



ARTISANAAL OP SCHAAL

De wortels van Joriba liggen in puur artisaanaal vakmanschap dat sedert haar ontstaan hoogwaardige producten heeft afgeleverd. Doorheen de jaren werd het vakmanschap en bijgevolg de kwaliteit behouden, enkel de schaal vergroot. U koopt een artisaanaal kwalitatief product dat 100% Belgisch is. Met respect voor de hoge kwaliteit van onze producten, verwerken wij enkel pure ingrediënten van gerespecteerde en gecertificeerde leveranciers. Wij proberen zo veel mogelijk te sourcen van Belgische spelers, aangezien het merk 'België' steeds garant staat voor de beste kwaliteit.



- ✓ Authentieke recepten
- ✓ Expertise sinds 1978
- ✓ Artisanale kwaliteit in vriesvers
- ✓ Focus op productontwikkeling en seizoensaanbod

ONS ASSORTIMENT

Onze focus ligt op artisaanaal bereide bakkerijproducten. Vanuit de productie van de enige echte Diksmuidse boterkoeken zijn we doorheen de jaren ook gespecialiseerd in Berlijnse bollen en eclairs in verschillende formaten en afwerkingen.

Door de artisanale bereiding van onze producten kunnen de hierna vermelde gewichten en afmetingen variëren binnen de vooropgestelde normen.

BERLIJNSE BOLLEN - LEEG



Berlijnse bol Mini / DBH03_JO001

Mini berlijnse bol op basis van luxedeeg
gefrituurd in zonnebloemolie

55mm diameter - 25gr

ontdooitijd : min. 1h bij kamertemperatuur

88 stuks per kartons

88 kartons/pallet

Berlijnse bol Midi / DBH02_JO001

Medium berlijnse bol op basis van luxedeeg
gefrituurd in zonnebloemolie

70mm diameter - 40gr

ontdooitijd : min. 1h bij kamertemperatuur

45 stuks per karton

88 kartons/pallet



Berlijnse bol Original /

DBH01_JO001

Grote berlijnse bol op basis van luxedeeg
gefrituurd in zonnebloemolie

90mm diameter - 60gr

ontdooitijd : min. 1h bij kamertemperatuur

70 stuks per karton

40 kartons/pallet



GEVULD - BERLIJNSE BOLLEN



Mini (doorgesneden)/ DBS03_JO001

Mini berlijnse bol doorgesneden en gevuld met crème patissière

55mm diameter - 45gr

ontdooitijd : min. 6h bij 5-7°C

48 stuks per karton

88 kartons/pallet

Original (doorgesneden)/ DBS01_JO001

Original berlijnse bol doorgesneden en gevuld met crème patissière

90mm diameter - 105gr

ontdooitijd : min. 6h bij 5-7°C

48 stuks per karton

40 kartons/pallet



Original (geïnjecteerd)/ DBG01_JO001

Original berlijnse bol geïnjecteerd met crème patissière

90mm diameter - 105gr

ontdooitijd : min. 6h bij 5-7°C

48 stuks per karton

48 kartons/pallet



ARTISANALE ECLAIRS - LEEG



Eclair Mignon / DEH08_JO001

Onze kleinste éclair huls op basis van ons authentiek pâte à choux deeg

8 × 3,5cm - 7,5gr

ontdooitijd : min. 1h bij kamertemperatuur

168 stuks per karton

88 kartons/pallet

Eclair Français/ DEH06_JO001

Een lange, smalle éclair op basis van ons authentiek pâte à choux deeg

15,5 × 4,5cm - 20,5gr

ontdooitijd : min. 1h bij kamertemperatuur

112 stuks per karton

40 kartons/pallet



Eclair Original / DEH01_JO001

Onze standaard brede éclair huls op basis van ons authentiek pâte à choux deeg

15 × 5,5cm - 27gr

ontdooitijd : min. 1h bij kamertemperatuur

140 stuks per karton

24 kartons/pallet

GEVULD & AFGEWERKT - ARTISANALE ECLAIRS



Eclair Mignon fondant/ DEG08_JO001

Mignon éclair gevuld met crème patissière en afgewerkt met een huisgemaakte fondantchocoladeganache

8 × 3,5cm - 35gr

ontdooitijd : min. 6h bij 5-7°C

60 stuks per karton

88 kartons/pallet

Eclair Français fondant / DEG06_JO001

Français éclair gevuld met crème patissière en afgewerkt met een huisgemaakte fondantchocoladeganache

15,5 × 4,5cm - 100gr

ontdooitijd : min. 6h bij 5-7°C

48 stuks per karton

48 kartons/pallet



Eclair Original melk / DEG01_JO001

Original éclair gevuld met crème patissière en afgewerkt met een huisgemaakte melkchocoladeganache

15 × 5,5cm - 120gr

ontdooitijd : min. 6h bij 5-7°C

46 stuks per karton

48 kartons/pallet

CAKES EN GEBAK - APPEL



Artisanale cake Long - met appelstukjes / DCE01_JO001

Een lange cake met verse Jonagold appelstukjes

27 x 7,5cm - 450gr

ontdooitijd : min. 2h bij kamertemperatuur

14 stuks per karton

48 kartons/pallet

Appeltaartje (1p.) / DTE01_JO001

Een tarteletje met cakebeslag en verse Jonagold
appelstukjes van Belgische bodem

11cm diameter - 100gr

ontdooitijd : min. 2h bij kamertemperatuur

60 stuks per karton

48 kartons/pallet



Artisanale cake Original Appel crumble/ DCE04_JO001

Een ronde cake met verse Jonagold appelstukjes,
afgewerkt met een crumble

17cm diameter - 515gr

ontdooitijd : min. 2h bij kamertemperatuur

6 stuks per karton

88 kartons/pallet



VARIA - CAKES EN GEBAK



Artisanale cake Original Kersen crumble / DCE07_JO001

Een ronde cake met kersenvulling, afgewerkt met een crumble

17cm diameter - 515gr

ontdooitijd : min. 2h bij kamertemperatuur

6 stuks per karton

88 kartons/pallet

Artisanale cake Original Chocolade brownie / DCE05_JO001

Een ronde chocolade brownie cake

17cm diameter - 425gr

ontdooitijd : min. 2h bij kamertemperatuur

6 stuks per karton

88 kartons/pallet



Rocher / DAE01_JO001

Artisanaal bereide kokosrotsjes

6,5cm diameter - 55gr

ontdooitijd : min. 1h bij kamertemperatuur

126 stuks per karton

48 kartons/pallet



ZACHTE LUXE - KLAASKOEKEN



Klaaskoek natuur / DOE01_JO001

Zacht luxedeeg met een lichte toets van kaneel

16 × 11cm - 100gr

ontdooitijd : min. 1h bij kamertemperatuur

60 stuks per karton

24 kartons/pallet

Klaaskoek met rozijntjes / DOE02_JO001

Zacht luxedeeg met een lichte toets van kaneel en rozijntjes

16 × 11cm - 100gr

ontdooitijd : min. 1h bij kamertemperatuur

60 stuks per karton

24 kartons/pallet



Klaaskoek met chocolade- stukjes/ DOE03_JO001

Zacht luxedeeg met een lichte toets van kaneel en chocoladestukjes

16 × 11cm diameter - 100gr

ontdooitijd : min. 1h bij kamertemperatuur

60 stuks per karton

24 kartons/pallet



DIKSMUIDSE BOTERKOEKEN - VIENNOISERIE



Diksmuidse boterkoek / DVE01_JO001

De enige echte Diksmuidse boterkoek,
handgemaakt volgens authentiek recept en
100% plantaardig

per 21 stuks in alu tray - ca. 70 gr/stuk

ontdooitijd : min. 1h bij kamertemperatuur

4 x 21 stuks per karton

24 kartons/pallet

Diksmuidse chocoladekoek / DVE02_JO001

Een Diksmuidse boterkoek met binnenin een staafje
authentieke Belgische donkere chocolade.

per 21 stuks in alu tray - ca. 95 gr/stuk

ontdooitijd : min. 1h bij kamertemperatuur

4 x 21 stuks per karton

24 kartons/pallet



100% PLANTAARDIG

Onze verrukkelijke Diksmuidse boterkoeken
en chocoladekoeken worden met veel
zorg en liefde voor u handgemaakt.
We gebruiken dan ook de allerbeste
ingrediënten: tarwebloem, water,
kristalsuiker, margarine, gist en zout.

