

PRODUCTCATALOOG
2023



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 Pâtissiers 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

NIEUW

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



1G19014

Krokant framboos citroen

Krokante bodem van witte chocolade en framboos met mousse van framboos en interieur van citroen crémeux, overgoten met spiegel van framboos.

Ø 70 mm diameter - 90 gr
* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

2 x 12 per karton
96 kartons/pallet



1G10901

Passievrucht

Op basis van passievrucht en framboosjes in een charlottebiscuit.

Ø 60 mm diameter - 65 gr
* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

2 x 12 per karton
99 kartons/pallet



1G23002

Framboos amandel

NIEUW

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

NIEUW

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 3 x 10 per karton
* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C 99 kartons/pallet



1G17001
Gezouten caramel

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

∅ 105 x 30 x 35 mm - 70 gr 3 x 10 per karton
* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C 99 kartons/pallet



1G19007
Panna cotta passievrucht

Dit frisse gebakje is opgebouwd met een laag
amandelbiscuit, een laagje passievrucht puree en een
laag panna cotta met vanille en yoghurt. Het gebakje is
afgespoten met witte chocolade.

∅ 105 x 29 x 35 mm - 70 gr 3 x 10 per karton
* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C 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



Onze mini patisserie past perfect bij de actuele trend van het genieten van verschillende zoetigheden in mini portie. U mag ervan verzekerd zijn dat uw producten van de hoogste kwaliteit en met de meest verleidelijke smaken zult ontvangen. Bovendien zijn ze perfect voor zowel grote als kleine gelegenheden, en zullen ze zeker indruk maken op uw gasten.



1M10912

Zwarte woud

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

Ø 25 mm diameter - 30 gr
* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

📦 2 x 20 per karton
🚚 99 kartons/pallet



1M20001

Chocolade de luxe

Een luxueus mini chocoladegebakje op basis van donkere chocolademousse met als verrassing een lekkere kern op basis van vanille. Onderaan een chocoladebiscuit met een krokantje, en het geheel rijkelijk overgoten met een glanzende chocoladeganache.

Ø 25 mm diameter - 30 gr
* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

📦 2 x 20 per karton
🚚 96 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 quennelle (tonka & tiramisu).

Ø 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.

Ø 72 mm diameter - 105 gr 15 per karton
* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C 160 kartons/pallet



1P15902
Tiramisu

Verfijnde tiramisu op een bodempje crumble, afgewerkt met een laagje cacaopoeder.

Ø 72 mm diameter - 100 gr 15 per karton
* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C 160 kartons/pallet



1P15903
Tiramisu speculoos

2 laagjes verfijnde tiramisu mousse met 3 laagjes gemalen speculoos.

Ø 72 mm - 100 gr 15 per karton
* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C 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 NIEUW

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 NIEUW

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

Ø 72 mm diameter - 90 gr
* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

15 per karton
160 kartons/pallet



1P23003

Caramel mousse NIEUW

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 NIEUW

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

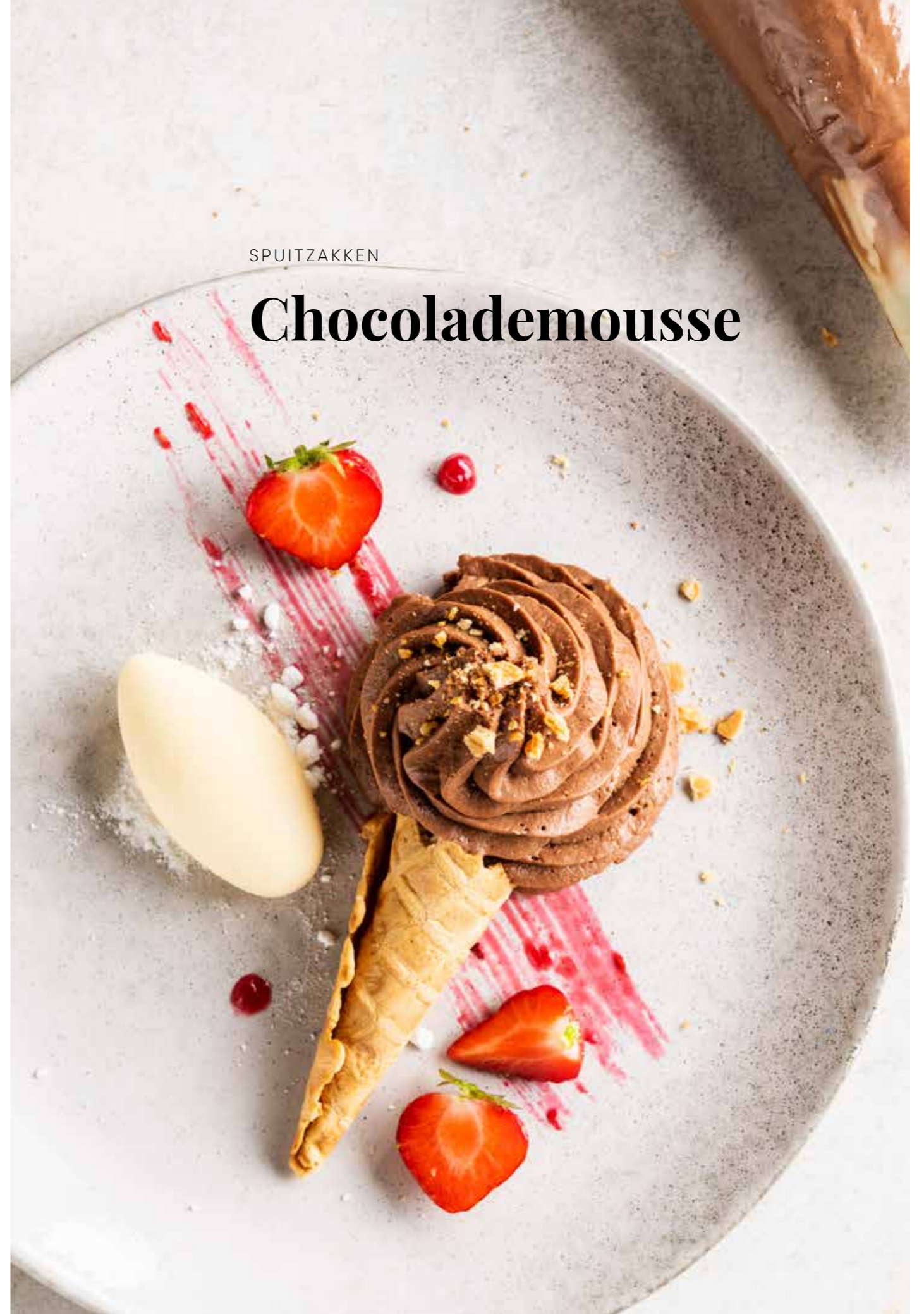
Ø 72 mm - 130 gr
* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

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.

Ø 1300 gr
* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

4 per karton
60 kartons/pallet



1S10909
Pure chocolade

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

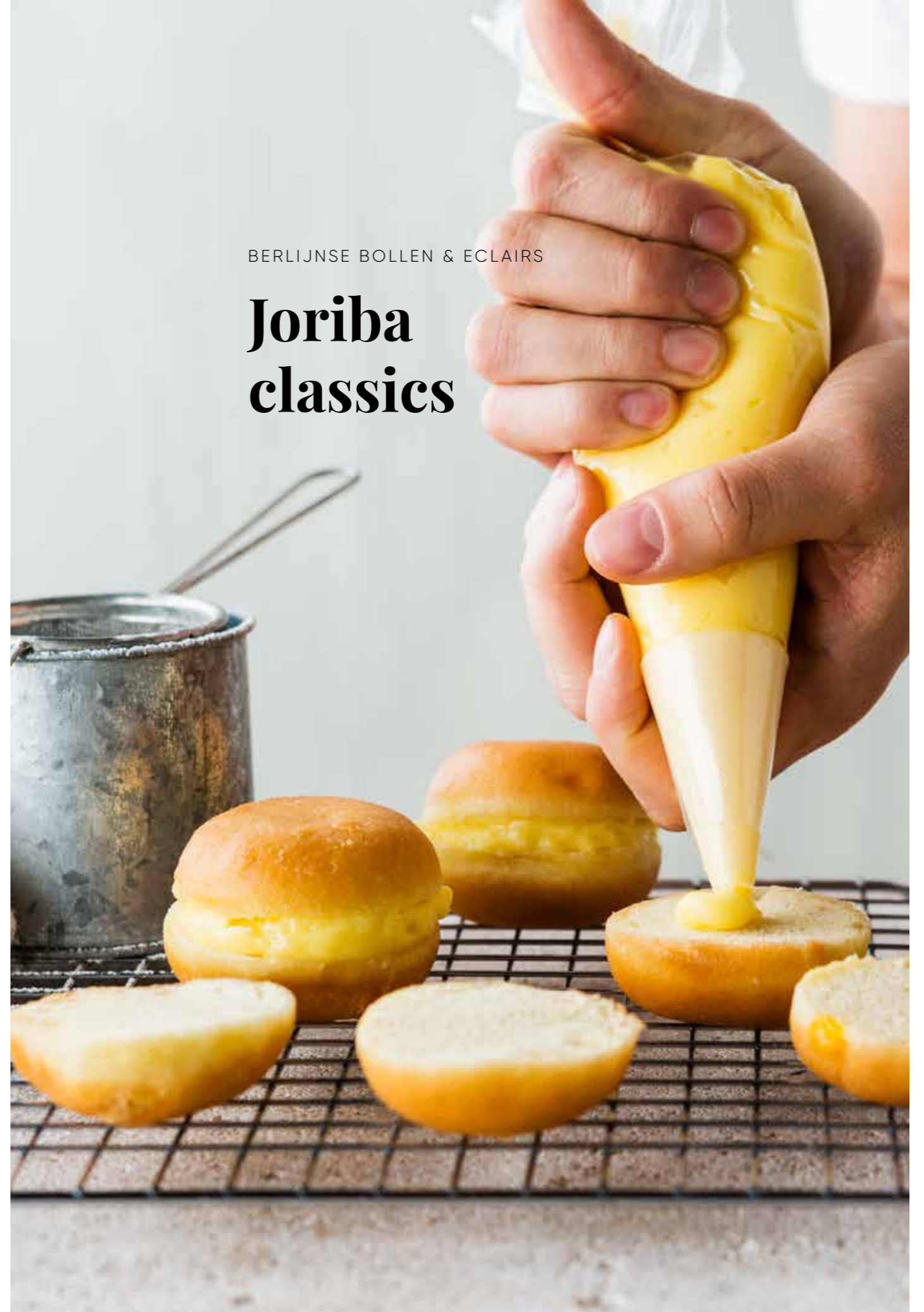
Ø 1300 gr
* ontdooitijd : min. 4h bij 5°C

4 per karton
60 kartons/pallet



BERLIJNSE BOLLEN & ECLAIRS

Joriba classics



De artisaan 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
- 📦 48 per karton
- 🌸 ontdooitijd : min. 6h bij 5°C
- 📦 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
- 📦 48 per karton
- 🌸 ontdooitijd : min. 6h bij 5°C
- 📦 88 kartons/pallet



2JO23003

Eclair français met crème patissière en chocoladetopping

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

- Ø 155 x 45 mm - 100 gr
- 📦 48 per karton
- 🌸 ontdooitijd : min. 6h bij 5°C
- 📦 48 kartons/pallet



2JO23004

Eclair mignon met crème patissière en chocoladetopping

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

- Ø 80x35 mm - 35 gr
- 📦 60 per karton
- 🌸 ontdooitijd : min. 6h bij 5°C
- 📦 88 kartons/pallet

