



ASSORTIMENT ZAKELIJKE MARKT



Hollands | Ambacht | Kwaliteit

BAKKER VAN MAANEN



WIJ ZIJN BAKKER VAN MAANEN

Een gepassioneerde Hollandse bakkersfamilie die al meer dan 100 jaar, ambachtelijke brood- en banketproducten maakt. Wij komen uit een tijd waarin de traditionele ambachten de ankers van de maatschappij vormden. Hier ligt onze basis, een basis die nooit meer uit ons systeem is verdwenen en die ons bedrijf vier generaties later heeft gevormd tot wat het nu is. Een bakkerij die haar geschiedenis en erfgoed heeft weten te behouden maar tegelijkertijd heeft weten te vertalen naar een eigentijdse beleving voor onze gasten. Hiermee maken wij dagelijks een verschil.

Alles wat wij doen, doen wij vanuit aandacht, gedrevenheid en onze familiewaarden. Wij zijn één familie en daardoor voelt Bakker van Maanen voor iedereen een beetje als thuiskomen. Bij ons geniet je van heerlijke producten, ontmoeten wij elkaar en staan wij met elkaar in verbinding.

Bakker zijn zit in onze genen. Dat wisten wij vanaf het moment dat wij het deeg door onze vingers lieten rollen, wanneer wij voor het eerst de ongrijpbare geur van versgebakken brood uit de ovens roken en men zag genieten van onze producten. Zoals Opa Jan van Maanen (oprichter en eerste generatie) altijd zei: "Wanneer ik mensen kan verrassen met mijn producten en hen zie genieten dan weet ik weer dat bakker zijn niet is wat ik doe, maar wie ik ben".

Wij maken producten die letterlijk de broodnodige bouwstenen vormen voor een gezonde levensstijl en waarbij genieten een belangrijk onderdeel is. Kwaliteit en ambacht. Eerlijk en Hollands. Producten waar wij als bakker trots op zijn. En waar onze gasten blij van worden. Overal en altijd.

Wij, Bakker van Maanen bieden vanuit onze historie dan ook een unieke identiteit. Een identiteit die synoniem is voor vertrouwen en ambacht. Wij hebben als organisatie een maatschappij zien transformeren, waarbij de snelheid van veranderingen soms ook vraagt om een gepaste reactie. Wij omarmen de moderne trends maar altijd met de warme traditie waar iedereen zich prettig bij voelt. Bakker van Maanen, jouw bakker waar gastvrijheid, ambacht en trends hand-in-hand gaan en die zo een unieke organisatie vormt.

Bakken, dat doen wij al meer dan 100 jaar. En dat blijven wij doen.

INHOUDSOPGAVE

4 DUINENBROOD

8 BASISBROOD

12 HANDGEMAAKT BROOD

16 ZACHT KLEINBROOD

20 ZOETE LEKKERNIJEN

24 HANDGEMAAKTE LEKKERNIJEN

26 KLASSIEKERS

28 HARTIGE SNACKS

30 BANKET

34 SCHNITTES EN TAARTEN

38 FEESTDAGENINSPIRATIE

Wij zijn een FSCC22000 gecertificeerde organisatie en wij bezorgen door heel Nederland.

Bestellen en factureren kan bij ons via EDI, via onze bestelportal of e-mail.

Meer informatie? Neem dan contact op met Johan van Maanen of Dennis van der Hoorn via info@bakkervanmaanen.nl

DUINENBROOD

EEN ORIGINELE VAN MAANEN

Toen Jan van Maanen in 1980 door de uitgestrekte Katwijkse duinen wandelde en hier de basis van een uniek recept voor brood bedacht, was er maar één naam denkbaar voor dit brood: Duinenbrood! Met het Duinenbrood geeft Bakker van Maanen tot op de dag van vandaag een nieuwe dimensie aan brood.

De ingrediënten, de aandacht en precisie van het bakproces maken het brood smaakvol, mals, knapperig en verser dan vers (zelfs vers wanneer je het uit de vriezer haalt)! De met zorg geselecteerde ingrediënten worden gemengd met puur water uit de Katwijkse duinen. Dit water bevat van nature veel mineralen en is zo zuiver, dat dit een extra touch geeft aan het brood.

Duinenbrood is echt een originele Van Maanen en ontvangt een hoge waardering van onze klanten. Het Duinenbroodrecept heeft zich in de jaren die volgden verder ontwikkeld en ook uitgebreid. En hiermee ontstond de Duinenfamilie met wel tien leden, met ieder een eigen unieke smaak.

Stuk voor stuk 'een originele Van Maanen'.



ASSORTIMENT DUINENBROOD



1980 DUINEN ORIGINAL

Het allereerste lid van onze Duinenfamilie! Dit stoere meergranenbrood zit bomvol zonnebloempitten, lijnzaad en stukjes hazelnoot. Sinds de introductie van dit brood in 1980 is het brood nog steeds bij velen (ook bij kinderen!) dé favoriet. Lekker tot de laatste kruimel...



2004 DUINEN GRANEN

In tegenstelling tot z'n broers is Duinen granen een licht meergranenbrood met een extra krokante korst. Doordat onze bakkers niet op een graantje meer of minder kijken, staat dit brood letterlijk bol van de granen!



2004 DUINEN DUBBELDONKER

Dit donkerbruine meergranenbrood heeft een robuust karakter. Het geroosterde mout geeft dit meergranenbrood z'n kenmerkende bruine kleur en authentieke smaak. De rijke mix van granen en zaden geeft het brood extra smaak. Een aanrader voor de liefhebber van donker meergranenbrood!



2010 DUINEN POMPOEN

Een heerlijk donker meergranenbrood met pompoenpitten. De pompoenpitten hebben een fijne smaak, geven dit meergranenbrood een extra bite én geven het brood nog meer vezels en gezonde vetzuren. Dit brood past dus perfect in een gezond voedingspatroon!



2012 DUINEN VOLKOREN

Duinen volkoren wordt gemaakt op basis van 100% volkorenmeel, waaraan nog eens extra tarwevezels zijn toegevoegd. Dit brood bevat maar liefst 35% meer voedingsvezels dan een normaal volkorenbrood. Dat zorgt voor een goede spijsvertering en helpt je om je langer verzadigd te voelen.



2016 DUINEN SPELT

Dit malse brood wordt gemaakt van 100% spelt, wij doen daar geen concessies in. Om het brood extra smaak te geven zijn er zonnebloempitten en sesamzaadjes toegevoegd aan de broodmix. Omdat wij een groot deel van de speltkorrel gebruiken bevat dit brood lekker veel vitamines, mineralen en voedingsvezels. Een speltbrood voor iedere dag!



2012 DUINEN WIT

Duinen wit is voor een witbrood verrassend vol van smaak. Een bijzonder brood met een extra knapperige korst voor iedere dag en ieder moment. Volgens onze kenners (lees bakkers) het allerlekkerste witbrood en daar zijn wij maar al te trots op!



2014 DUINEN TARWE

Een gezond en zeer smaakvol brood die op traditionele wijze gemaakt is doordat er 24-uur gerijpt voordeeg is toegevoegd aan het brooddeeg. Dit zorgt voor een fantastische geur en smaak. Het brood is lekker lang mals, heeft een dunne krokante korst en is onweerstaanbaar lekker!



LEKKER BEWUST

De twee jongste Duinenbroden in onze familie. Beide passend bij de actuele gezonde voedingstrends in de markt, voor het maken van een bewuste keuze.



2018 DUINEN KOOLHYDRAAT-VERLAAGD

Speciaal voor de liefhebber van brood, maar die de koolhydraten liever laat liggen. Dit verantwoorde brood is bereid met volkorenmeel en is rijkelijk gevuld met zaden waardoor het brood erg vezelrijk is. Eén boterham heeft bijna de helft minder koolhydraten dan een normale volkorenboterham en past daarom perfect bij een gezonde levensstijl.



2019 DUINEN PROTEÏNERIJK

Dit brood is voor de sporters onder ons en degenen die een proteïnerijkdieet volgen. Aan dit brood zijn extra eiwitten toegevoegd. Eiwitten zijn goed voor de spieropbouw. Dit Duinenbrood op basis van volkorenmeel en tarwebloem heeft bijna het dubbele aantal eiwitten dan een normale volkorenboterham.

DUINENBROOD

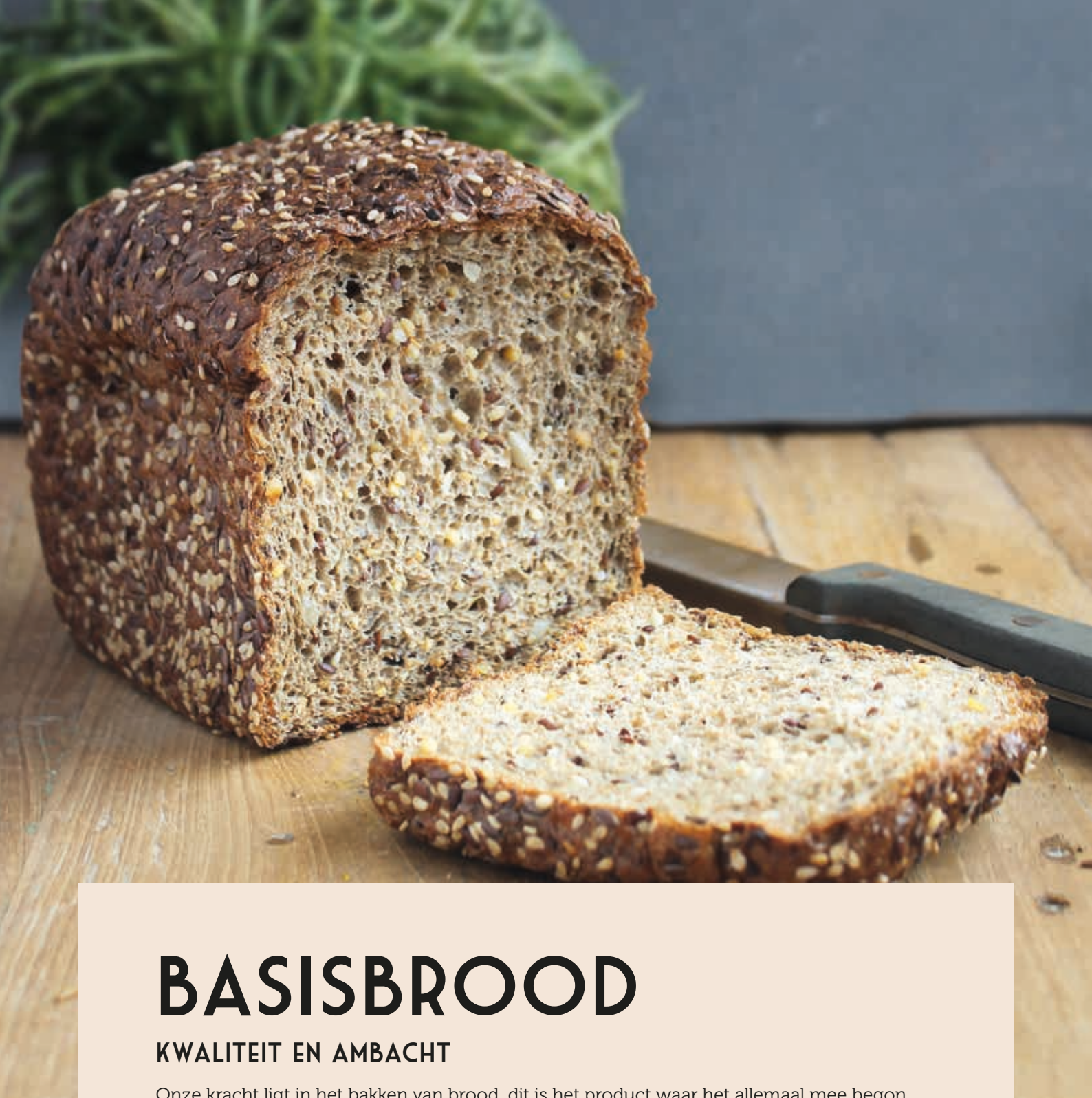
ASSORTIMENTSOVERZICHT

Het volledige Duinenbroodassortiment leveren wij dagelijks vers aan onze eigen winkels en zakelijke klanten. In het schema hieronder staan alle broden weergegeven, deze kunnen wij gesneden en ongesneden leveren in heel of half. Ook de wijze van verpakken is bespreekbaar. Een aantal van onze Duinenbroden zijn tevens beschikbaar als voorgebakken brood, dit is zichtbaar in het onderstaande schema, in de meest rechterkolom. Met dit voorgebakken brood is het mogelijk om op locatie te bakken, wat een waanzinnige geurbeleving geeft.

Met enige regelmaat werken wij aan de verbetering van ons assortiment en recepturen, dit kan betekenen dat onderstaand assortiment iets kan afwijken.

	Productnaam	Gewicht	Vorm	Dagvers
	Duinen original	750 gram	Busbrood	Per stuk bestelbaar
	Duinen dubbeldonker	800 gram	Busbrood	Per stuk bestelbaar
	Duinen spelt	750 gram	Busbrood	Per stuk bestelbaar
	Duinen volkoren	870 gram	Busbrood	Per stuk bestelbaar
	Duinen tarwe	800 gram	Busbrood	Per stuk bestelbaar
	Duinen proteïnerijk	870 gram	Busbrood	Per stuk bestelbaar
	Duinen wit	800 gram	Boerenbrood	Per stuk bestelbaar
	Duinen koolhydraatverlaagd	850 gram	Boerenbrood	Per stuk bestelbaar
	Duinen granen	740 gram	Boerenbrood	Per stuk bestelbaar
	Duinen pompoen	750 gram	Boerenbrood	Per stuk bestelbaar





BASISBROOD

KWALITEIT EN AMBACHT

Onze kracht ligt in het bakken van brood, dit is het product waar het allemaal mee begon. De liefde voor deze ambacht begon in 1907 toen de eerste generatie Van Maanen een bakkerij overnam in Katwijk aan den Rijn. De geur van versgebakken brood verleidde de dorpsgenoten en leidde omwonenden naar de eerste winkel aan de Kerkstraat. De liefde voor het vak blijkt aanstekelijk en zo gaat het bedrijf van generatie op generatie over.

Tot op de dag van vandaag is brood één van onze belangrijkste productgroepen en kunnen wij met trots zeggen dat wij dé grootste ambachtelijke bakkerij van Nederland zijn. Ons basis-assortiment bestaat uit de bekende broodsoorten, wit, tarwe en volkoren, in diverse varianten en met verschillende afwerkingen. Het samenspel van kwalitatief goede ingrediënten en jarenlange ervaring zorgen ervoor, dat ons brood altijd een hoge waardering krijgt van onze klanten.

ASSORTIMENT BASISBROOD



WIT ROND

Een lekker mals witbrood bereid met ons huisgemaakte desem. Een zeer smaakvol brood dat lang vers blijft.



CASINO WIT

Een traditioneel casino witbrood in zijn bekende vierkante vorm. Lekker mals en perfect voor de bereiding van tosti's.



BRUIN ROND

Een rond bruinbrood op basis van volkorenmeel en bereid met ons huisgemaakte desem. Zeer smaakvol en met een lange versgarantie.



BOEREN VOLKOREN TIJGER

Dit brood wordt gemaakt op basis van volkorenmeel en ons huisgemaakte desem. Het brood heeft een extra knapperige korst met de bekende tijgeruitstraling.



VOLKOREN

Een volkorenbrood zonder poespas. Dit brood is bereid met 100% volkorenmeel. Een gezonde en bewuste keuze.



GROF VOLKOREN

Dit volkorenbrood is vergelijkbaar met een 'regulier' volkorenbrood, echter heeft dit brood als toevoeging gebroken tarwekorrels voor een extra bite en smaak.



POLDERBRUIN

Een lekker gevuld bruinbrood bereid met ons huisgemaakte desem. Dit brood heeft als toevoeging zonnebloempitten en lijnzaad. Super mals en zeer smaakvol.



FIJN MEERGRANEN

Een heerlijk fijn meergranenbrood bereid met ons huisgemaakte desem. De toevoeging van gierst, lijnzaad en zonnebloempitten zorgen voor een extra bite en gezonde keuze.



FITBONKJE

Nieuw in ons assortiment is deze kleine krachtpatser! Een heel smaakvol broodje dat lekker lang mals blijft. Een bewuste keuze, want dit broodje is zeer laag in koolhydraten en boordevol eiwitten en vezels. Gezond genieten dus!



HUISGEMAAKT SUIKERBROOD

Ons huisgemaakte suikerbrood wordt gemaakt van de beste ingrediënten. Het zachte malse brood is verrijkt met kaneel en suiker en is echt een feest op tafel. Wij maken ons suikerbrood volgens een oud familie recept. Veel heeft dit brood niet nodig, enkel een beetje boter. Zeer geschikt voor het maken van wentelteefjes.



ROZIJNENBROOD

Een licht maar rijk gevuld brood boordevol rozijnen. Zeer smaakvol en mals. Hier blijf je van eten! Lekker met een beetje boter.

ALLEEN IN HET WEEKEND

ALLINSON

Een Allinson brood zoals men het gewend is, lekker stevig en compact. Dit volkorenbrood is een klassieker en niet alleen lekker maar ook gezond!

WALNOTEN-BROOD

Dit kleine broodje op basis van volkorenbrood is een heerlijk mals en boordevol stukjes walnoot.



BASISBROOD

ASSORTIMENTSOVERZICHT

Het volledige basis broodassortiment leveren wij dagelijks vers aan onze eigen winkels en zakelijke klanten. In het schema hieronder staan alle broden weergegeven, deze kunnen wij gesneden en ongesneden leveren in heel of half. Ook de wijze van verpakken is bespreekbaar.

Met enige regelmaat werken wij aan de verbetering van ons assortiment en recepturen, dit kan betekenen dat onderstaand assortiment iets kan afwijken.

	Productnaam	Gewicht	Vorm	Dagvers
	Wit rond	790 gram	Busbrood	Per stuk bestelbaar
	Bruin rond	830 gram	Busbrood	Per stuk bestelbaar
	Volkoren	840 gram	Busbrood	Per stuk bestelbaar
	Grof volkoren	780 gram	Busbrood	Per stuk bestelbaar
	Polderbruin	760 gram	Busbrood	Per stuk bestelbaar
	Fijn meergranen	780 gram	Busbrood	Per stuk bestelbaar
	Allinson	865 gram	Busbrood	Per stuk bestelbaar in het weekend
	Boeren volkoren tijger	790 gram	Boerenbrood	Per stuk bestelbaar
	Casino wit	790 gram	Vierkant brood	Per stuk bestelbaar
	Rozijnenbrood	450 gram	Boerenbrood, half	Per stuk bestelbaar
	Fitbonkje	460 gram	Vierkant brood, half	Per stuk bestelbaar
	Huisgemaakt suikerbrood	560 gram	Vierkant brood, half	Per stuk bestelbaar
	Walnotenbrood	400 gram	Vierkant brood, half	Per stuk bestelbaar in het weekend

HANDGEMAAKT BROOD

De wens om onze ambacht zichtbaar te maken op de winkelvloer werd gedurende de jaren steeds groter. In 2014 was het zover. Na jaren alleen maar in de bakkerij brood gebakken te hebben gingen wij weer brood bakken in onze winkels. En niet zomaar broden, authentieke Handgemaakte vloerbroden. Voor de ontwikkeling van dit assortiment zijn wij in onze archieven gedoken. Wat voor broden lagen er vroeger in onze winkels? Hebben wij nog oude recepturen waar wij op kunnen voortborduren? En zo ontstond er een eigentijds en gevarieerd assortiment aan vloerbroden waarvan de oorsprong terug gaat naar de eerste generatie Bakker van Maanen.

Onze Handgemaakte broden worden gemaakt van een door ons zelfgemaakt dessem. Aan dit huisgemaakte dessem voegen wij het zuiverste meel en bloem toe, van geteeld graan van Hollandse bodem. Door de lange rijstijd, maar liefst 24 uur, is het dessem een natuurlijke broodverbeteraar en is dit brood puur natuur en dus e-nummervrij. Brood zoals brood bedoeld is en hoe onze vorige generaties brood maakten. Het brood wordt gebakken in een steenoven voor een dunne krokante korst, een mals kruim en een rustieke uitstraling.

ASSORTIMENT HANDGEMAAKT BROOD



SPELT ZADEN

Een speltbrood boordevol zaden. Kan het nog lekkerder? Dit speltbrood is bereid met speltbloem, roggemeel en natuurlijk ons huisgemaakte dessem voor onze eigen Van Maanen touch. Dit brood is rijkelijk gevuld met geroosterde zonnebloemzaden, sesam en lijnzaad, dus ook nog eens super vezelrijk en karakteristiek.



MAISBROOD

De goudgele kleur van dit maisbrood straalt je tegemoet! Het samenspel van tarwebloem, mais en ons huisgemaakte dessem geven deze desembol een unieke smaak. De knapperige opengescheurde korst zorgt voor een rustieke uitstraling van dit product. Echt een heerlijk brood voor de echte liefhebber van maisbrood.



LANDBRUIIN ZADEN

Onze Franse onderburen kennen dit brood als Pain de Campagne. Landbruin zaden is een bruin desembrood op basis van roggemeel, volkorenmeel en tarwebloem. Dit brood is gedecoreerd met een mix van geroosterde pompoenzaden, sesam en lijnzaad. Voor een extra lekkere smaak hebben wij honing en mout toegevoegd.



RUSTIEK WIT

Een heerlijk mals wit desembrood mag natuurlijk niet ontbreken in ons assortiment. Dit brood is bereid met tarwebloem en is verrijkt met rogge voor een eigen karakteristieke smaak. Deze rustieke bol heeft een lekkere dunne korst en is een echte allemansvriend.



VOLKOREN VAN DE MOLEN

De naam zegt het natuurlijk al een beetje, dit is een desembrood op basis van tarwebloem en volkorenmeel. Een lekkere stevige bol, boordevol vezels, mineralen en vitaminen. Deze bol dankt zijn naam aan een eerdere samenwerking waarbij een lokale molen het graan maalde.



HANDGEMAAKT KLEINBROODASSORTIMENT



LANDBRUIIN ZADEN KROKANT

Dit broodje is gelijk aan het reguliere landbruin zaden alleen in klein formaat. Een rustiek broodje perfect geschikt voor de lunch of belegde broodjes take away.



SPELT ZADEN KROKANT

Dit broodje is gelijk aan het reguliere spelt zaden alleen in klein formaat. Een rustiek broodje perfect geschikt voor de lunch of belegde broodjes take away.



LANDBRUIIN

Een bruin desembroodje op basis van roggemeel, volkorenmeel en tarwebloem. Perfect geschikt voor de lunch of belegde broodjes take away.



CIABATTA

Ciabatta is een Italiaanse broodsoort op basis van een stiff levain (stijve dessem). Dit brood wordt gemaakt van witte bloem. Onze ciabatta's hebben een rustieke ambachtelijke uitstraling en een heerlijke dunne korst. Precies zoals het is bedoeld bij dit product.



CIABATTA GROOT

De omschrijving van dit product is gelijk aan die van ciabatta. Het enige verschil is dat bij een grote ciabatta er minder 'broden' worden getrokken uit het geleverde deegstuk. Deze grote ciabatta is bijvoorbeeld heel geschikt voor een borrelplank.



CIABATTA OLIJF TOMAAT

Dit product is in de basis gelijk aan de ciabatta en ciabatta groot. Aan dit deeg wordt stukjes olijf en stukjes tomaat toegevoegd voor een heerlijke mediterrane touch.

HANDGEMAAKTE BRODEN

ASSORTIMENTSOVERZICHT

Dagelijks leveren wij ons Handgemaakt broodassortiment aan onze eigen winkels en zakelijke klanten. Dit assortiment kan op twee manieren geleverd worden, dat maakt dit assortiment best bijzonder! In onderstaand schema wordt weergegeven welke manier voor welke soort beschikbaar is. Net als ieder ander brood kunnen wij dit assortiment dagvers gebakken leveren. Het is ook verkrijgbaar in ‘verse’ deegstukken. De ‘verse’ deegstukken hebben iets meer tijd, liefde en aandacht nodig. Van ons ontvang je een deegstuk dat nog ‘bewerkt’ en of ‘gedecoreerd’ moet worden voordat dit de oven in gaat. Voor broden die op locatie afgebakken worden geldt dat dit een waanzinnige geurbeleving geeft. Van dit kakelverse brood loopt het water je in de mond. Handgemaakte broden kunnen op donderdag, vrijdag en zaterdag vers geleverd worden. Het deeg is dagelijks bestelbaar.

Met enige regelmaat werken wij aan de verbetering van ons assortiment en recepturen, dit kan betekenen dat onderstaand assortiment iets kan afwijken.

	Productnaam	Gewicht	Vorm	Dagvers *
	Rustiek wit	550 gram	Vloerbrood	Per stuk bestelbaar
	Volkoren van de molen	550 gram	Vloerbrood	Per stuk bestelbaar
	Landbruin zaden	550 gram	Vloerbrood	Per stuk bestelbaar
	Spelt zaden	550 gram	Vloerbrood	Per stuk bestelbaar
	Maisbrood	550 gram	Vloerbrood	Per stuk bestelbaar

* Vraag naar de mogelijkheden.

	Productnaam	Gewicht per brood(je)	Deegstuk	Afbakadvies *
	Landbruin	120 gram	1,2 kg	215 graden °C met stoom, 14-16 min.
	Landbruin zaden krokant	120 gram	1,2 kg	215 graden °C met stoom, 14-16 min.
	Spelt zaden krokant	120 gram	1,2 kg	215 graden °C met stoom, 14-16 min.
	Ciabatta	120 gram	1,2 kg	215 graden °C met stoom, 14-16 min.
	Ciabatta groot	200 gram	2 kg	215 graden °C met stoom, 14-16 min.
	Ciabatta olijf/tomaat	120 gram	1,2 kg	215 graden °C met stoom, 14-16 min.
	Ciabatta olijf/tomaat groot	200 gram	2 kg	215 graden °C met stoom, 14-16 min.

* Vraag naar de werkwijze.





ZACHT KLEINBROOD

Zacht kleinbrood, wie is er niet gek op?! Bij Bakker van Maanen streven wij ernaar om het allerlekkerste zacht kleinbrood te maken van hoogstaande kwaliteit. Lekker zacht kleinbrood heeft voor ons de perfecte balans van smaak, malsheid en een eventuele vulling. Door een heet, maar kort bakproces aan te houden, blijven de producten extra lang mals. Een zacht broodje moet van zichzelf al zo lekker zijn dat beleggen pure luxe is.

ASSORTIMENT ZACHT KLEINBROOD



WITTE PUNTJES

Het Bakker van Maanen puntje is gewoon het lekkerste puntje van Nederland. Door de toevoegingen van melk en boter krijgt het puntje de heerlijke malsheid. Hier blijf je van eten.



DUINENPUNTJES

Voor wie echt een bijzonder puntje wil eten. Het Duinenpuntje is een mals puntje met de smaak van het bekende Duinen original brood. Afgewerkt met zonnebloempitten voor een extra bite.



VOLKORENPUNTJES

Deze malse puntjes worden bereid met 100% volkorenmeel. Een lekker bewust broodje passend bij een gezond voedingspatroon.



WITTE BOLLEN

Onze malse en luchtige witte bollen worden gemaakt op basis van tarwebloem met een goudbruin korstje. Een heerlijk broodje en een echt verwennerij.



BRUINE BOLLEN

Onze bruine bol is gemaakt op basis van volkorenmeel en tarwebloem. Daarom zit deze bol vol goede voedingsstoffen en is hij niet alleen heel lekker en maar ook verantwoord.



KAASBOLLEN

Deze lekkere hartige bol is gevuld en volop bestrooid met romige kaas. Een lekkere luchtige bol, zacht van smaak perfect voor tussendoor!



KOOLHYDRAAT VERLAAGDE BOLLEN

Zachte bollen met 46% minder koolhydraten dan een volkorenpuntje. Voor de liefhebber van zachte bollen die graag wat minder koolhydraten eet.



ROZIJN-KRENTENBOLLEN

Een heerlijke frisse bol, goed gevuld met rozijnen en krenten. Dit broodje is van zichzelf al zo lekker dat beleggen eigenlijk niet nodig is. En... natuurlijk ideaal voor onderweg.



Alleen in het weekend

WITTE BOLLEN GEDECOREERD

Deze malse witte bollen hebben dezelfde basis als de 'reguliere' witte bollen. In het weekend pakken wij uit en decoreren wij deze met maan- en sesamzaad.

ONZE MINI BOLLEN



MINI BOLLEN

Net zo lekker als hun grote broers. Er zitten drie soorten mini bollen bij elkaar in één zak namelijk; bruine, witte en meergranenbollen. Zo is er voor ieder wat wils!



MINI ROZIJN-KRENTENBOLLEN

Gelijk aan onze bekende rozijn-krentenbollen maar dan in een fijn klein maatje. Deze mini bollen zijn gevuld met rozijnen en krenten en zijn de ideale snack voor tussendoor.



MINI MUESLIBOLLEN

Onze mini mueslibollen zijn altijd lekker. Bij het ontbijt, de lunch of gewoon lekker tussendoor! Doordat deze rijk gevuld zijn met rozijnen, krenten en een heerlijke muesli-notenmix is beleggen niet nodig (mag natuurlijk wel!).

ZACHT KLEINBROOD

ASSORTIMENTSOVERZICHT

Dagelijks leveren wij ons zacht kleinbrood assortiment vers aan onze eigen winkels en zakelijke klanten. Met enige regelmaat werken wij aan de verbetering van ons assortiment en recepturen, dit kan betekenen dat onderstaand assortiment iets kan afwijken.

	Productnaam	Vorm	Dagvers	Verpakking
	Witte puntjes	Punt	Per zak bestelbaar	6 stuks per zak
	Duinenpuntjes	Punt	Per zak bestelbaar	4 stuks per zak
	Volkorenpuntjes	Punt	Per zak bestelbaar	6 stuks per zak
	Witte bollen	Bol	Per zak bestelbaar	6 stuks per zak
	Bruine bollen	Bol	Per zak bestelbaar	6 stuks per zak
	Rozijn-krentenbollen	Bol	Per zak bestelbaar	6 stuks per zak
	Kaasbollen	Bol	Per zak bestelbaar	4 stuks per zak
	Koolhydraatverlaagde bollen	Bol	Per zak bestelbaar	4 stuks per zak
	Witte bollen gedecoreerd	Bol	Per zak bestelbaar	6 stuks per zak
	Mini bollen mix	Mini bol	Per zak bestelbaar	12 stuks per zak
	Mini rozijn-krentenbollen	Mini bol	Per zak bestelbaar	8 stuks per zak
	Mini mueslibollen	Mini bol	Per zak bestelbaar	8 stuks per zak





ZOETE LEKKERNIJEN

De meest bekende én traditionele bakkerslekkernijen. Ook bij Bakker van Maanen zijn deze lekkernijen al jaren favoriet. Alle recepten hebben door de jaren heen ontwikkelingen door-gemaakt. Keer op keer is er gezocht naar de allerbeste ingrediënten en het samenspel met het bakproces. Hierdoor zijn het recepturen met een eigen Van Maanen signatuur. Trots zijn wij op deze onderscheidende eigen producten waar onze klanten al jaren fan van zijn.

ASSORTIMENT ZOETE LEKKERNIJEN



VAN MAANEN GEVULDE KOEK

Deze staat met stip op nummer 1, want zo lekker heb je hem nog nooit gegeten! Onze gevulde koek wordt gemaakt volgens oud familie recept en op dit recept zijn wij megatrots. Wat deze koek zo lekker maakt? Dat is zijn dubbelgebakken koekbodem! De krokantheid zorgt voor een extra lekkere bite en maakt deze koek nog smaakvoller. De koek wordt gevuld met 100% zuiver amandelspijs en dat maakt echt een verschil.



AMANDELBROODJE

Deze oer-Hollandse lekkernij gaat al eeuwenlang mee en is vandaag de dag nog steeds een favoriet in onze bakkers-winkels. Onze amandelbroodjes worden gemaakt van huisgemaakt krokant blader-deeg en worden gevuld met de allerbeste amandelspijs. Dat zorgt voor topkwaliteit en dat proef je. Voor het bakken worden de amandelbroodjes bestrooid met grove kristalsuiker.



ROZE KOEK

Deze wordt gemaakt op traditionele wijze. Onze roze koek bestaat uit een lekker luchtig cakeje welke met de hand gedoopt wordt in roze fondant. Soms in het seizoen is hij geel (Pasen), oranje (Koningsdag) of rood (Sinterklaas/Kerst). Maar de all time favorite is natuurlijk de roze, want wanneer je deze eenmaal geproefd hebt dan wil je nooit meer een andere roze koek.



APPELFLAP

Deze klassieker mag in dit rijtje natuur-lijk niet ontbreken. Onze appelflappen worden gemaakt van huisgemaakt luchtig roomboter bladerdeeg gevuld met blokjes frisse Hollandse appel, kaneel en zoete rozijnen. Voor het bakken worden deze royale appelflappen bestrooid met grove kristalsuiker voor een smaakvolle touch.



SPELTKOEK

Een bewuste keuze wanneer je een traktatie zoekt. Onze speltkoeken worden gemaakt van speltmoutmeel en speltbloem en ze worden gevuld met hazelnoten en cranberry's. Een heerlijke combinatie waar-bij verantwoord genieten echt lekker is.



MINI AMANDELBROODJE

Voor eenieder die aan een halve vaak ge-noeg heeft. Net zo smaakvol als zijn grote broer en gemaakt van de allerbeste ingre-diënten. Ultiem lekker een heuse traktatie.



MINI APPELFLAP

Pure verwennerij deze mini appelflap, net als haar grote zus gemaakt van huisge-maakte luchtige bladerdeeg en gevuld met een heerlijk mengsel van frisse appel, kaneel en rozijnen.

SEIZOENSLEKKERNIJ



KWARKBOL

Een lekker zoet, zacht broodje met luchtige kwark erdoorheen. Dit broodje heeft een krokante buitenkant en is gedecodeerd met grove suiker en krenten.

MINI'S

De bekende klassiekers uit onze bakkerswinkel in een klein en handzaam formaatje. Dit maatje leent zich uitstekend om te trakteren tijdens verjaardagen en andere feestelijke gelegen-heden wanneer men een keer iets anders wil dan gebak of taart.



MINI GEVULDE KOEK

Net zo lekker als zijn grote broer maar dan een kleiner maatje. Ook deze gevulde koek kent een dubbelgebakken koek-bodem voor een extra smaakvol product.



MINI BOTERKOEK

Onze huisgemaakte boterkoek is al jaren favoriet en deze mini doet echt niet onder. Volgens oud-Hollands recept.

HUISGEMAAKTE MINI'S



HUISGEMAAKTE KOKOSKOEKJES

Mini kokoskoekjes boordevol kokos, lekker krokant en vol van smaak.



HUISGEMAAKTE BITTERKOEKJES

Deze klassiekers mogen natuurlijk niet ontbreken. Vol van smaak en in een heerlijk klein maatje.



HUISGEMAAKTE BOTERKOEKJES

Onze bekende boterkoek in kleine blokjes. Lekker voor bij de koffie.



BOTERKOEK

Er gaat toch niets boven een heerlijke huisgemaakte boterkoek. Onze boterkoek wordt gemaakt volgens oud-Hollands recept met een vleugje citroen.



CITROENCAKE

Frisse citroencake. Een heerlijk luchtig caketaartje bestrooid met poedersuiker en amandelschaafsel.



APPELTAARTJE

Wij zijn dol op appeltaart! Dit ambachtelijke appeltaartje zit boordevol zoete frisse appels en amandelspijs.



NOTEN-KARAMELTAART

Van deze noten-karameltaart kun je niet afblijven... Een knapperige koekbodem gevuld met amandelspijs, noten en natuurlijk karamelsaus.



ZOETE LEKKERNIEN

ASSORTIMENTSOVERZICHT

Onze zoete lekkernijen worden diepvries geleverd om nog op locatie af te bakken. Dit zorgt voor een waanzinnige geurbeleving en een kakelvers product voor uw klanten/gasten. Met enige regelmaat werken wij aan de verbetering van ons assortiment en recepturen, dit kan betekenen dat onderstaand assortiment iets kan afwijken.

	Productnaam	Gewicht	Verpakking	Afbakadvies
	Van Maanen gevulde koek	110 gram	50 stuks in een doos	Bakken: 180 °C, 13 min.
	Roze koek	75 gram	Dagvers, per stuk	-
	Amandelbroodje	130 gram	70 stuks in een doos	Bakken: 170 °C, 24 min.
	Kwarkbol	60 gram	96 stuks in een doos	Bakken: 160 °C, 17 min.
	Appelflap	16 gram	25 stuks in een doos	Bakken: 170 °C, 24 min.
	Speltkoek	40 gram	200 stuks in een doos	Bakken: 170 °C, 24 min.
	Mini Van Maanen gevulde koek	60 gram	120 stuks in een doos	Bakken: 180 °C, 12 min.
	Mini boterkoek	60 gram	100 stuks in een doos	Bakken: 175 °C, 20 min.
	Mini appelflap	80 gram	60 stuks in een doos	Bakken: 175 °C, 20 min.
	Mini amandelbroodje	70 gram	100 stuks in een doos	Bakken: 170 °C , 24 min.
	Boterkoek	340 gram	10 stuks in een doos	Bakken: 175 °C, 18 min.
	Appeltaartje	870 gram	3 stuks in een doos	Bakken: 165 °C, 45 min.
	Noten-karameltaart	500 gram	5 stuks in een doos	Bakken: 200 °C, 5-8 min.
	Citroencake	395 gram	Dagvers, per stuk	-
	Huisgemaakte kokoskoekjes	170 gram	Per stuk	-
	Huisgemaakte boterkoekjes	260 gram	Per stuk	-
	Huisgemaakte bitterkoekjes	190 gram	Per stuk	-

HANDGEMAAKTE LEKKERNIJEN

Het Handgemaakt assortiment is natuurlijk niet compleet zonder een aantal uitzonderlijk goede lekkernijen. Speciaal voor dit assortiment ontwikkelden wij drie heerlijke koeken in een mooi vierkant formaatje met de perfecte smaakcombinaties. Ideaal als traktatie voor jezelf of een ander. Deze lekkernijen zijn al jaren favoriet in onze bakkerscafé's welke onder het genot van een kop koffie of thee worden genuttigd.

ASSORTIMENT HANDGEMAAKTE LEKKERNIJEN



CITROENKOEK

Een zeer smakvolle koek gevuld met frisse lemoncurd en gedecoreerd met een dun laagje poedersuiker voor de juiste zoet-zuurbalans.



BROWNIE

Voor de echte chocoladeliefhebber. Een chocoladebrowniecake met stukjes pecannoot. Gedecoreerd met chocolade-ganache en een pecannoot bovenop.



CRANBERRYCAKE

De ultieme traktatie. Een lekkere luchtige cake gevuld met frisse cranberry's en gedoopt in witte chocolade. De perfecte smaakcombinatie.

ASSORTIMENTSOVERZICHT

Dagelijks leveren wij onze Handgemaakte lekkernijen aan onze eigen winkels en zakelijke klanten. Met enige regelmaat werken wij aan de verbetering van ons assortiment en recepturen, dit kan betekenen dat onderstaand assortiment iets kan afwijken.

	Productnaam	Gewicht	Verpakking
	Citroenkoek	110 gram	25 stuks in een doos
	Brownie	75 gram	25 stuks in een doos
	Cranberrycake	75 gram	25 stuks. in een doos



KLASSIEKERS

Ons assortiment is natuurlijk niet compleet zonder echte bakkersklassiekers. Ook in deze productgroep staat de hoogwaardige kwaliteit centraal. Voor de bereiding van deze klassiekers maken wij gebruik van de beste ingrediënten. De liefde voor onze ambacht proef je terug in onze producten, welke met zorg en precisie worden gemaakt. Dit samenspel zorgt voor een mooi aanvullend assortiment waar wij als bakkers trots op zijn.

ASSORTIMENT KLASSIEKERS



EIERKOEKEN NATUREL

Eierkoeken zijn echt het perfecte tussendoortje en die van ons zijn ongekend lekker! Bereid met verse scharreleieren en tarwebloem.



EIERKOEKEN SPELT

Net zo lekker als de eierkoek naturel, maar dan met speltbloeml. Wist je dat wij onze eierkoeken nog steeds op ambachtelijke wijze maken?



ONTBIJTKOEK

Onze ontbijtkoek is heerlijk smeug en wordt op ambachtelijke wijze bereid. Het is een cake-achtige koek die gemaakt wordt van roggemeel met smaakmakers als kaneel, nootmuskaat en kruidnagel.



BOERENCAKE HALF

Onze roomboter boerencake is een heerlijk smeuge cake vol van smaak. De cake wordt gemaakt van verse eieren, roomboter en tarwebloem. De perfecte keuze voor een heerlijke ambachtelijke en oer-Hollandse traktatie!



BOERENCAKE 4 PLAKJES

Gelijk aan de boerencake, maar dan vier gesneden plakjes. Makkelijk voor onderweg of de kleine trek.



HUISGEMAAKTE GRANOLA

Best een beetje trots zijn wij op onze huisgemaakte granola. Deze krokante mix van zaden en granen wordt volgens een oud-familierecept gemaakt en is heerlijk door de yoghurt.

ASSORTIMENTSOVERZICHT

Dagelijks leveren wij onze klassiekers aan onze eigen winkels en zakelijke klanten. Met enige regelmaat werken wij aan de verbetering van ons assortiment en recepturen, dit kan betekenen dat onderstaan assortiment iets kan afwijken.

	Productnaam	Gewicht	Verpakking
	Eierkoek naturel	90 gram	4 stuks per zak
	Eierkoek spelt	75 gram	4 stuks per zak
	Ontbijtkoek	510 gram	Per stuk bestelbaar
	Boerencake half	475 gram	Per stuk bestelbaar
	Boerencake 4 plakjes	65 gram	Per stuk (4 plakjes) bestelbaar
	Huisgemaakte granola	450 gram	Per stuk bestelbaar



HARTIGE SNACKS

Voor de lekkere trek, lunch of gewoon tussendoor. Een warme hartige snack om jezelf of een ander even te verwennen. Steeds vaker zien wij de hartige snack terug tijdens een traktatie-moment. Al onze snacks worden gemaakt in onze eigen bakkerij naar originele familie-recepten en zijn herkenbaar aan hun knapperige huisgemaakte roomboterbladerdeeg. Onze ambachtelijke snacks worden dagelijks vers bereid in onze winkels, om heerlijk thuis, op het werk of bij ons in de bakkerswinkel of bakkerscafé van te genieten. Met liefde maken wij ze even warm, dan zijn ze net nog wat lekkerder.

ASSORTIMENT HARTIGE SNACKS



SAUCIJZENBROODJE

Al jaren favoriet in onze bakkerswinkels, ons saucijzenbroodje. Het half-om-half-gehakt wordt gekruid met een eigen samengestelde kruidenmelange voor een heerlijk smaakvol broodje. Natuurlijk is dit gehakt omhuld met ons huisgemaakte roomboterbladerdeeg. Lekker knapperig en even opgewarmd natuurlijk het aller-lekkerst.



KAASBROODJE

Best een beetje trots zijn wij op ons kaasbroodje, zo goed en smaakvol gevuld vind je ze niet vaak! Onze kaasbroodjes zitten boordevol Goudse kaas en heerlijke kruiden voor een ultieme smaaksensatie. Lekker in knapperig roomboterbladerdeeg en nog wat extra kaas er bovenop.



FRIKANDELBROODJE

Een klassieker is natuurlijk het frikandelbroodje. Deze lekkere krokante snack wordt gevuld met een originele frikandel. Extra smaakvol door het huisgemaakte roomboterbladerdeeg en pittige currysaus voor een eigen signatuur.



SATÉBROODJE

Het roomboterbladerdeeg is gevuld met fijne stukjes kipfilet en lekker veel pittige pindasatésaus uit eigen keuken. Dit broodje is perfect in balans en echt een traktatie voor jezelf of een ander.



WORSTENBROODJE

Heerlijk krokant roomboterbladerdeeg uit eigen bakkerij met mosterd en een echte Unoxworst. Gedecoreerd met sesamzaadjes voor een extra touch. Niet meer weg te denken uit ons assortiment!

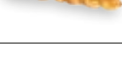


KNABBELSTENGELS

Roombotercroissantdeeg met gepofte mais en zonnebloempitten en gerold in geraspte Goudse kaas. Verdraaid lekker bij de soep of zomaar tussendoor.

ASSORTIMENTSOVERZICHT

Onze hartige snacks worden diepvries geleverd om nog op locatie af te bakken. Dit zorgt voor een waanzinnige geurbeleving en een kakelvers product voor uw klanten/gasten. Met enige regelmaat werken wij aan de verbetering van ons assortiment en recepturen, dit kan betekenen dat onderstaand assortiment iets kan afwijken.

	Productnaam	Gewicht	Verpakking	Afbakadvies
	Saucijzenbroodje	120 gram	60 stuks in een doos	Bakken: 180 °C, 24 min.
	Kaasbroodje	120 gram	50 stuks in een doos	Bakken: 180 °C, 24 min.
	Frikandelbroodje	150 gram	40 stuks in een doos	Bakken: 180 °C, 24 min.
	Satébroodje	100 gram	30 stuks in een doos	Bakken: 180 °C, 24 min.
	Worstenbroodje	210 gram	40 stuks in een doos	Bakken: 180 °C, 24 min.
	Knabbelstengel	85 gram	120 stuks in een doos	Bakken: 170 °C, 19 min.



BANKET

Als traktatie, verwennerij of bijzondere gelegenheid, het banket van Bakker van Maanen past eigenlijk bij iedere gelegenheid. Waar het allemaal om draait? Aandacht en kwaliteit. Al ruim 100 jaar maken wij banket van de allerbeste ingrediënten. Een lust voor het oog maar bovenal ongeloofelijk lekker! De meeste banketrecepten gaan van generatie op generatie in onze bakkerij. Wij combineren het beste van vroeger met het beste van nu, om elke dag weer het lekkerste banket te maken.

Het basisassortiment banket wordt aangevuld met seizoensproducten, zoals bijvoorbeeld aardbeien in het voorjaar, speculaas in het najaar en luxe items met Kerst. Kwaliteit staat bij ons voorop. Dat, in combinatie met vakmanschap en ambacht, zorgt voor het allerbeste en lekkerste banket. Eerlijk en Hollands, kwaliteit en ambacht, daar staan wij voor.

ASSORTIMENT BANKET



VAN MAANEN TOMPOUCE

Knapperig roomboterbladerdeeg en een dakje van roze fondant, dat is onze tompouce! Wat 'm zo speciaal maakt? Dat is natuurlijk de combinatie van banketbakkersroom én slagroom binnenin. Ongekend lekker.



CHOCOLADEBOL

De chocoladebol is geen onbekende in ons assortiment. Het is een luchtige soes, rijklijk gevuld met échte slagroom en gedoopt in een topkwaliteit chocolade. Een verwenmoment voor iedere chocoladeliefhebber!



TRUFFELGEBAK

Een traktatie voor de chocoladeliefhebber die 'm echt een keer geprobeerd moet hebben. Hij doet denken aan de chocoladetruffel, vandaar de naam. Chocoladebiscuit, gevuld met chocoladevulling van echte room en chocolade en overtrokken met een chocoladeganache. Natuurlijk is de chocolade die wij gebruiken van de beste kwaliteit en dat proef je!



HARDE MOKKA GEBAK

Fan van koffie? Kies dan voor deze harde mokka! Een knapperige harde wener bodem met een vulling van amandelspijs. Deze wordt opgespoten met luchtige mokka-creme en gedoopt in zachte fondant. Gedecoreerd met een toef mokka-creme en een passend chocolaatje.



MERGPIJP

Deze klassieker is niet meer weg te denken uit het assortiment. De reuze mergpijp is een luchtig cakeje gevuld met zachte creme, een laagje jam, omhuld met een laag marsepein en gedoopt in chocolade.



HAZELNOOT-CREME GEBAK

Een echte lekkernij gemaakt met laagjes huisgemaakt hazelnootschuim en luchtige botercreme. Rondom wordt dit knapperige gebakje gedecoreerd met stukjes hazelnoot en bovenop voorzien van een mooie toef botercreme en een passende decoratie. Een plaatje om te zien!



HAZELNOOT CHOCOLADEBOL

Bereid met huisgemaakt, knapperig hazelnootschuim en mokka-creme. Deze knapperige bol wordt volledig ondergedompeld in melkchocolade waaraan stukjes hazelnoot zijn toegevoegd.



APPELGEBAK

Appelpunten volgens grootmoeders recept! Met een extra krokante bodem, rijklijk gevuld met grove stukken appel en rozijnen. Afgewerkt met een kruimellaag. Het allerlekkerst met een flinke toef slagroom!



SLAGROOMGEBAK

Een echte klassieker: het slagroomgebak! Bereid met luchtig biscuit, afgewisseld met een laagje confiture, Zwitserse room en natuurlijk een heleboel slagroom. Gedecoreerd met vers seizoensfruit bovenop en krokante nootjes aan de zijkant.

PETIT FOUR LOGO



Onze petit fours met logo zijn de ideale gebakjes voor iedere (zakelijke) gelegenheid. Ze worden gemaakt van losse laagjes cake gevuld met luchtige creme en worden ondergedompeld in heerlijke fondant. Door er een eigen logo op te plaatsen maak je het net wat persoonlijker!



YOGHURT AMARENAGEBAK

Dit knalroze gebak is echt een plaatje. Luchtige bavaroise met als verrassing een amarena-kers in het midden, dit op een lekkere krokante koekbodem.



CHEESECAKEPUNT

Onze cheesecake is te herkennen aan de heerlijk dubbelgebakken koekbodem verrijkt met roomboter, vulling van zachte roomkaas met citroen en daarop een laagje jam van aardbeien, frambozen, bramen en citroen.



KINDERMUFFIN

Een heerlijke muffin gedecoreerd met gekleurde hagelslag en een kikker, aap of biggetje van chocolade.



FRUITGEBAK

Deze zomerse lekkernij heeft een knapperige harde wener bodem, gevuld met amandelspijs en Zwitserse room, met daarop vers fruit. Hiermee zet je zeker de zomer op tafel!



CARROTCAKEPUNT

Heerlijke zachte cake met stukjes ananas, rozijnen en wortel. De taart wordt gevuld met een laag van zachte roomkaas met een vleugje citroen. De taart is gedecoreerd met stukjes walnoot.



SLAGROOMSOESJES

Wie houdt er niet van slagroomsoesjes? Leuk om te trakteren of als lekkernij bij elke gelegenheid. De slagroomsoesjes kunnen per 12 stuks besteld worden.

SEIZOENSGEBAK



BRIOCHE ROOMBROODJE

Een heerlijk briochebroodje gevuld met romige banket-bakkersroom. Om 'm helemaal af te maken bestrooid met een dun laagje poedersuiker. Ouderwets lekker!

Verkrijgbaar mei t/m aug
afhankelijk van de
aardbeienoogst:



AARDBEIENGEBAK

Ons aardbeiengebak is echt het perfecte verwenmomentje. Een heerlijk gebakje met harde wener koekbodem gevuld met amandelspijs, Zwitserse room en gedecoreerd met verse aardbeien.

BANKET

ASSORTIMENTSOVERZICHT

Dagelijks leveren wij ons gebaksassortiment vers aan onze winkels en zakelijke klanten. Sommige soorten gebak lenen zich uitstekend om diepvries te leveren, dit gaat zeker niet ten koste van de kwaliteit. Diepvriesgebak biedt onze klanten de mogelijkheid om de beschikbare voorraad beter te beheersen en minder derving te hebben einde van de dag. Met enige regelmaat werken wij aan de verbetering van ons assortiment en recepturen, dit kan betekenen dat onderstaand assortiment iets kan afwijken.

	Productnaam	Dagvers	Verpakking
	Van Maanen tompouce	Per stuk bestelbaar	-
	Chocoladebollen	Per stuk bestelbaar	-
	Hazelnoot-chocoladebol	Per stuk bestelbaar	-
	Slagroomgebak	Per stuk bestelbaar	-
	Brioche roombroodje	Per stuk bestelbaar	-
	Fruitgebak	Per stuk bestelbaar	-
	Aardbeiengebak	Per stuk bestelbaar	-

	Productnaam	Diepvries	Verpakking
	Truffelgebak	Per stuk bestelbaar	21 stuks in een doos
	Harde mokkagebak	Per stuk bestelbaar	12 stuks in een doos
	Hazelnoot-cremegebak	Per stuk bestelbaar	20 stuks in een doos
	Appelpunt	Per stuk bestelbaar	21 stuks in een doos
	Mergpijp	Per stuk bestelbaar	24 stuks in een doos
	Petit fours logo	Per doos bestelbaar	20 stuks in een doos
	Kindermuffin	Per stuk bestelbaar	24 stuks in een doos
	Yoghurt-amarenagebak	Per stuk bestelbaar	18 stuks in een doos
	Koffiegebak	Per stuk bestelbaar	18 stuks in een doos
	Slagroomsoesjes	Per 12 stuks bestelbaar	120 stuks in een doos
	Cheesecakepunt	Per stuk bestelbaar	12 stuks in een doos
	Carrotcakepunt	Per stuk bestelbaar	12 stuks in een doos
	Petit four karamel	Per stuk bestelbaar	20 stuks in een doos
	Petit four perzik	Per stuk bestelbaar	20 stuks in een doos
	Petit four sinaasappel	Per stuk bestelbaar	20 stuks in een doos
	Petit four aardbei	Per stuk bestelbaar	20 stuks in een doos
	Petit four limoncello	Per stuk bestelbaar	20 stuks in een doos
	Petit four mango/passie	Per stuk bestelbaar	20 stuks in een doos
	Petit four vanille	Per stuk bestelbaar	20 stuks in een doos



SCHNITTES EN TAARTEN

Wanneer onze schnittes en taarten op tafel staan dan is het feest! In onze ambachtelijke bakkerij staan wij dagelijks vroeg op om het allerlekkerste banket te maken voor onze klanten, want als het feest is dan moet de taart goed zijn! Veel van onze recepten gaan al van generatie op generatie, het beste van vroeger met de allerbeste ingrediënten van nu. Oude familie recepten in een fris en eigentijds jasje. Veel van onze taarten zijn er in verschillende maten, zo kies je gemakkelijk de juiste taart bij de grootte van het gezelschap. Of kies voor meerdere schnittes voor de ultieme proeverij!

Onze fototaarten zijn ook al jaren favoriet, hiermee creëren wij een unieke taart en dat maakt het extra speciaal. Op een fototaart kunnen lievelingsfoto's, persoonlijke teksten of logo's worden geplaatst. Een fototaart maakt iedere gelegenheid echt bijzonder.



SLAGROOMSCHNITTE

Geen wonder dat onze slagroomschnitte al jarenlang favoriet is! Deze schnitte heeft een met suiker besprenkelde bodem en een rijke vulling van banketbakkersroom, slagroom en confiture. Bovenop natuurlijk extra veel slagroom en vers fruit. Een geliefde traktatie!

TRUFFELSCHNITTE

De grote broer van ons truffelgebak. Bereid volgens hetzelfde recept met een biscuit van chocolade, gevuld met chocoladevulling van echte room en chocolade en tot slot overtrokken met een ganache van chocolade.

CHIPOLATASCHNITTE

Een klassieke schnitte die altijd lekker blijft! Bereid met luchtig biscuit welke rijkelijk is gevuld met luchtige chipolata vulling, boordevol vruchten en natuurlijk bitterkoekjes. Overtrokken met marsepein en gedecoreerd met botercrème en bijpassende chocolaatjes.



PASSIEVRUCHT SCHNITTE

Deze fruitige, gele schnitte tovert een lach op je gezicht! Fris van smaak door de vulling van passievrucht bavarose en luchtig biscuit. Overtrokken met een gele laag marsepein en gedecoreerd met botercrème en bijpassende chocolaatjes.



HAZELNOOT CREMETAART

Ons hazelnoottaartje is al jarenlang een hit! Bereid met ons huisgemaakte hazelnootschuim, stukjes hazelnoot en hazelnootcrème. Echt een feest op tafel!



(GROTE LUXE) APPELTAART

Onze ambachtelijke huisgemaakte appeltaart gemaakt van een harde wenerdeeg op basis van roomboter is toch echt de allerlekkerste. Daarnaast is hij ook rijkelijk gevuld met verse appels, rozijnen en kaneelspijs. Lekker met een toef slagroom, maar zonder is ook mogelijk.

SEIZOENSTAART



AARDBEIENTAARTJE

Een heerlijk taartje met harde wener koekbodem, gevuld met amandelspijs en Zwitserse room en daar bovenop verse aardbeien van Hollandse bodem. Zeker een aanrader!

Verkrijgbaar mei t/m aug afhankelijk van de aardbeienoogst.

ASSORTIMENTSOVERZICHT

Dagelijks leveren wij ons schnittes- en taartenassortiment vers aan onze winkels en zakelijke klanten. Sommige soorten schnittes en taarten lenen zich uitstekend om diepvries te leveren, dit gaat zeker niet ten koste van de kwaliteit. Diepvriesschnittes en -taarten bieden onze klanten de mogelijkheid om de beschikbare voorraad beter te beheersen en minder derving te hebben aan het einde van de dag.

Met enige regelmaat werken wij aan de verbetering van ons assortiment en recepturen, dit kan betekenen dat onderstaand assortiment iets kan afwijken.

	Productnaam	Dagvers	Verpakking
	Slagroomschnitte	Per stuk bestelbaar	-
	Aardbeientaartje	Per stuk bestelbaar	-

	Productnaam	Diepvries	Verpakking
	Truffelschnitte	Per stuk bestelbaar	7 stuks in een doos
	Chipolataschnitte	Per stuk bestelbaar	7 stuks in een doos
	Passievruchtschnitte	Per stuk bestelbaar	7 stuks in een doos
	Hazelnoot-cremetaart	Per stuk bestelbaar	7 stuks in een doos
	Grote luxe appeltaart (12 punten)	Per stuk bestelbaar	3 stuks in een doos



BIJ EEN FEESTELIJKE GELEGENHEID HOORT NATUURLIJK TAART!

Iedere ochtend maken onze bakkers de lekkerste taarten voor feestelijke momenten. Aandacht en kwaliteit, daar zijn wij ruim 100 jaar geleden mee begonnen en maken onze taarten niet alleen een lust voor het oog, maar zijn ook ongelooflijk lekker. Op onze website www.bakkervanmaanen.nl staat ons actuele taartenassortiment met beschikbare maten. Een verjaardag, jubileum of ander bijzonder moment te vieren? Met onze foto of logotaarten maakt u in een handomdraai een persoonlijke taart voor een unieke gelegenheid.





FEESTDAGEN INSPIRATIE

De feestdagen zijn het ideale moment om uit te pakken, voor u thuis, maar ook voor ons als bakker, want bij een feestdag horen natuurlijk lekkernijen. Het feestdagenjaar begint voor ons in februari met Valentijn, gevolgd door Pasen, Koningsdag, Bevrijdingsdag, Moederdag, Vaderdag, Pinksteren, Halloween, Sinterklaas, Kerst en natuurlijk Oudjaar.

Iedere feestdag kent zijn eigen klassiekers. Pasen is dé gelegenheid voor de heerlijkste stollen en brunchproducten. Met Koningsdag zetten wij alle zeilen bij en maken wij de lekkerste oranjetompouce voor de verjaardag van onze Koning.

Aardbeien zijn het thema voor Moederdag, in allerlei soorten en maten zijn de banketlekkernijen dan verkrijgbaar. Het najaar kent veel warme smaken zoals chocolade en speculaas en met Halloween geven wij daar een leuke speelse draai aan.

Tijdens de decembermaanden pakken wij groots uit. Eerst natuurlijk met Sinterklaas. Amandelletters, gevuld speculaas, chocoladeletters en overheerlijk gebak. Gevolgd door Kerst waar wij alles hebben voor een heerlijk kerstontbijt of koffiemoment met je dierbaren.

Met Oudjaar zijn wij graag van de partij met heerlijke oliebolletjes, beignets en ons vuurwerkgebak.

Hiernaast geven wij een kleine impressie van de afgelopen jaren.

Vraag naar onze feestdagenfolders voor het meest actuele assortiment.



BAKKER VAN MAANEN

bakkervanmaanen.nl