PRODUKTKATALOG
2023

deleye

LUXUSPATISSERIE

Innovative Palette von raffinierten Luxuspatisserie

Deleye, das Ergebnis von 30 Jahren Handwerkskunst und einer Leidenschaft für Patisserie. Unsere Desserts sind ein Zusammenspiel einzigartiger Aromen und Texturen, die von unseren Chef-Patissiers in unserem Atelier in Belgien aus den besten Zutaten und mit größter Sorgfalt hergestellt werden. Jedes Dessert erzählt durch seine einzigartige Form und seinen Geschmack eine andere Geschichte. Sind Sie auf der Suche nach einem Klassiker wie Schokolade, Mandel oder Himbeere? Oder darf es etwas abenteuerlicheres sein, wie Yuzu oder Tonka? Deleye bietet ein Dessert für jeden Geschmack.

Mit der Erneuerung des Sortiments will Deleye, die Foodservice-Marke der Joriba Bakery, noch stärker auf die Markttrends Convenience, individuelle Backwaren und Mini-Genuss reagieren.

Neben einem fertigen Sortiment haben wir auch eine Reihe von halbfertigen Desserts im Angebot, die selbst weiterverarbeitet werden können. Diese bilden die perfekte Basis für eine individuelle Note je nach Geschmack, Jahreszeit oder Anlass.

- ✓ Premiumqualität bei Frischprodukten
- ✓ Fokus auf Produktentwicklung
- ✓ Hergestellt in Belgien

RUND

Einzelkuchen

1G23003

Zitronenbaiser

Unsere Variante des klassischen Zitronenbaisers besteht aus einem knusprigen Boden aus weißem Schokoladenkeks, der mit einer frischen Zitronencreme überzogen ist und mit einem Wirbel aus leicht verbranntem, süßem Baiser endet.

- ∅ 60 mm Durchmesser- 95 gr
- Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
- 12 pro Karton
- 160 Kartons/Palette

1G23002

Himbeer-Mandel

Diese köstliche Kombination aus Süßem und Frischem besteht aus einem knusprigen Feuilletine-Boden aus Zartbitterschokolade, einem Crémeux aus Himbeeren und zartem Mandelmousse, das mit einer glänzenden Himbeerglasur überzogen wird.

- ∅ 60 mm Durchmesser- 90 gr
- Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
- 24 pro Karton
- 160 Kartons/Palette

1G23001

Tonka Schokolade deluxe

Die Torte der Wahl für den wahren Schokoladenliebhaber. Der knusprige Feuilletine-Boden aus weißer und dunkler Schokolade bildet einen köstlichen Kontrapunkt zu der weichen Tonka-Crémeux und der dunklen Schokoladenmousse. Das Ganze wird mit einer dunklen Schokoladenglasur gekrönt, die für puren Genuss sorgt.

- ∅ 60 mm Durchmesser - 75 gr
- Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
- 24 pro Karton
- 160 Kartons/Palette

ECKIG

Einzelkuchen

1G15003

Mango-Passionsfrucht

Eine knusprige Schicht aus Schokoladenkeksen mit Streuseln. Darauf eine fruchtige Schicht aus Mangokompott und Passionsfruchtmousse, die mit einer Schicht Passionskonfitüre abgeschlossen wird.

- ∅ 105 x 30 x 40 mm - 85 gr
- Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
- 3 x 10 pro Karton
- 99 Kartons/Palette

1G17001

Gesalzener Karamell

Dieses Dessert besteht aus einer knusprigen Feuilletine mit Mandeln, einem Schokoladenkeks und einer Schokoladenmousse mit gesalzenem Karamell. Das Ganze wird mit einer glänzenden Schokoladenganache abgeschlossen.

- ∅ 105 x 30 x 35 mm - 70 gr
- Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
- 3 x 10 pro Karton
- 99 Kartons/Palette

1G19008

Piëmont

Dieses Gebäck ist nach der italienischen Region benannt, aus der die verwendeten Haselnüsse stammen. Dieses Gebäck besteht aus einem Schokoladenkeks, einer Haselnuss-Creme-Schicht, einer Schicht Milchschokoladenmousse und einer Schicht aus Schokolade mit Nüssen. Das Gebäck wird mit fünf Schichten Haselnussbuttercreme abgeschlossen.

- ∅ 105 x 29 x 35 mm - 85 gr
- Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
- 3 x 10 pro Karton
- 99 Kartons/Palette

1G22004

Yuzu-Riegel

Diese Torte besteht aus einem knusprigen Boden, einer Yuzu-Creme, einer feinen Schicht Mandelbiskuit und einer weißen Schokoladenmousse, die mit weißer Schokolade und Pistazienkernen überzogen ist.

- ∅ 105 x 29 x 35 mm - 85 gr
- Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
- 3 x 10 pro Karton
- 99 Kartons/Palette

MONO & MIX

Mini Gebäck

1M10912

Schwarzwald

Ein Klassiker auf der Basis von Schlagsahne und Mousse au Chocolat, mit einer würzigen Likörkirsche. Das Ganze wird von Hand in Milchschokolade verpackt.

- ∅ 25 mm Durchmesser - 30 gr
- Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
- 2 x 20 pro Karton
- 99 Kartons/Palette

1M16005

Sortiment rund mini mix Sans Souci

Dieses Sortiment besteht aus 10 Gebäckstücken: 4 x quadratisch (Javanais, Elend, Mango, Himbeere), 2 x oval (Tiramisu/Spekulatius & Périgourdine), 2 x kugelförmig (Mandel-Himbeere & Schokolade) und 2x quennelle (Tonka & Tiramisu).

- ∅ 25 mm Durchmesser - 15 gr
- Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
- 40 pro Karton
- 160 Kartons/Palette

PREMIUM

Lange Torten

1L10906

Passionsfrucht

Lange Torte (4 Schichten) auf der Basis einer frischen Mousse aus Passionsfrucht und Biskuit, verfeinert mit feiner Passionsfruchtmarmelade mit einem Hauch von Himbeeren.

- ∅ 345 x 86 x 45 mm - 750 gr
- Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
- 6 pro Karton
- 90 Kartons/palette

1L10901

Himbeere

Lange Torte (4 Schichten) auf der Basis von Himbeermousse und Biskuit, abgeschlossen mit einer Schicht feiner Himbeermarmelade.

- ∅ 345 x 86 x 45 mm - 600 gr
- Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
- 6 pro Karton
- 90 Kartons/Palette

Dessert cups

Die Dessert Cups von Deleye, ideal als Snack oder Impulsprodukt. Einfach auftauen und fertig. Diese Mousses sind in einem eleganten Becher mit Deckel erhältlich. Der Deckel hält den Becher länger frisch und sorgt dafür, dass sich der köstliche Inhalt des Bechers nicht mit anderen Gerüchen aus der Theke vermischt. Aufkleber mit Zutaten, die jeder Packung beiliegen und auf denen das MHD-Datum handschriftlich vermerkt werden kann, sorgen für einen hausgemachten Eindruck.

deleye

1P15901

Schokolade

Authentische, himmlische Fondant-Schokoladenmousse, verfeinert mit Schokoladenflocken.

∅ 72 mm Durchmesser - 105 gr
Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
15 pro Karton
160 Kartons/Palette

1P15902

Tiramisu

Raffiniertes Tiramisu auf einem Streuselboden, der mit einer Schicht Kakaopulver überzogen ist.

∅ 72 mm Durchmesser - 100 gr
Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
15 pro Karton
160 Kartons/Palette

1P15903

Tiramisu Spekulatius

2 Schichten raffinierte Tiramisu-Mousse mit 3 Schichten aus zerbröselten Spekulatius.

∅ 72 mm Durchmesser- 100 gr
Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
15 pro Karton
160 Kartons/Palette

Wir freuen uns, bereits vier neue Geschmacksrichtungen vorstellen zu können: Trio Schokoladenmousse, Himbeere/weiße Schokolade, Karamellmousse und Vanillepudding/Spekulatius. Nach dem Erfolg unserer 3 klassischen Dessertbecher bringen wir nun vier neue Geschmacksrichtungen im gleichen Becher mit Deckel in identischer Verpackung, inklusive Zutatenaufkleber, in 4 neuen köstlichen Geschmacksrichtungen auf den Markt. Bestellen Sie sie noch heute und finden Sie heraus, warum sie ein Muss sind.

deleye

1P23001

Trio Schokoladenmousse

Eine köstliche Mischung aus drei Mousses auf der Basis von Zartbitter-, Vollmilch- und weißer Schokolade, die mit einer Ganache aus Zartbitterschokolade veredelt werden - für den ultimativen Schokoladenliebhaber.

- ∅ 72 mm Durchmesser - 90 gr
- Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
- 15 pro Karton
- 160 Kartons/Palette

1P23002

Himbeere/weiße Schokolade

Eine köstliche Kombination aus süßer weißer Schokoladenmousse und Himbeermousse, mit einer Schicht Streusel dazwischen und oben mit einer fruchtigen Himbeercoulis abgeschlossen.

- ∅ 72 mm Durchmesser - 90 gr
- Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
- 15 pro Karton
- 160 Kartons/Palette

1P23003

Karamell-Mousse

Ein mit Karamell vermischter Crumble, überzogen mit Karamellmousse und Karamellganache, kurzum, das ultimative Karamelerlebnis.

- ∅ 72 mm Durchmesser - 90 gr
- Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
- 15 pro Karton
- 160 Kartons/Palette

1P23004

Vanillepudding/Spekulatius

Eine Mischung aus klassischem Pudding mit Vanillegeschmack, mit einem Boden und einem Belag aus würzigen Spekulatius-Streuseln für eine besonders knusprige Textur.

- ∅ 72 mm Durchmesser - 130 gr
- Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
- 15 pro Karton
- 160 Kartons/Palette

SPRITZBEUTEL

Schokoladenmousse

Verwenden Sie die praktischen Spritzbeutel, um Ihre Dessertteller fertigzustellen. Füllen Sie die Mousse au Chocolat in ein Glas oder einen Krug und präsentieren Sie sie auf Ihrem Tresen oder Buffet. Bringen Sie Ihren Kaffeegenuss auf die nächste Stufe. Servieren Sie dazu Mini-Gebäck und seien Sie kreativ mit der Schokoladenmousse.

1S10902

Weiße Schokoladenmousse

Unsere eigene himmlische weiße Schokoladenmousse im Spritzbeutel mit praktischer, gezackter Tülle.

- ∅ 1300 gr
- Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
- 4 pro Karton
- 60 Kartons/Palette

1S10909

Zartbitter-Schokoladenmousse

Unsere authentische dunkle Schokoladenmousse im Spritzbeutel mit praktischer, gezackter Tülle.

- ∅ 1300 gr
- Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
- 4 pro Karton
- 60 Kartons/Palette

FEINGEBÄCK

Plant-based

Das neue Plant-based Sortiment entstand aus unserem Engagement für Nachhaltigkeit, einem der wichtigsten Werte unseres Unternehmens. Entdecken Sie diese köstlichen Leckereien, die nicht nur gut für Sie selbst sind, sondern auch für unseren Planeten.

1G23004

Plant-based Schokolade deluxe

NEU

Ein Kern aus Brownie mit einer luftigen pflanzlichen Schokoladenmousse, die mit einer pflanzlichen Schokoladenglasur überzogen und mit dunklen Schokoladenspänen verziert ist.

- ∅ 60 mm Durchmesser - 70 gr
- Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
- 12 pro Karton
- 160 Kartons/palette

1G23005

Plant-based Brownie

NEU

Ein gebackener Schokoladen-Brownie mit Pflanzencreme.

- ∅ 320 x 260 x 18 mm - 800 gr
- Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
- 3 pro Karton
- 160 Kartons/palette

1P23005

Plant-based Schokoladenmousse

NEU

Eine Schicht aus pflanzlicher Schokoladenganache wird mit einer luftigen Schokoladenmousse überzogen und mit dunklen Schokoladenspänen verziert.

- ∅ 72 x 72 x 70 mm - 130 gr
- Auftauzeit : min. 4h bei 5°C
- 15 pro Karton
- 160 Kartons/Palette

BOULE & ECLAIR

Joriba classics

Die handwerklich hergestellten Boules und Eclairs aus dem Joriba-Großhandelssortiment können nun auch kistenweise über Deleye bezogen werden. Die Klassiker zur Vervollständigung Ihres Sortiments!

2JO23001

Boule Original mit Patisserie-Creme

Eine normal große Boule, durchgeschnitten und gefüllt mit einer köstlichen Patisserie-Creme. Einfach auftauen, bestäuben und servierfertig!

- ∅ 90 mm Durchmesser - 105 gr
- Auftauzeit : min. 6h bei 5°C
- 48 pro Karton
- 40 Kartons/Palette

2JO23002

Boule Mini mit Patisserie-Creme

Eine Mini-Boule, durchgeschnitten und gefüllt mit einer köstlichen Patisserie-Creme. Einfach auftauen, bestäuben und servierfertig!

- ∅ 53 mm Durchmesser - 45 gr
- Auftauzeit : min. 6h bei 5°C
- 48 pro Karton
- 88 Kartons/Palette

2JO23003

Eclair français mit Patisserie-Creme und Schokoladenganache

Ein Eclair in Standardgröße, gefüllt mit einer köstlichen Patisserie-Creme und überzogen mit einer belgischen Schokoladenganache.

- ∅ 155 x 45 mm - 100 gr
- Auftauzeit : min. 6h bei 5°C
- 48 pro Karton
- 48 Kartons/Palette

2JO23004

Eclair mignon mit Patisserie-Creme und Schokoladenganache

Ein Mini-Eclair, gefüllt mit einer köstlichen Patisserie-Creme nd überzogen mit einer belgischen Schokoladenganache.

- ∅ 80 x 35 mm - 35 gr
- Auftauzeit : min. 6h bei 5°C
- 60 pro Karton
- 88 Kartons/Palette