

Joriba Bakery



catalogus



Uw partner in artisanaal gebak en premium patisserie

Joriba Bakery is een 100% familiebedrijf met meer dan 40 jaar ervaring in het produceren van ambachtelijk gebak en hoogwaardige patisserieproducten.

Gevestigd in Moeskroen, België, zijn we diep geworteld in de rijke Belgische bakkerstraditie en volledig gericht op innovatie en duurzaamheid. Onze missie is om de fijnste bakkerijproducten te leveren aan een breed scala aan klanten, zowel lokaal als internationaal, met een sterke focus op de retail- en foodservicesector.

Met een toewijding aan kwaliteit combineren we traditionele recepten met moderne technieken om een gevarieerd assortiment producten te creëren – van klassieke patisserie zoals éclairs en berliners tot meer gespecialiseerde patisserie met eigentijdse smaken.

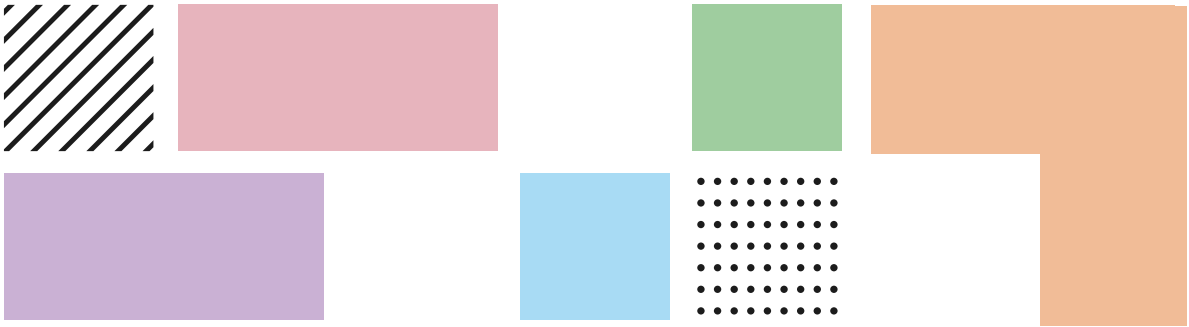


Met 4 state-of-the-art productie sites in België en Portugal, leveren we premium patisserie- en dessertproducten aan klanten over de hele wereld.

Tijdens onze groei blijven we trouw aan onze familiewaarden: integriteit, respect en toewijding aan uitmuntendheid. We werken nauw samen met onze klanten om aan hun specifieke behoeften te voldoen, met flexibele service en op maat gemaakte verpakingsoplossingen.

Pieter & Sander Ide
CEO's Joriba Bakery

From frozen
to daily
fresh



Berliners

p8 - p15

Fine patisserie

p16 - p25

Dessert cups

p26 - p31

Eclairs

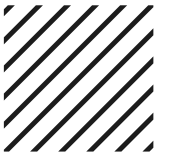
p32 - p37

Belgian heroes

p38 - p41

Portuguese traditions

p42 - p45



Berliners

Verwen uw klanten
met onze heerlijke
gevulde berliners!



Een berliner in Belgische stijl van ambachtelijke kwaliteit...

... met premium vullingen?
Joriba Bakery is dé Belgische
specialist in de productie van
berliners, en meer specifiek de
lichte en luchtige Belgische berliner,
ook wel bekend als de 'Boule'.

Wij bieden een standaard-
assortiment met hazelnoot-,
aardbeien- en vanillesmaakvulling,
maar op verzoek kunnen we ook
maatwerkproducten aanbieden met
andere vullingen zoals abrikoos,
appel, framboos, appel-kaneel, ...



Mini boules



Mini boule

AMBIENT

Mini Berlijnse bol op basis van luxe deeg gefrituurd in zonnebloemolie

Ø 53mm diameter - 18g
ontdooitijd : min. 1h bij kamertemperatuur

DBH03_JO002
120 stuks/doos
88 dozen/pallet



Mini boule hazelnoot

AMBIENT

Mini Berlijnse bol gevuld met een hazelnootvulling en omhuld met een suikercoating

Ø 53mm - 24g - 25% vulling
ontdooitijd : min. 2h bij kamertemperatuur

DBG09_JO011
120 stuks/doos
88 dozen/pallet



Mini boule crème patissière

CHILLED

Mini Berlijnse bol doorgesneden en gevuld met crème patissière

Ø 53mm - 35g - 49% vulling
ontdooitijd : min. 6u bij 5-7°C

DBS03_JO002
2 x 35 stuks/doos
88 dozen/pallet



Mini boule choco choco

AMBIENT

Mini Berlijnse bol gekleurd in het deeg, gevuld met een chocoladevulling en omhuld met een suikercoating

Ø 53mm - 24g - 25% vulling
ontdooitijd : min. 2u bij kamertemperatuur

DBG32_JO011
120 stuks/doos
88 dozen/pallet



Mini boule aardbei

AMBIENT

Mini Berlijnse bol met een frisse aardbei-confituur en omhuld met een suikercoating

Ø 53mm - 24g - 25% vulling
ontdooitijd : min. 2h bij kamertemperatuur

DBG08_JO012
120 stuks/doos
88 dozen/pallet



Mini boule vanillesmaak

AMBIENT/CHILLED

Mini Berlijnse bol gevuld met een vanillesmaak vulling en omhuld met een suikercoating

Ø 53mm - 26g - 30% vulling
ontdooitijd : min. 2h bij kamertemperatuur

DBG03_JO011
120 stuks/doos
88 dozen/pallet



Mini boule double red

CHILLED

Mini Berlijnse bol gekleurd in het deeg, gevuld met een rode vruchtenvulling en omhuld met een suikercoating

Ø 53mm - 24g - 25% vulling
ontdooitijd : min. 6u bij 5-7°C

DBG33_JO011
120 stuks/doos
88 dozen/pallet



Boules

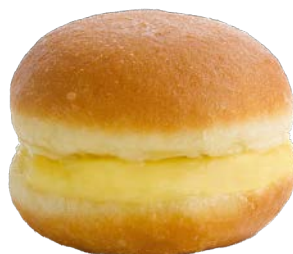


Boule original

Original Berlijnse bol op basis van luxe deeg gefrituurd in zonnebloemolie

Ø 90mm - 60g
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DBH01_JO002
80 stuks/doos
40 dozen/pallet



Boule crème patissière

CHILLED

Original Berlijnse bol doorgesneden en gevuld met crème patissière

Ø 90mm - 105g - 43% vulling
ontdooitijd : min. 12u bij 5-7°C

DBS01_JO001
2 x 24 stuks/doos
40 dozen/pallet

Donuts



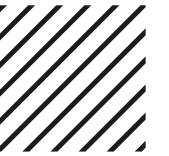
Donut original

Een klassieke natuur donut, geïnspireerd op onze iconische boule de Berlin

Ø 90mm - 47g
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DDH01_JO001
45 stuks/doos
88 dozen/pallet





Fine pâtisserie





Individueel gebak

rond



Martha tonka chocolade deluxe

CHILLED

Individueel gebak met een knapperige feuilletinebodem, zachte tonka crèmeux en overgoten met een chocolade glaçage

Ø 63mm - 75g
ontdooitijd : min. 4u bij 5-7°C

1G23001
24 stuks/doos
160 dozen/pallet



Martha framboos amandel

CHILLED

Individueel gebak met een knapperige feuilletinebodem, een crèmeux van frambozen en zachte amandelmousse, overgoten met een framboos glaçage

Ø 63mm - 75g
ontdooitijd : min. 4u bij 5-7°C

1G23002
2 x 12 stuks/doos
80 dozen/pallet



Martha citroen meringue

CHILLED

Individueel gebak met een krokante koekbodem, frisse citroencrème en afgewerkt met een swirl van licht gebrande zoete meringue

Ø 63mm - 90g
ontdooitijd : min. 4u bij 5-7°C

1G23003
12 stuks/doos
160 dozen/pallet



Individueel gebak

rechthoek



Mango passievrucht
CHILLED

Korte reep met een krokante laag chocolade biscuit en crumble, overgoten met mango-compote en passievruchtenmousse, afgewerkt met passievruchtenjam

105mm - 85g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1G15003
3 x 10 stuks/doos
99 dozen/pallet



Chocolade caramel
CHILLED

Korte reep met krokante feuilletine, chocoladebiscuit, chocolademousse met gezouten caramel en afgewerkt met een glanzende chocolade ganache

105mm - 70g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1G17001
3 x 10 stuks/doos
99 dozen/pallet



Piëmont
CHILLED

Korte reep met chocoladebiscuit, een crémeux-laagje van hazelnoten, melkchocolademousse, overgoten met chocolade met nootjes. Afgewerkt met topjes hazelnoot roomboter

105mm - 85g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1G19008
3 x 10 stuks/doos
99 dozen/pallet



Yuzu
CHILLED

Korte reep met krokante bodem, crémeux van yuzu, fijn laagje amandel biscuit, witte chocolademousse, overtrokken met witte chocolade en pistache noten

105mm - 85g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1G22004
3 x 10 stuks/doos
99 dozen/pallet



Lange banden



Passievrucht
CHILLED

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

345mm - 600g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1L10906
6 stuks/doos
90 dozen/pallet



Framboos
CHILLED

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

345mm - 600g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1L10901
6 stuks/doos
90 dozen/pallet



Spuitzakken



Witte chocolademousse

CHILLED

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

1300g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1S10902
4 stuks/doos
60 dozen/pallet



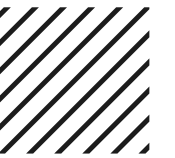
Pure chocolademousse

CHILLED

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

1300g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1S10909
4 stuks/doos
60 dozen/pallet



Dessert cups



Dessert cups



Chocolademousse

CHILLED

Authentieke, hemelse fondant chocomousse, afgewerkt met chocoladeschilfers

72mm diameter - 105g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1P15901
15 stuks/doos
160 dozen/pallet



Tiramisu speculoos

CHILLED

2 laagjes verfijnde tiramisu mousse met 3 laagjes gemalen speculoos

72mm diameter - 100g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1P15903
15 stuks/doos
160 dozen/pallet



Tiramisu

CHILLED

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

72mm diameter - 100g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1P15902
15 stuks/doos
160 dozen/pallet

Dessert cups



Framboos witte chocolade

CHILLED

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

Ø 72mm - 90g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1P23002
15 stuks/doos
160 dozen/pallet



Trio chocolademousse

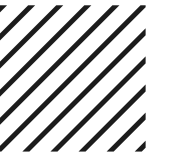
CHILLED

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 72mm - 90g
ontdooitijd : min. 4u bij 5°C

1P23001
15 stuks/doos
160 dozen/pallet





Eclairs

Mini éclairs



Mini éclair
shell

Een mini formaat éclair huls op basis van ons authentiek pâte à choux

80mm - 7g
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DEH08_JO002
160 stuks/doos
88 dozen/pallet



Mini éclair
the Belgian classic
CHILLED

Mini éclair gevuld met een crème patissière en afgewerkt met een huisgemaakte fondantchocolade ganache

80mm - 35g
ontdooitijd : min. 5-6u bij 5-7°C

DEG08_JO001
2 x 30 stuks/doos

Eclairs



Eclair
original shell

Eclair huls op basis van ons authentiek pâte à choux

150mm - 27g
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DEH01_JO002
144 stuks/doos
24 dozen/pallet



Eclair
shell patissier

Eclair gestreepte huls op basis van ons authentiek pâte à choux

160mm - 19g
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DEH07_JO001
120 stuks/doos
40 dozen/pallet



Eclair
original melkchocolade
CHILLED

Premium kwaliteit éclair gevuld met een crème patissière en afgewerkt met een huisgemaakte melkchocolade ganache

150mm - 120g
ontdooitijd : min. 12u op 5-7°C

DEG09_JO001
2 x 23 stuks/doos
48 dozen/pallet



Eclair
the Belgian classic
CHILLED

Premium kwaliteit éclair gevuld met een crème patissière en afgewerkt met een huisgemaakte fondantchocolade ganache

160mm - 100g
ontdooitijd : min. 12u op 5-7°C

DEG06_JO002
2 x 11 stuks/doos
88 dozen/pallet





Eclairs



Eclair patissier
chocolade
CHILLED

Een premium kwaliteit gestreepte éclair gevuld met een chocolade crème en afgewerkt met huisgemaakte fondantchocolade ganache

160mm - 100g
ontdooitijd : min. 12u bij 5-7°C

DEG07_JO001
2 x 11 stuks/doos
88 dozen/pallet



Eclair patissier
vanillesmaak
CHILLED

Een premium kwaliteit gestreepte éclair gevuld met een vanillesmaak banketbakkersroom en afgewerkt met een laag van witte chocolade ganache

160mm - 100g
ontdooitijd : min. 12u bij 5-7°C

DEG07_JO002
2 x 11 stuks/doos
88 dozen/pallet

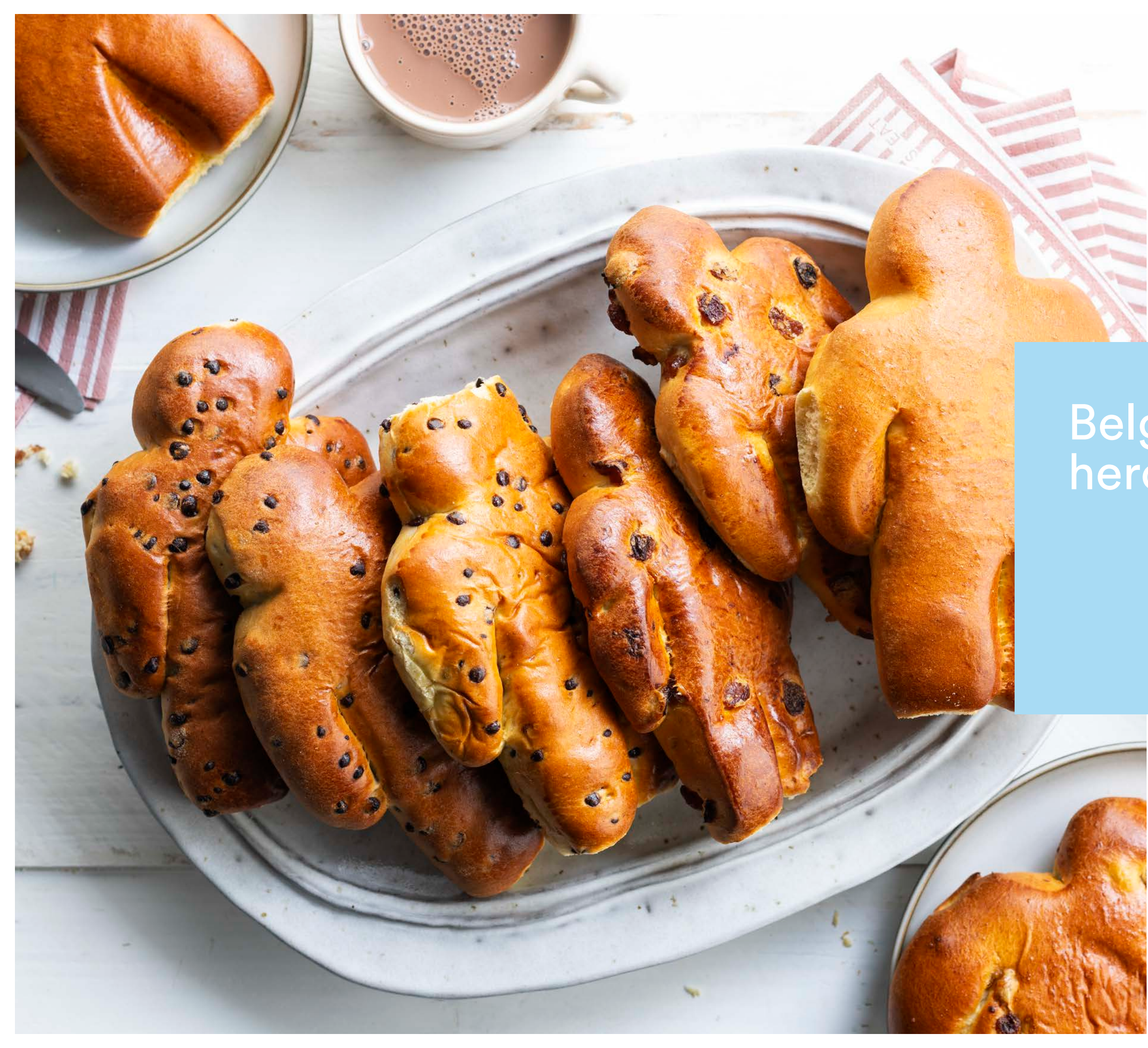


Eclair patissier
mokka
CHILLED

Een premium kwaliteit gestreepte éclair gevuld met een koffiec crème en afgewerkt met een koffie ganache

160mm - 100g
ontdooitijd : min. 12u bij 5-7°C

DEG07_JO003
2 x 11 stuks/doos
88 dozen/pallet

A top-down photograph of a white ceramic plate filled with several golden-brown chocolate chip cookies. Some cookies are shaped like superheroes, including one that clearly resembles Spider-Man. The cookies are studded with dark chocolate chips. In the background, a white cup filled with chocolate milk sits on a red and white striped napkin. Another plate with a cookie is visible in the top left, and another in the bottom right. The entire scene is set on a light-colored wooden surface.

Belgian heroes



Belgian heroes



Klaaskoek natuur
AMBIENT

Zacht luxe briochedeeg met een vleugje kaneel

ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DOE01_JO001
60 stuks/doos
24 dozen/pallet



Appelcake lang
AMBIENT/CHILLED

Een lange cake met verse Jonagold appelblokjes

270mm - 450g
ontdooitijd : min. 2u bij kamertemperatuur

DCE01_JO001
14 stuks/doos
48 dozen/pallet



Diksmuidse boterkoek
AMBIENT

Een zoet bladerdeegbroodje, artisanaal volgens ons unieke recept en 100% veganistisch

ca. 60g/stuk
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DVE01_JO001
4 x 21 stuks/doos
24 dozen/pallet

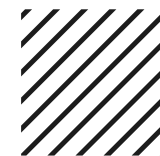


Diksmuidse chocoladekoek
AMBIENT

Een zoet bladerdeegbroodje, met een reep Belgische donkere chocolade, artisanaal volgens ons unieke recept en 100% veganistisch

ca. 65g/stuk
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DVE02_JO001
4 x 21 stuks/doos
24 dozen/pallet



Portuguese traditions

Portuguese traditions



Pastel de nata

AMBIENT/BAKE OFF

Een klassiek Portugees gebakje, met een knapperig bladerdeeglaagje gevuld met zachte, romige custard die aan de bovenkant licht gekarameliseerd is

Ø 70mm - 70g
ontdooitijd : min. 1u bij kamertemperatuur

DT120_FS001
10 x 12 stuks/doos
32 dozen/pallet

Tabel overzicht

	Artikelcode	Omschrijving	Grootte	Gewicht	Vulling	Verpakking			Houdbaarheid diepvries			
Berliners						mm	g/stuk	%	Stuks/ blister of tray	Stuks/ doos	Doos/ pallet	maanden
	DBH03_JO002	Mini boule	Ø 53	18	N/A	-	120	88				9
	DBG09_JO011	Mini boule hazelnoot	Ø 53	24	25	-	120	88				9
	DBG08_JO012	Mini boule aardbei	Ø 53	24	25	-	120	88				9
	DBG03_JO011	Mini boule vanillesmaak	Ø 53	26	40	-	120	88				9
	DBS03_JO002	Mini boule crème patissière	Ø 53	35	49	35	70	88				9
	DBG32_JO011	Mini boule choco choco	Ø 53	24	25	-	120	88				9
	DBG33_JO011	Mini boule double red	Ø 53	24	25	-	120	88				9
	DBH01_JO002	Boule original	Ø 90	60	N/A	-	80	40				9
	DBS01_JO001	Boule crème patissière	Ø 90	105	43	24	48	40				9
	DDH01_JO001	Donut original	Ø 90	47	N/A	-	45	88				9
Fine patisserie												
						mm	g/stuk	%	Stuks/ blister or tray	Stuks/ doos	Dozen/ pallet	maanden
INDIVIDUEEL GEBAK ROND												
	1G23001	Martha tonka chocolade	Ø 63	75	N/A	-	24	160				15
	1G23002	Martha framboos amandel	Ø 63	75	N/A	12	24	80				15
	1G23003	Martha citroen meringue	Ø 63	90	N/A	6	24	160				15
INDIVIDUEEL GEBAK RECHTHOEK												
	1G15003	Mango passievrucht	105	85	N/A	10	30	99				15
	1G17001	Chocolade caramel	105	70	N/A	10	30	99				15
	1G19008	Piëmont	105	85	N/A	10	30	99				15
	1G17001	Yuzu	105	85	N/A	10	30	99				15
LANGE BANDEN												
	1L10906	Passievrucht	345	600	N/A	-	6	90				15
	1L10901	Framboos	345	600	N/A	-	6	90				15
SPUITZAKKEN												
	1S10902	Witte chocolade	-	1300	N/A	-	4	60				15
	1S10909	Donkere chocolade	-	1300	N/A	-	4	60				15

	Artikelcode	Omschrijving	Grootte	Gewicht	Vulling	Verpakking			Houdbaarheid diepvries
						Stuks/ blister or tray	Stuks/ doos	Dozen/ pallet	maanden
Dessert cups									
	1P15901	Chocolade- mousse	Ø 72	105	N/A	-	15	160	15
	1P15903	Tiramisu speculoos	Ø 72	100	N/A	-	15	160	15
	1P15902	Tiramisu	Ø 72	100	N/A	-	15	160	15
	1P23002	Framboos witte chocolade	Ø 72	90	N/A	-	15	160	15
	1P23003	Trio chocolade	Ø 72	90	N/A	-	15	160	15
						Stuks/ blister or tray	Stuks/ doos	Dozen/ pallet	maanden
Eclairs									
	DEH08_JO002	Mini éclair huls	80	7	N/A	-	160	88	9
	DEG08_JO001	Mini éclair The Belgian classic	80	35	66	30	60	88	9
	DEH01_JO002	Eclair huls original	150	27	N/A	-	144	24	9
	DEH07_JO001	Eclair huls patissier	160	19	N/A	-	120	40	9
	DEG09_JO001	Eclair original melkchocolade	150	120	68	23	46	48	9
	DEG06_JO002	Eclair The Belgian classic	160	100	69	11	22	88	9
	DEG07_JO001	Eclair patissier chocolade	160	100	69	11	22	88	9
	DEG07_JO002	Eclair patissier vanillesmaak	160	100	69	11	22	88	9
	DEG07_JO003	Eclair patissier mokka	160	100	69	11	22	88	9
						Stuks/ blister or tray	Stuks/ doos	Dozen/ pallet	maanden
Belgian heroes									
	DOE01_JO001	Klaaskoek natuur	-	-	N/A	-	60	24	9
	DVE01_JO001	Diksmuidse boterkoek	-	ca. 60	N/A	21	84	24	6
	DVE02_JO001	Diksmuidse chocoladekoek	-	ca. 65	N/A	21	84	24	6
	DCE01_JO001	Appelcake lang	270	450	N/A	-	14	48	9
						Stuks/ blister or tray	Stuks/ doos	Dozen/ pallet	maanden
Portuguese traditions									
	DT120_FS001	Pastel de nata	Ø 70	70	N/A	12	120	32	12

Hoofdkantoor

Joriba Bakery

+32 56 50 07 50

info@joribabakery.be

Avenue Nadine Pollet-Sengier 8
7700 Moeskroen
België



Joriba Bakery