

Wij delen
uw passie

ASSORTIMENTS
BROCHURE

Vetstoffen

MEISTERMARKEN



Grand Pâtissier

Meister





De beste grondstoffen voor een topassortiment!

Waarmee maakt u het beste brood en de lekkerste patisserie? Met de beste grondstoffen, dat spreekt voor zich. Maar wat betekent dat voor u, de beste grondstoffen? Producten waarin u de passie proeft waarmee u zelf uw vak beoefent? Waarmee u nieuwe smaakbelevingen kunt creëren en dus ook nieuwe omzetkansen? Die u het mooiste en smakelijkste resultaat opleveren? Die u inspireren en de ruimte bieden om creatief aan de slag te gaan? Samengevat: grondstoffen die het synoniem zijn van traditie en innovatie, in alles afgestemd op uw behoeften?

In deze catalogus kunt u kennismaken met een uitgebreid assortiment aan grondstoffen die perfect inspelen op de nieuwste voedingstrends, die beantwoorden aan de

actuele gezondheidseisen en die u makkelijk en snel kan verwerken.

Maar u ontdekt ook tal van recepten, sterke concepten en totaaloplossingen waarmee we in uw behoeften trachten te voorzien. Zoals de kwalitatieve margarines van Meistermarken, de verfijnde mélanges & bereidingsmiddelen van Grand patissier.

Zijn passie, creativiteit en expertise ook de grondstoffen van uw vakmanschap? Voeg er de grondstoffen van CSM Ingredients aan toe en ... zet uw eigen trend!

Kwalitatieve producten



CSM Ingredients denkt, werkt en verkoopt mee

CSM Ingredients heeft zich in de loop der jaren ontwikkeld tot een waardevolle partner voor de ambachtelijke bakker. En waardevol mag u in dit geval letterlijk nemen. Want CSM Ingredients biedt u een aantal concrete meerwaarden met een directe impact op uw aanbod, uw werkwijze en uw verkoop.

CSM Ingredients staat borg voor een gevarieerde selectie bakkerij-producten en Ingrediënten, gecreëerd en geselecteerd op basis van slechts één criterium: **kwaliteit**. Maar daar houdt het niet mee op. We zorgen er ook voor dat u die kwaliteit optimaal kunt laten renderen, door u te laten delen in onze **unieke expertise**.

CSM Ingredients komt graag mogelijke oplossingen bij u toelichten. Wij ondersteunen u met technisch advies, inspirerende recepturen en rendement verhogende kostprijscalculaties.

Bovendien helpt CSM Ingredients u om al die inspanningen om te zetten in een **succesvolle verkoop**, dit door het aanbieden van **professionele marketing support**. Met promoties die uw klanten bevestigen in hun overtuiging dat ze bij u moeten zijn voor de beste kwaliteit. Met acties die ook nieuwe klanten naar uw winkel lokken. En met winkel materiaal dat niet alleen uw producten, maar ook uw **vakmanschap** in de etalage zet.

Die **meerwaardepartner** willen we voor u zijn én blijven. Een producent die met u meedenkt en meewerkt in het belang van uw **reputatie** en uw **omzet**. Zodat u de toekomst met vertrouwen tegemoet kunt zien.

Marketingadvies

- ✓ Verkoopsondersteunende tools
- ✓ Consumentenacties
- ✓ Winkel materiaal

Technisch advies

- ✓ Inspirerende recepten
- ✓ Kostprijscalculaties
- ✓ Opleidingen & demonstraties

Wist je dat

je al onze Vegan producten kan herkennen in deze brochure aan de hand van dit symbool





Vetstoffen

Met zijn 50 jaar ervaring biedt MeisterMarken ambachtelijke oplossingen voor de professional aan, afgestemd op hun specifieke eisen met betrekking tot kwaliteit, regelmaat en gebruiksgemak, waardoor ze onbelemmerd en op een positieve manier hun ambachtelijke knowhow kunnen delen. Het Duitse merk combineert respect voor traditie met gevoel voor innovatie en is daarmee dé referentie voor margarines en vetten zoals Meister, die door hun speciale samenstelling het dagelijks werk aanzienlijk vereenvoudigen. MeisterMarken heeft ook Debco en Grand Pâtissier in zijn gamma opgenomen. Een historisch merk dat, zoals alle andere MeisterMarken referenties, de ambachtelijke knowhow nog versterkt. Het biedt hiermee een compleet productassortiment aan dat letterlijk alle toepassingen dekt.

MEISTERMARKEN



debco

Grand Pâtissier

Meister



Debco

Debco biedt een uitgebreid assortiment van margarines en vetten. Die vergemakkelijken niet alleen uw dagelijkse werkzaamheden maar helpen u ook om heerlijk ambachtelijke producten te bereiden.

Intussen is Debco al 110 jaar de partner van de ambachtelijke bakker. We kunnen dus als geen ander oplossingen bieden die perfect zijn aangepast aan uw noden. Onze

kwaliteitsproducten getuigen telkens weer van een uitgebreide kennis van het bakkersvak en van de aandacht voor uw specifieke behoeften.

Bovendien ondersteunt u met Debco margarines de productie van duurzame palmolie. Met Debco margarines maakt u een verantwoorde keuze voor een kwaliteitsproduct dat goed is voor mens en milieu.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
02787 10236842	Debco Trio Crème 	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: voor crèmes, wrijf- & roerdegens en beslagen beste opklopvermogen in de markt laag smeltpunt ongezouten 	# 4  2,5 kg  doos  10 kg
02832 10238281	Debco Trio Super 	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: zanddegens, cakebeslag bakvast aroma ongezouten 	# 4  2,5 kg  doos  10 kg
02779 10236834	Debco Mira 	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: crèmes, beslagen en fijne vullingen hoog opklopvermogen hoge vochtopname behoudt zijn stand laag smeltpunt voor een luchtige crème gebruik deze in combinatie met Butyvit (p. 65) 	# 4  2,5 kg  doos  10 kg
02783 10236838	Debco Silsa 	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: crèmes, beslagen en mousses marquise extra hoog opslagvermogen behoudt zijn stand laag smeltpunt voor een luchtige crème gebruik deze in combinatie met Butyvit (p. 65) 	# 4  2,5 kg  doos  10 kg



TIP

Voor een luchtige crème gebruik Debco Mira of Debco Silsa met Butyvit.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
02789 10236844	Debco Trio Puur zacht 	<ul style="list-style-type: none"> • toepassing: zanddegen en speculaas • unieke samenstelling van 100% plantaardig vet • geen toevoegingen • stevig en plastisch • geen vetfilm in de mond • ongezouten 	# 1  doos 
02806 10237302	Debco Trio Extra Gehard - Fourrure 	<ul style="list-style-type: none"> • toepassing: crèmes, pralinevullingen en afslappen van couverture • bestaat uit 100% plantaardig vet • steil smeltgedrag 	# 4  doos 



Jockeytaart

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
BLADERDEEG		
Bloem	2.000 g	Knead van alle grondstoffen een homogeen deeg.
Zout	34 g	
Debco Trio Korst-Proba 02788	400 g	Bol het deeg los op en laat ± 10 minuten rusten in de koelkast, verpakt in plastic folie.
Water	1.100 g	
TOERVETSTOF		
Debco Trio Korst-Proba 02788	1.200 g	Verwerk naar korst/bladerdeeg met de toervetstof. Laat nog ± 60 minuten rusten in de koelkast, verpakt in plastic folie. Rol het deeg uit op 3,4 mm en steek plakken Ø 20 cm uit. Prik voldoende en bestrijk met ei. Snijd banden van 1 cm en steek halve maantjes uit. Verwerk de taartbodem zoals aangegeven op de foto. Strijk het geheel in met ei. ± 60 minuten rusten en bak af.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
02834 10238297	Decco Trio Wals 	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: voor alle walsdegen zoals oa speculaas en wafeltjes extra stevig en plastisch 	# 4  2,5 kg  doos  10 kg
02786 10236841	Decco Trio Cake 	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: gerezen deeg, zanddeeg en beslagen stevig en plastisch goede verwerking 	# 4  2,5 kg  doos  10 kg
02778 10236833	Decco Deb 	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: gerezen en beslagen deeg & zanddeeg perfecte verwerkbaarheid geeft een mooi volume in het product 	# 4  2,5 kg  doos  10 kg



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
02788 10236843	Decco Trio Korst-Proba 	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: bladerdeeg en getoerd gerezen degen perfecte plasticiteit geeft een hoog volume en rendement 	# 4  2,5 kg  doos  10 kg
02773 10236828	Decco Alfa 	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: gerezen bladerdeeg en bladerdeeg perfecte verwerkbaarheid hoog rendement mooie bladering 	# 5  2 kg  doos  10 kg

Meister

De oplossingen van het MeisterMarken Meister gamma worden al vele jaren door vakmensen gewaardeerd omwille van hun gebruiksgemak. De Meister producten helpen hen elke dag met het bereiden van opmerkelijke recepten, met een uitzonderlijk gebruiksgemak als bonus.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
02199 10101859	Meister Gold Softin	<ul style="list-style-type: none"> • toepassing: cakebeslag • unieke samenstelling van 100% plantaardig vet • staat garant voor smeuïge cakes met lange versheid 	# 1 10 kg doos 10 kg
57168 10101797	Meister Cremin	<ul style="list-style-type: none"> • toepassing: crèmes • basis voor kant-en-klare gebakcrème • bevat suikersiroop • extra hoog opklopvermogen • ongezouten 	# 5 3 kg doos 15 kg

Maître Pâtisserie

Het kwalitatieve assortiment Maître Pâtisserie maakt uw dagelijks werk makkelijker, want biedt u precies de margarines die u nodig hebt. Beide oplossingen garanderen de consistentie van een professioneel product, gecombineerd met het werkcomfort van een margarine en de finesse van een vetstof met zuiveltoetsen. Geraffineerde aroma's als bonus bezorgen uw creaties een uitzonderlijke smaak.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
41311 10244440	Maître Pâtisserie Incorporation	<ul style="list-style-type: none"> toepassingen : crèmes, beslagen en gerezen degen verwerkt heel makkelijk aangenaam mondgevoel en optimale smaak 	# 4 2,5 kg doos 10 kg
41312 10244439	Maître Pâtisserie Tourage	<ul style="list-style-type: none"> toepassingen : getoerd gerezen degen en bladerdegen perfecte plasticiteit en verwerkbaarheid subtiële smaak 	# 5 2 kg doos 10 kg



Grand Pâtissier

Vooral Grand Pâtissier-bereidingsmiddelen en Grand Pâtissier-mélanges worden alom gewaardeerd omwille van hun uitzonderlijke smaakeigenschappen.

Beide premium oplossingen – die speciaal werden ontwikkeld om aan de specifieke vereisten van elk type toepassing te voldoen – hebben optimaal geprofiteerd

van het voortdurende verbeterings-programma van MeisterMarken. Hun frisheid en superieure smaak blijven gedurende nog langere tijd optimaal behouden, waardoor er nog aantrekkelijkere creaties kunnen gerealiseerd worden. Hun hoogwaardige samenstelling bevat uitsluitend plantaardige Ingrediënten, waaronder RSPO Mass Balance* gecertificeerde duurzame palmolie.



Gold Mélanges

Grand Pâtissier Gold is uniek op de markt. Het is een combinatie van boter en margarine die een heerlijke smaak en een hoge techniciteit perfect met elkaar verzoent. De genereuze, romige botersmaak sublimeert je prestaties terwijl je geniet van een optimaal werkcomfort. De margarine is gemaakt van verantwoorde en duurzame RSPO Mass Balance* gecertificeerde palmolie. Dit uitzonderlijk gamma omvat twee ideale referenties waarmee je elke dag topprestaties kunt leveren: Grand Pâtissier Gold Suprême en Grand Pâtissier Gold Croissant.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
29357 10237301	Grand Pâtissier Gold Croissant	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: getoerd gerezen degen voor croissants met een échte botersmaak perfecte verwerkbaarheid hoog rendement 	# 5 2 kg doos 10 kg
29356 10237010	Grand Pâtissier Gold Suprême	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: crèmes, gerezen deeg en beslagen authentieke smaak van echte boter makkelijk verwerkbaar consistente kleur 	# 4 2,5 kg doos 10 kg



TIP
Grand Pâtissier Gold Suprême biedt talloze mogelijkheden voor verschillende bereidingen. Het staat garant voor kwaliteit én smaak!

Bereidingsmiddelen

Door de harmonische combinatie van plantaardige oliën, room en honing geven de Grand Pâtissier-vetten je creaties een romige en verfijnde botersmaak en een prachtige gouden kleur. Door hun technische kwaliteiten passen ze zich bovendien probleemloos aan elk type toepassing aan.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
29354 10236996	Grand Pâtissier Croissant	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: getoerd gerezen degen zeer plastisch in verwerkbaarheid verwerkt heel makkelijk staat garant voor een aantrekkelijk eindproduct 	# 5 2 kg doos 10 kg



29355 10236998	Grand Pâtissier Crème / Cake	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: crèmes, gerezen deeg en beslagen uitzonderlijk opklopvermogen mooie stand aangenaam mondgevoel en smaak voor een luchtige crème gebruik deze in combinatie met Butyvit (p. 65) 	# 4 2,5 kg doos 10 kg
-------------------	-------------------------------------	--	----------------------------



29353 10236994	Grand Pâtissier Korst / Feuilletage	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: bladerdeeg perfecte plasticiteit en verwerkbaarheid geeft het hoogste volume en rendement in de markt 	# 5 2 kg doos 10 kg
-------------------	--	---	--------------------------

Bloemenwei

INGREDIËNTEN GEWICHT BEREIDING

CAKE MET LIMOEN EN BASILICUM

Grand Pâtissier Crème / Cake 29355	450 g	Klop de Grand Pâtissier Crème/ Cake en de suiker op in een bekken, voeg geleidelijk de eieren en de Pâti Krem toe.
Suiker	500 g	
Heelei	400 g	
Pâti Krem 29490	100 g	Zeef de bloem en het bakpoeder en voeg deze toe.
Tarwebloem	430 g	
Limoenzest	5 g	Voeg de limoen en de basilicum toe.
Vers gehakte basilicum	5 g	
Bakpoeder	18 g	Giet het mengsel in een rechthoekige vorm van 6 x 12 cm tot ongeveer 3/4 van de rand en bak op ± 180°C gedurende ± 20 minuten, met gesloten schuif/sleutel.
Amandelpoeder 100%	140 g	

TROPICALCRÈME

Fruffi Tropical 24823	500 g	Verwarm de Fruffi Tropical tot ± 40°C.
Grand Pâtissier Crème / Cake 29355	100 g	Voeg de Grand Pâtissier Crème/ Cake en de gelatine toe.
Gelatine	6 g	Mix het geheel en vul een vorm van 6 x 12 cm. Vul eveneens enkele halve bolvormpjes van verschillende afmetingen. Koel de gelei.

AMANDELCRUMBLE

Tarwebloem	100 g	Meng alle ingrediënten kort tot een kruimeldeeg in een bekken.
Amandelpoeder 100%	80 g	
Grand Pâtissier Crème/Cake 29355	100 g	Bak de kruimels op ± 190°C gedurende ± 10-15 minuten met gesloten schuif/sleutel.
Bruine suiker	90 g	

OPBOUW EN AFWERKING

Plaats de Tropicalcrème (6 x 12 cm) op de cake met limoen en basilicum.
Plaats vervolgens de halve bolletjes op de Tropicalcrème.
Decoreer de cake met de amandelcrumble en wat verse bloemen.



Demax

Demax-producten worden uitsluitend gemaakt van 100% plantaardige oliën en carnaubawas, speciaal geselecteerd omwille van hun uitzonderlijke kwaliteit. Het hoogwaardige resultaat helpt u uw creaties te vervolmaken en uw apparatuur te onderhouden.

Demax lossingsmiddel wordt als een dun, uniform laagje aangebracht op het bakoppervlak en zorgt ervoor dat uw deeg of product gemakkelijk en schoon loskomt.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
20527 10187953	Demax RA 	<ul style="list-style-type: none"> voortreffelijk lossingsmiddel voor op allerlei soorten oppervlakten: platen, banden en vormen kan veelzijdig ingezet worden voor al uw brood & banket zuinig in gebruik: een dun laagje volstaat om producten gemakkelijk los te maken garandeert een mooi eindresultaat Beschermt vormen en platen tegen carbonisatie op basis van zonnebloemolie en raapzaadolie; geen palmolie kan aangebracht worden met een kwast, doek of spuitapparaat ook geschikt voor halal- en koosjer toepassingen 	# 1  9,2 kg  bus  9,2 kg
20532 10187922	Demax CD 130 	<ul style="list-style-type: none"> geschikt voor alle soorten toestellen: verdelers, deegtrechters, broodsnijmachines, kneders, kloppers, lamineertafels en afwegers sterk lossingsvermogen waardoor er geen deeg blijft kleven laat deeg vlot glijden zodat deegstukken gelijkmatig verdeeld worden en brood proper en precies gesneden wordt bescherming van messen, wanden en zuigers tegen slijtage geen impact op het uitzicht van eindproducten omdat er geen oxidatie is aan te brengen met een spuitapparaat optimale temperatuur: 20 à 25°C zonder hars koosjer en halal met 'duurzame' palm: RSPO SG (segregated) 	# 1  9,2 kg  bus  9,2 kg
27295 10087878	Demax Spray 	<ul style="list-style-type: none"> voortreffelijk lossingsmiddel voor op allerlei soorten oppervlakten: platen, banden en vormen kan veelzijdig ingezet worden voor al uw brood & banket zuinig in gebruik: een dun laagje volstaat om producten gemakkelijk los te maken garandeert een mooi eindresultaat beschermt vormen en platen tegen carbonisatie op basis van zonnebloemolie en raapzaadolie; geen palmolie makkelijk aan te brengen met spuitbus ook geschikt voor halal- en koosjer toepassingen 	# 6  600 g  bus  3,6 kg



Wij delen
uw passie

Over ons

CSM Ingredients is wereldwijd actief en één van de marktleiders in de internationale bakkerijsector. Het omvat een ruim en gevarieerd assortiment ingrediënten, pâtisseriesproducten, broodbereidingen en vetten.

Dankzij onze expertise en onze technische knowhow –het resultaat van meer dan 120 jaar ervaring- kunnen we u elke dag opnieuw oplossingen en diensten aanbieden op maat van uw specifieke behoeften.

Onze erkende merken Pâti, Waldkorn®, Jelfix, MeisterMarken, Meister, Tiger Paste, Debco, Ulmer Spatz, Marguerite, Fruffi en Grand Pâtisserie staan borg voor een hoogkwalitatief product aanbod, nauwgezet afgestemd op de marktverwachtingen en de smaak van de consument.

Samen met onze andere producten bieden ze u de zekerheid van optimale resultaten, comfortabele werkomstandigheden en een groeiend klantenbestand.

Contacteer ons

 www.csmingredients.com

 cs.belux@csmingredients.com

Volg ons

 CSM Ingredients



CSM Ingredients Benelux (BE) BV
Filip Williotstraat 9 | 2600 Berchem | België

CSM Ingredients Benelux (NL) BV
Fruitlaan 24 | 4462 EP Goes | Nederland
www.csmingredients.com | cs.belux@csmingredients.com

