)
- Étiqueteuse
- Emballage et étiquette

* **CLAUDE DE NON-RESPONSABILITÉ:** Les informations fournies dans ce document sont basées sur la situation actuelle et peuvent être sujettes à des changements. Les prix et les marges peuvent fluctuer en raison de facteurs externes. Nous n'acceptons aucune responsabilité pour les inexactitudes ou les changements qui pourraient survenir après la date de ce document.

Préparation

- **Commandez à temps** les ingrédients nécessaires à la préparation des pinsas
- **Assurez l'efficacité** : placez les ingrédients prêts à l'emploi dans le rayon la veille dans l'après-midi

Production

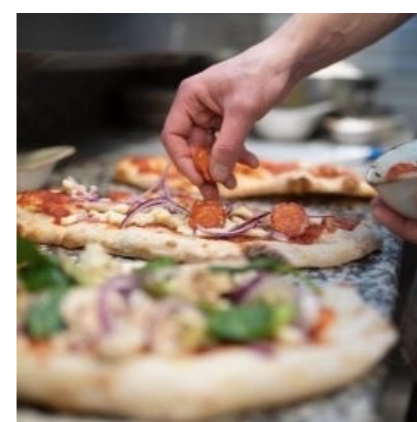
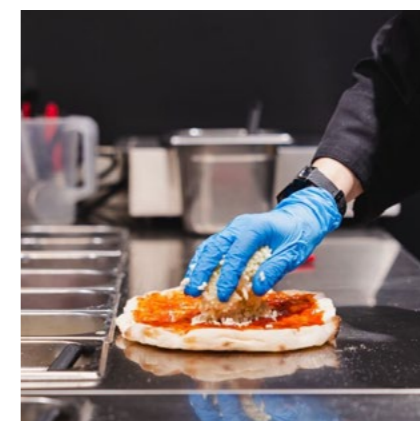
- **Garnissez les pinsas** selon le schéma de garniture dans cette brochure (voir pages X à X) ou à base de la méthode de travail
- Notez la **traçabilité** dans un carnet
- En cas de **vente froide** : placez la pinsa sur un sous-plat en carton et emballez-la avec du film plastique. Collez une étiquette en haut et en bas de la pinsa
- En cas de **vente chaude** : cuisez la pinsa dans un four préchauffé à 210°C pendant 6 minutes. Emballez la pinsa dans une boîte en carton dès qu'elle sort du four
- **Nettoyez le plan de travail** entre les préparations pour éviter la contamination croisée entre les différentes variantes

Méthode de travail détaillée



Consultez également la méthode de travail détaillée disponible sur Lio à l'emplacement suivant

Documents / Qualité et sécurité alimentaire / BVP14 – Production en magasin – stands / Instore Kitchen / PRP14-ST-WMT19 In-store Kitchen_V3



CFF-026
PINSA POMODORO



WERKMETHODE
MÉTHODE DE TRAVAIL

- NL**
1. Schep 2 lepels tomatensaus op de pizzabodem en verdeel egaal
 2. Neem 14 halve kersttomaten en verdeel over de bodem
 3. Verdeel 1/3de van de buffelmozzarella over de pizza
 4. Werk af met een lepel olijfolie en 10-tal blaadjes basilicum

- FR**
1. Déposez 2 cuillères de sauce tomate sur la base à pizza et répartissez-la uniformément
 2. Prenez 14 demi-tomates cerises et répartissez-les sur le fond
 3. Répartissez 1/3 de la mozzarella de bufflonne sur la pizza
 4. Terminez avec une cuillère d'huile d'olive et environ 10 feuilles de basilic

CFF-026
PINSA POMODORO

Hope	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Gram(me)
537550	Pinsa	Traiteur	230,0
562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	50,0
382370	Kerstomaat Tomates cerise	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	52,5
481080	Buffelmozzarella Mozzarella du Bufala	Zuivel Laitiers	83,0
387264	Basilicum Basilique	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	5,0
55914	Olijfolie Huile d'olive	Kruidenier Épicerie	10,0

PINSA POMODORO

Pizzadeeg 53% (TARWEbloem, rijstgriesmeel, rijstmeel, SOJAmeel, water, extra vierge olijfolie, zout, gist, aroma's), MOZZARELLA DI BUFALA 19%, kerstomaat 13%, tomatensaus 12% [Tomaten (99%), zout, uipoeder, oregano, lookpoeder, basilicum, zuurteregelaar (citroenzuur)], olijfolie, basilicum.

PINSA POMODORO

Pâte à pizza 53% (farine BLE, semoule de riz, farine SOJA, eau, huile d'olive extra vierge, sel, levure, arômes), MOZZARELLA DI BUFALA 19%, tomate cerise 13%, Sauce tomate 12% [tomates (99%), sel, poudre d'oignon, origan, poudre d'ail, basilic, correcteur d'acidité (acide citrique)], huile d'olive, basilic.

ALLERGENEN / ALLERGÈNES

Glutenbevattende granen (tarwe), soja, melk.
Céréales contenant du gluten (de blé), soja, lait.



Hope	Beschrijving Description	
533225	PINSA POMODORO	 207026000000

CFF-027
PINSA CHORIZO



WERKMETHODE
MÉTHODE DE TRAVAIL

- NL**
1. Schep 2 lepels tomatensaus op de pizzabodem en verdeel egaal
 2. Verdeel een hand mozzarella over de pizza
 3. Schik 8 schijfjes chorizo over de pizza
 4. Strooi een klein handje parmezaan over de chorizo

- FR**
1. Déposez 2 cuillères de sauce tomate sur la base à pizza et répartissez-la uniformément
 2. Répartissez une poignée de mozzarella sur la pizza
 3. Disposez 8 tranches de chorizo sur la pizza
 4. Parsemez le chorizo d'une cuillère à soupe de parmesan

CFF-027
PINSA CHORIZO

Hope	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Gram(me)
534334	Pinsa	Traiteur	230,0
562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	50,0
468152	Mozzarella	Zuivel Laitiers	50,0
462513	Chorizo	Charcuterie	40,0
463401	Parmesan	Zuivel Laitiers	15,0

PINSA CHORIZO

Pizzadeeg 60% (TARWEbloem, rijstgriesmeel, rijstmeel, SOJAmeel, water, extra vierge olijfolie, zout, gist, aroma's), tomatensaus 13% [tomaten (99%), zout, uipoeder, oregano, lookpoeder, basilicum, zuurteregelaar (citroenzuur)], MOZZARELLA 13%, chorizo 10% (varkensvlees, zout, paprika, MELKpoeder, specerijen, suiker, SOJA-eiwit, dextrine, dextrose, rookaroma, stabilisatoren (di-, tri- en polyfosfaten), antioxidant (natriumascorbaat), conserveermiddelen (natriumnitriet, kaliumnitraat)), PARMESAN 4%.


PINSA CHORIZO

Pâte à pizza 60% (farine de BLE, semoule de riz, farine de riz, farine de SOJA, eau, huile d'olive extra vierge, sel, levure, arômes), Sauce tomate 13% [tomates (99%), sel, poudre d'oignon, origan, poudre d'ail, basilic, correcteur d'acidité (acide citrique)], MOZZARELLA 13%, chorizo 10% (viande de porc, sel, paprika, poudre de LAIT, épices, sucre, protéines de SOJA, dextrine, dextrose, arôme de fumée, stabilisants (di-, tri- et polyphosphates), antioxydant (ascorbate de sodium), conservateurs (nitrite de sodium, nitrate de potassium)), PARMESAN 4%.

ALLERGENEN / ALLERGÈNES

Glutenbevattende granen (tarwe), soja, melk.
Céréales contenant du gluten (de blé), soja, lait.



Hope	Beschrijving Description	
533226	PINSA CHORIZO	 207027000000

CFF-032
PINSA PROSCIUTTO



WERKMETHODE
MÉTHODE DE TRAVAIL

- NL**
1. Schep 2 lepels tomatensaus op de pizzabodem en verdeel egaal
 2. Verdeel een hand mozzarella over de pizza
 3. Verdeel 5 sneden ham over de pizza
 4. Beleg de pizza met champignons

- FR**
1. Déposez 2 cuillères de sauce tomate sur la base à pizza et répartissez-la uniformément
 2. Répartissez une poignée de mozzarella sur la pizza
 3. Déposez 5 tranches de jambon sur la pizza
 4. Garnissez la pizza de champignons

CFF-032
PINSA PROSCIUTTO

Hope	Ingrediënten Ingrédients	Afdeling Département	Gram(me)
537550	Pinsa	Traiteur	230,0
562114	Tomatensaus Sauce Tomate	Kruidenier Épicerie	50,0
465588	Prosciutto	Charcuterie	65,0
532929	Champignons	Fruit & Groenten Fruits & Légumes	50,0
468152	Mozzarella	Zuivel Laitiers	50,0

PINSA PROSCIUTTO

Pizzadeeg 52% (TARWEbloem, rijstgriesmeel, rijstmeel, SOJAMEEL, water, extra vierge olijfolie, zout, gist, aroma's), tomatensaus 11% [tomaten (99%), zout, uipoeder, oregano, lookpoeder, basilicum, zuurteregelaar (citroenzuur)], kookham 15% (varkensvlees (97%), zout, dextrose, aroma, antioxidant (natriumascorbaat), conserveermiddel (natriumnitriet)), champignons 11%, MOZZARELLA 11%.


PINSA PROSCIUTTO

Pâte à pizza 52% (farine de BLE, semoule de riz, farine SOJA, eau, huile d'olive extra vierge, sel, levure, arômes), Sauce tomate 11% [tomates (99%), sel, poudre d'oignon, origan, poudre d'ail, basilic, correcteur d'acidité (acide citrique)], jambon cuit 15% (viande de porc (97%), sel, dextrose, arômes, antioxidant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite de sodium)), champignons 11%, MOZZARELLA 11%.

ALLERGENEN / ALLERGÈNES

Glutenbevattende granen (tarwe), soja, melk.
Céréales contenant du gluten (de blé), soja, lait.



Hope	Beschrijving Description	
533236	PINSA PROSCIUTTO	 207032000000

VERPAKKING EMBALLAGE

Verpakking

- Verpak & label de pinsa correct
- Sticker die besteld kan worden via de Webshop van Delhaize:

Lio > Link > Webshop Communicatie

<https://delhaize-ws.apsmos.com/LoginMethod.html>

Emballage

- Emballez et étiquetez correctement la pinsa
- Autocollant qui peut être commandé via la boutique en ligne de Delhaize :

Lio > Lien > Webshop Communication

<https://delhaize-ws.apsmos.com/LoginMethod.html>



Categorie Catégorie	Subcat	Naam Nom	Afmetingen Dimensions	Leverancier Fournisseur	Contact Contacte	Bestelmethode Méthode de commande
Pizza	Hot	Box pizza	230x350x40mm	Ace Packaging	kim.verminck@acepackaging.be	Mail
	Cold	Underlayer pizza	320x220mm	Ace Packaging	kim.verminck@acepackaging.be	Mail



Pinsa bulk
3 Pack
Hope. 537550
690g





IN PARTNERSHIP

WITH

EST. 1990

DELDICHE NV

INDUSTRIELAAN 8

1740 TERNAT

+32 2 569 21 90

ORDERS@DELDICHE.BE

WWW.DELDICHE.BE

WWW.FACEBOOK.COM/DELDICHE

