

PRIJSLIJST *Liste de prix*

CODE	P	OMSCHRIJVING	DESCRIPTION	PCS/BOX	€/BOX	€/kg	TAX
10504	53	Chocotransfer A4	Chocotransfer A4	30 x	84,75		21
10902	63	Transfer 26,5x12,4 cm	Transfert 26,5x12,4 cm	102 x	58,85		21
22187	55	Spray melkchocolade velourseffect	Spray velours chocolat au lait	400 ml	27,45		6
22223	57	Spray goud azo free	Spray non-azoïque or	250 ml	26,80		6
22324	54	Koelspray	Spray refroidissant	400 ml	25,40		6
22342	54	Spray glans	Spray brillant	400 ml	26,90		21
22949	57	Spray brons azo free	Spray non-azoïque bronze	250 ml	26,80		6
22950	57	Spray zilver azo free	Spray non-azoïque argent	250 ml	26,80		6
22951	57	Zilver verstuiver	Pulvérisateur d' argent	10 g	8,70		6
22952	57	Goud verstuiver	Pulvérisateur d' or	10 g	8,70		6
24223	21	Suikervlokjes zilver	Flocons en argent	600 g	19,40		6
24224	21	Suikervlokjes goud	Flocons en or	600 g	19,40		6
24235	21	Suikervlokjes brons	Flocons en bronze	600 g	19,40		6
24402	59	Poeder metallic goud	Poudre colorant or métallique	25 g	17,00		6
24403	59	Poeder metallic zilver	Poudre colorant argent métallique	25 g	17,00		6
24444	59	Poeder metallic brons	Poudre bronze métallique	25 g	17,00		6
24445	59	Poeder metallic rood	Poudre rouge métallique	25 g	17,00		6
24483	21	Fantasy Sugar geel	Fantasy Sugar jaune	500 g	14,90		6
24486	21	Fantasy Sugar rood	Fantasy Sugar rouge	500 g	14,90		6
24487	21	Fantasy Sugar blauw	Fantasy Sugar bleu	500 g	14,90		6
24499	58	Poeder cacaoboter bruin	Poudre colorant marron	25 g	17,00		6
24500	58	Poeder cacaoboter zwart	Poudre colorant noir	25 g	17,00		6
24507	58	Poeder cacaoboter citroengeel	Poudre colorant jaune citron	25 g	17,00		6
24509	58	Poeder cacaoboter rood	Poudre colorant rouge claire	25 g	17,00		6
24510	58	Poeder cacaoboter groen	Poudre colorant vert	25 g	17,00		6
24511	58	Poeder cacaoboter donkerblauw	Poudre colorant bleu foncé	25 g	17,00		6
24550	58	Poeder cacaoboter oranje	Poudre colorant orange	25 g	17,00		6
24551	58	Poeder cacaoboter eigeel	Poudre colorant jaune oeuf	25 g	17,00		6
24557	53	Spray voor chocotransfer	Spray pour chocotransfer	400 ml	32,90		6
24565	58	Poeder cacaoboter hemelsblauw	Poudre colorant bleu ciel	25 g	17,00		6
24566	58	Poeder cacaoboter baksteenrood	Poudre colorant rouge brique	25 g	17,00		6
24586	58	Poeder cacaoboter roze	Poudre colorant rose	25 g	17,00		6
24773	55	Spray rood velourseffect	Spray velours rouge	400 ml	27,45		6
24775	55	Spray geel velourseffect	Spray velours jaune	400 ml	27,45		6
24778	55	Spray donkere chocolade velourseffect	Spray velours chocolat noir	400 ml	27,45		6
24781	55	Spray roze velourseffect	Spray velours rose	400 ml	27,45		6
24786	55	Spray wit chocolade velourseffect	Spray velours chocolat blanc	400 ml	27,45		6
30361	60	Scalpel	Scalpel	1 x	10,70		21
30369	60	Draaiplateau H14,5x23 cm	Plateau tournant H14,5x23 cm	1 x	34,20		21
30435	52	Decojet A4	Decojet A4	1 x	599,00		21
30436	52	Cartridges A4 zwart	Cartridges A4 noir	1 x	41,55		21
30437	52	Cartridges A4 blauw	Cartridges A4 bleu	1 x	41,55		21
30438	52	Cartridges A4 rood	Cartridges A4 rouge	1 x	41,55		21
30439	52	Cartridges A4 geel	Cartridges A4 jaune	1 x	41,55		21
30868	60	Spatel	Spatule	1 x	9,10		21
31242	60	Stevige draaiplateau in metaal	Plateau tournant métallique	1 x	119,00		21



Together
to inspire you
even more


veliche
GOURMET
BELGIAN CHOCOLATE


LEMAN
DECORATIONS

GAMMA VELICHE

Gamma Veliche

02 - 17

STROOISEL

Décor à parsemer

18 - 33

TRANSEERS

Transferts

34 - 49

SJABLONEN

Moules

50 - 51

PRINTEN

Impressions

52 - 53

MATERIAAL

Matériel

54 - 63

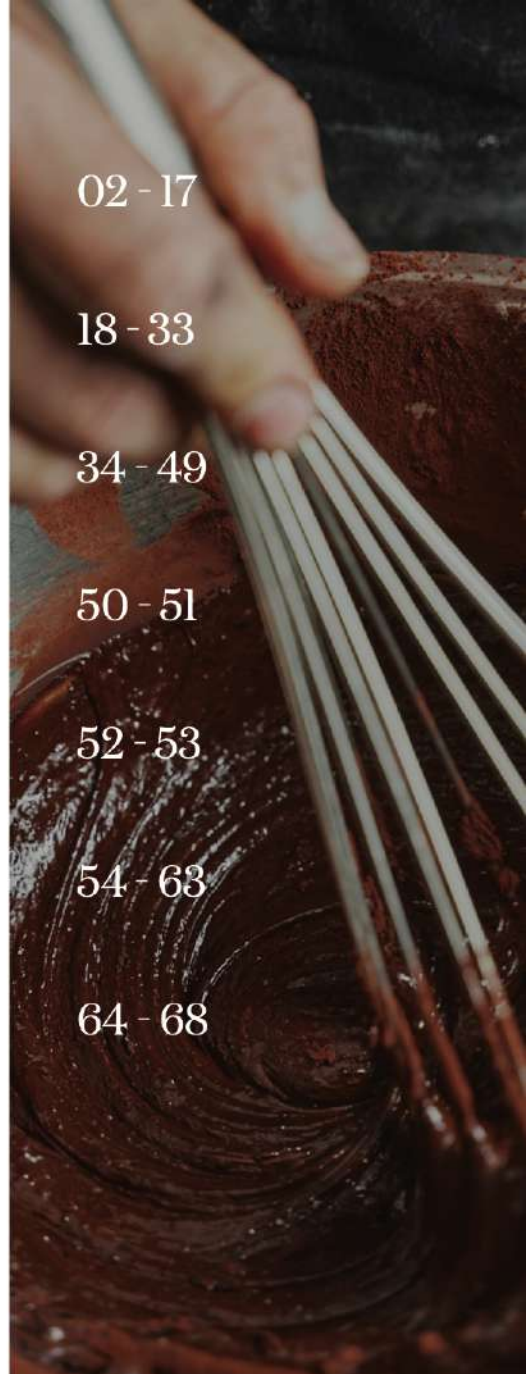
PRIJSLIJST

Liste de prix

64 - 68

AFKORTINGEN - ABBREVIATIONS

chocolade, gedecoreerde chocolade, cacaofantasie	CH
chocolat - chocolat décoré - fantaisie de cacao	
suiker - sucre	SU
materiaal - matériel	MAT
plastiek - plastique	PL





Okapi dessert on a plate

Peter Remmelzwaal

HIGH QUALITY BELGIAN CHOCOLATE

Okapi 65



Een krachtige dynamische chocolade, beginnend met een intense cacao'smaak met geroosterde, aardse tabakstoetsen en een zuivere bitterheid. Gevolgd door de smaak van zwarte peper, delicate sinaasappel, rozijnen alsook gedroogde vruchten die naadloos overgaat in een kruidige plantaardige toets en afsluit met een vleugje honingachtige zoetheid. De smaak blijft je altijd bij.

Un chocolat puissant, dégageant d'emblée une saveur intense de cacao, avec des notes torréfiées et terreuses de tabac ainsi qu'une amertume franche. Le bouquet offre ensuite un soupçon de poivre noir, de délicates saveurs d'oranges, de raisins et de fruits secs, avant d'évoluer vers une fin de bouche aux notes végétales et une touche de douceur miellée. Ce délicieux goût restera longtemps dans la bouche.



65%

MIN. VASTE CACAOBESTANDELEN
TENEUR MIN. EN CACAO

40%

GEMIDDELDE VETWAARDE
TENEUR MOYENNE EN M.G.

95609
2,5 kg

E2780
10 kg

🍌 GANACHES
🍰 DESSERTS

🍫 PRALINES BONBONS
🍰 TAARTEN GÂTEAUX

🍪 GEBAK PÂTISSERIES
🍦 IJS CRÈMES GLACÉES

👉👉👉👉
VISCOSITEIT
VISCOSITÉ

👉👉👉👉
VLOEIBAAR
FLUIDE

👉👉👉
DIKTE
ÉPAIS



Pralines

Maarten Jordaens

HIGH QUALITY BELGIAN CHOCOLATE

Uspulutan 65



Een karaktervolle, dynamische, aromatische chocolade met een houtachtig tabaksaroma. Het begint sterk met een nootachtig geroosterd profiel en maakt vervolgens plaats voor de zachte aciditeit van kersen en pruimen. Daarna volgen toetsen van rijpe abrikozen en perziken, vergezeld door een vleugje jasmijn. Eindigend met een verslavende zuivere, zoetzure smaak. Eén stuk is nooit genoeg.

Un chocolat aromatique de caractère, au profil gustatif dynamique et aux arômes boisés de tabac. L'attaque offre un profil torréfié de fruits à coque, qui laisse ensuite place à la douce acidité fruitée de cerises et de prunes. Le bouquet développe alors des notes d'abricots mûrs et de pêches, accentuées d'un soupçon de jasmin. Addictive, la fin de bouche se montre sucrée et acidulée. On en redemande !



65%

MIN. VASTE CACAOBESTANDELEN
TENEUR MIN. EN CACAO

40%

GEMIDDELDE VETWAARDE
TENEUR MOYENNE EN M.G.

95610

2,5 kg

E2779

10 kg

GANACHES

PRALINES
BONBONS

GEBAK
PÂTISSERIES



VISCOSITEIT
VISCOSITÉ



VLOEIBAAR
FLUIDE



DIKTE
ÉPAIS

DESSERTS

TAARTEN
GÂTEAUX

IJS
CRÈMES GLACÉES



Brownie

Peter Rummelzpaal

HIGH QUALITY BELGIAN CHOCOLATE

Temptation 64

Uitgesproken, bitterzoete pure couverturechocolade met een evenwichtige cacao'smaak en een milde aciditeit.

Chocolat noir de couverture au bon goût de cacao, offrant un bel équilibre entre force et acidité.

64%

MIN. VASTE CACAOBESTANDELEN
TENEUR MIN. EN CACAO

40%

GEMIDDELDE VETWAARDE
TENEUR MOYENNE EN M.G.

95600
5 kg

E2402
10 kg

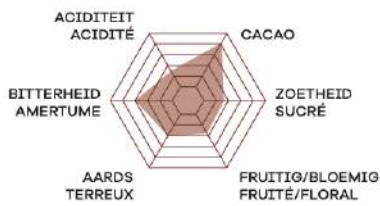
GANACHES

PRALINES
BONBONS

GEBAK
PÂTISSERIES

DESSERTS

TAARTEN
GÂTEAUX





Poire chocolat

Peter Remmelzwaal

HIGH QUALITY BELGIAN CHOCOLATE

Essential 54

Zeer evenwichtige en afgeronde pure couverturechocolade met een licht bittere chocoladetoets die aan al uw behoeften voldoet.

Chocolat de couverture noir bien équilibré et rond, avec une pointe douce de chocolat amer, qui répondra à tous vos besoins.

54%

MIN. VASTE CACAOBESTANDDELEN
TENEUR MIN. EN CACAO

35%

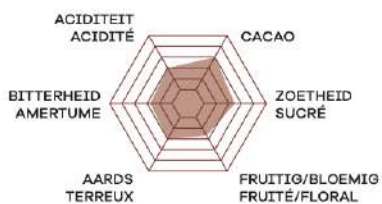
GEMIDDELDE VETWAARDE
TENEUR MOYENNE EN M.G.

95605
5 kg

E2405
10 kg

E2559
20 kg

-  GANACHES
-  IJS
CRÈMES GLACÉES
-  GEBAK
PÂTISSERIES
-  DESSERTS
-  TAARTEN
GÂTEAUX
-  MOUSSES
-  OMHULLEN / MOULEREN
ENROBAGE / MOULAGE





Milk chocolate pastry

Peter Remmelzwaal

HIGH QUALITY BELGIAN CHOCOLATE

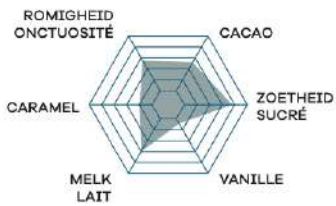
Inspiration 32

Belgische melkchocolade met een uitgesproken melkachtige en zoete, delicate smaak.

Un chocolat au lait belge offrant une saveur lactée prononcée et un délicat goût sucré.

32%	33%	21.3%	95601 5 kg E2406 10 kg E2407 20 kg
MIN. VASTE CACAOBESTANDDELEN TENEUR MIN. EN CACAO	GEMIDDELDE VETWAARDE TENEUR MOYENNE EN M.G.	MELKPOEDER TENEUR EN LAIT	

- GANACHES
- PRALINES BONBONS
- GEBAK PÂTISSERIES
- DESSERTS
- TAARTEN GÂTEAUX
- CHOCOLADE TABLETTEN BARRES DE CHOCOLAT
- OMHULLEN / MOULEREN ENROBAGE / MOULAGE



VISCOSITEIT
VISCOSITÉ

VLOEIBAAR
FLUIDE

DIKTE
ÉPAIS





Tropical petit four

Peter Remmelzwaal

HIGH QUALITY BELGIAN CHOCOLATE

Obsession 30

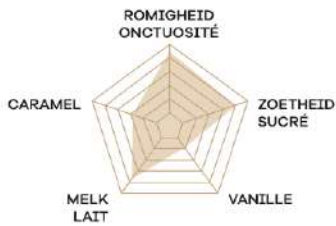
Rijke en romige witte chocolade met een uitstekend evenwicht van melkachtige zoetheid.

Un chocolat blanc riche et crémeux à la douceur lactée parfaitement équilibrée.

- 30%** MIN. VASTE CACAOBESTANDDELEN TENEUR MIN. EN CACAO
- 36%** GEMIDDELDE VETWAARDE TENEUR MOYENNE EN M.G.
- 22.7%** MELKPOEDER TENEUR EN LAIT

- 95604** 2,5 kg
- E2411** 10 kg
- E2561** 20 kg

- GANACHES**
- DESSERTS**
- OMHULLEN / MOULEREN ENROBAGE / MOULAGE**
- PRALINES BONBONS**
- TAARTEN GÂTEAUX**
- GEBAK PÂTISSERIES**
- MOUSSES**





Sweet Brioche

Philippe Lelou



Pure chocoladestaafjes 8 cm

Bakvaste, bitterzoete chocolade, een must-have voor alle bakkers.

Bâtons de chocolat noir de 8 cm

Chocolat doux-amer stable à la cuisson, indispensable pour tous les boulangers.

95606
1,65 kg

 **BAKKERIJPRODUCTEN**
PRODUITS DE BOULANGERIE



Belgische chocolade drops

Doos van 10 kg

Belgische bakvaste chocolade in druppels (ca. 7500 st/kg).

Drops de chocolat belge

Boîte de 10 kg

Chocolat belge stable à la cuisson, disponible sous forme de drops (ca. 7500 pc/kg).

- E2502** ● Pure chocolade
Chocolat noir
- E2503** ● Melkchocolade
Chocolat au lait
- E2504** ● Witte chocolade
Chocolat blanc

 **BAKKERIJPRODUCTEN**
PRODUITS DE BOULANGERIE

 **TAARTEN**
GÂTEAUX



Belgische chocoladechunks

Doos van 8 kg

Bakvaste chocoladechunks (10 x 10 x 4 mm).

Chunks de chocolat belge

Boîte de 8 kg

Chocolat stable à la cuisson, disponible sous forme de chunks (10 x 10 x 4 mm).

- E2505** ● Pure chocolade
Chocolat noir
- E2506** ● Melkchocolade
Chocolat au lait
- E2507** ● Witte chocolade
Chocolat blanc

 **BAKKERIJPRODUCTEN**
PRODUITS DE BOULANGERIE

 **TAARTEN**
GÂTEAUX



Hazelnut Praliné Bar

Peter Remmelzwaal



Vetrijk cacao poeder

Duurzaam Nederlands cacao poeder van hoge kwaliteit - 22/24% vet.

Poudre de cacao riche en matières grasses

Poudre de cacao hollandaise durable et de haute qualité - 22/24% de matières grasses.

95607
1 kg

 **BAKKERIJPRODUCTEN**
PRODUITS DE BOULANGERIE

 **IJS**
CRÈMES GLACÉES

 **ZUIVELPRODUCTEN**
PRODUITS LAITIERS

 **PRALINES**
BONBONS

 **DESSERTS**

 **100%** VASTE CACAOBESTANDDELEN
TENEUR EN CACAO



Crispy Crunchies

Knapperige, goudbruine vlokken van verkruimelde krokante crêpes.

Crispy Crunchies

Pétales brun doré croquants de crêpes croustillantes émiettées.

95608
2 kg

 **CHOCOLADEREPEN**
BARRES DE CHOCOLAT

 **GEBAK**
PÂTISSERIES

 **TAARTEN**
GÂTEAUX

 **PRALINES**
BONBONS

 **DESSERTS**



Ontgeurde cacao boter

Duurzame cacao boter met een neutrale smaak en geur.

Beurre de cacao désodorisé

Beurre de cacao durable sans goût ni parfum.

95611 **E2465**
3 kg 12 kg

 **GANACHES**

 **PRALINES**
BONBONS

 **IJS**
CRÈMES GLACÉES

 **100%** VASTE CACAOBESTANDDELEN
TENEUR EN CACAO

STROOISEL

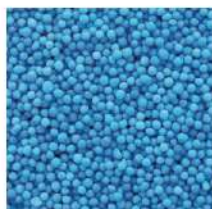
Décors à parsemer

De strooisels van Leman Decorations geven elke praline of chocoladereep in een handomdraai extra kleur. Ideaal om uw producten af te werken!

In ons gamma vindt u zowel de klassieke gekleurde non-pareil bolletjes als ook nieuwe fantasisuikers in verschillende hippe uitvoeringen.

En un tour de main, les décors à parsemer de Leman Decorations apportent une touche de couleur à vos pralines ou barres chocolatées. L'idéal pour finaliser vos produits !

Vous trouverez dans notre gamme, en plus des petites boules colorées classiques, de nouveaux décors en sucre originaux qui apporteront une réelle valeur ajoutée à vos créations.



61225
850 g - SU



61249
850 g - SU



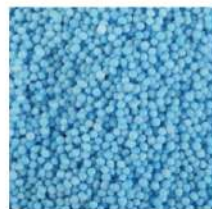
61260
850 g - SU



61227
850 g - SU



61229
850 g - SU



61237
850 g - SU



61247
850 g - SU



61245
850 g - SU



61223
850 g - SU



61242
850 g - SU

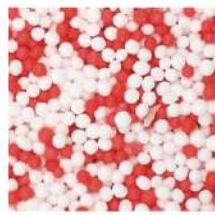


61239
850 g - SU



61240
850 g - SU





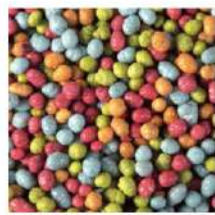
61093
500 g - SU



61252
850 g - SU



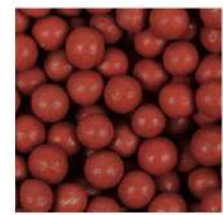
61254
800 g - SU



61264
500 g - CH



57406
1250 g - CH



57222
600 g - CH



24487
500 g - SU



24486
500 g - SU



24483
500 g - SU



57377
900 g - SU



57344
500 g - CH



24224
600 g - SU



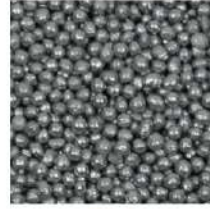
24223
600 g - SU



24235
600 g - SU



81222
800 g - CH



61357
850 g - SU



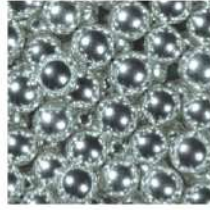
57593
400 g - SU



57232
900 g - SU



57233
900 g - SU



57234
900 g - SU



57235
900 g - SU



61170
500 g - SU



57468
1 kg - SU



61318
400 g - SU



61253
400 g - SU



61276
850 g - CH



61316
400 g - SU



61313
400 g - SU



61320
300 g - SU



61314
400 g - SU



61309
400 g - SU



61303
400 g - SU



61307
400 g - SU



61304
400 g - SU



61294
750 g - SU



61091
1 kg - SU





Crystallized real flowers



51089
1kg - SU



51087
1kg - SU



51181
1kg - SU



51081
1kg - SU



51080
1kg - SU



51182
1kg - SU





57470

White chocolate
Ø 1cm - 900 g - CH



57477

Lemon
Ø 1cm - 900 g - CH



57472

Milk chocolate
Ø 1cm - 900 g - CH



57471

Dark chocolate
Ø 1cm - 900 g - CH



57476

Caramel
Ø 1cm - 900 g - CH



57473

Mix chocolate
Ø 1cm - 900 g - CH



Crispy Balls



57474

Green

Ø 1cm - 900 g - CH



57475

Strawberry

Ø 1cm - 900 g - CH



Sugar Eyes



Big



91467
Ø 1,8 cm
200 g
SU



Medium



91468
Ø 1 cm
200 g
SU



Mini



91469
Ø 0,8 cm
200 g
SU





Cereal bar with Lemon cubes

Maarten Jordaens

Cereal Mix

57453
400 g

57448
5 kg



Jelly Cubes



57207
2 kg

Jelly Slices



57280
2 kg

57080
400 g



57281
2 kg

57081
400 g



57282
2 kg

57082
400 g



57283
2 kg

57083
400 g



57208
2 kg



57206
2 kg



Delicious Crunchy Flavoured Curls

Lemon

57441 **57445**
350 g 5 kg



Salty Caramel

57443 **57447**
350 g 5 kg



Red Fruit

57440 **57444**
350 g 5 kg



Brownie

57442 **57446**
350 g 5 kg



Chocolate Curls



41130 **44171**
4 kg 500 g
Mini curls dark



43116
4 kg
Mini curls white



VERPAKKING - EMBALLAGE
500 G



42128
4 kg
Curls marbled



48152
4 kg
Curls caramel



48100 **44172**
4 kg 500 g
Curls yellow



48005 **44166**
4 kg 500 g
Curls strawberry



48162 **44165**
4 kg 500 g
Curls party mix



42154 **44164**
4 kg 500 g
Curls milk & white



43114 **44173**
 4 kg 500 g
 Curls white



43127
 2.5 kg
 Spaghetti white



41145
 2.5 kg
 Spaghetti dark



41119
 2.5 kg
 Spaghetti triple



41168 **44168**
 2.5 kg 500 g
 Shavings dark



42169 **44169**
 2.5 kg 500 g
 Shavings milk



43168 **44268**
 2.5 kg 500 g
 Shavings white

TRANSFERS

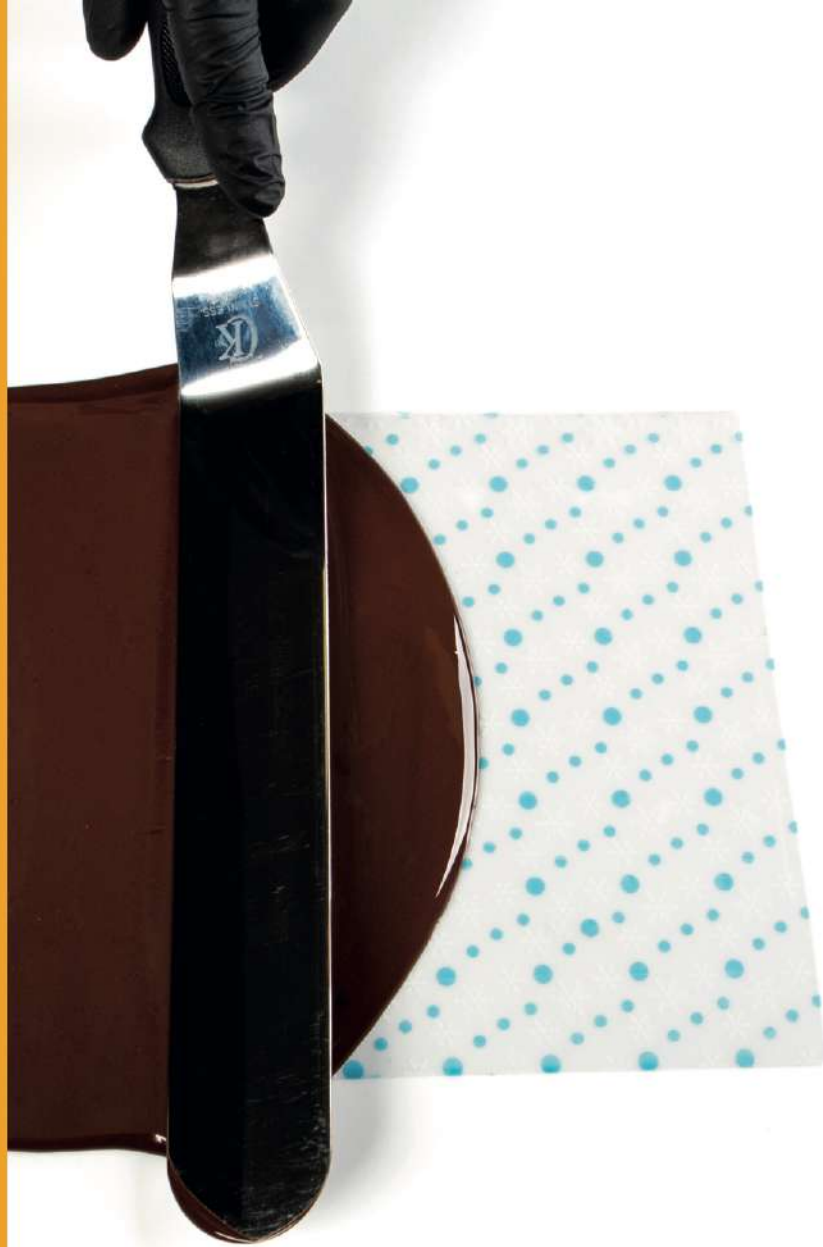
transferts

Geef extra kleur aan uw creaties door het gebruik van transfervellen. Met de vele designs geeft u een kleurrijke draai aan uw pralines, uw met chocolade overgoten lekkernijen en alle patisserie. Ook te gebruiken op ijstaarten en desserts.

Wenst u uw creaties te personaliseren met uw eigen logo? Kijk dan op p.62 voor meer info.

Apportez une touche de couleur à vos créations avec des feuilles de transfert. Choisissez parmi une gamme élargie et donnez à vos pralines, délicatesses et autres pâtisseries une réelle plus-value. Egalement possible sur les gâteaux glacés et les desserts.

Vous souhaitez personnaliser vos créations avec votre propre logo ? Jetez donc un oeil à la page 62 pour plus d'infos.

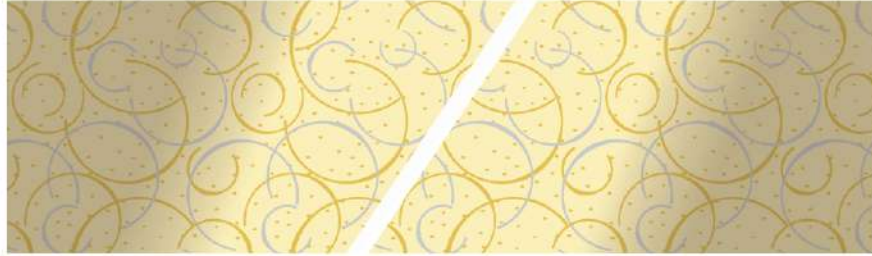




35819
L 29,5 x 16,5 cm
12 x - PL



35822
L 29,5 x 16,5 cm
12 x - PL



46128
L 30 x 40 cm
30 x - PL



46022
L 30 x 40 cm
30 x - PL

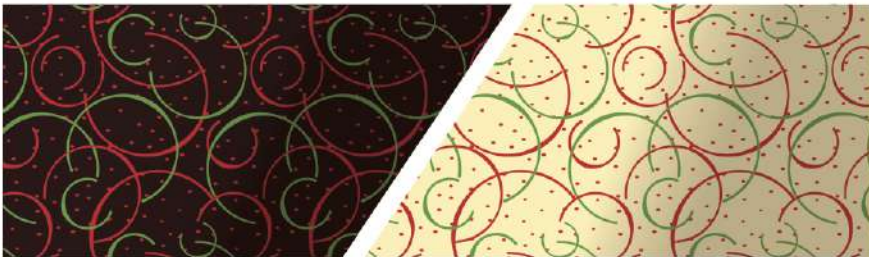




46007
L 30 x 40 cm
30 x - PL



46011
L 30 x 40 cm
30 x - PL



46003
L 30 x 40 cm
30 x - PL



46002
L 30 x 40 cm
30 x - PL



46112
L 30 x 40 cm
30 x - PL



76146
L 35 x 25 cm
25 x - PL



46006
L 30 x 40 cm
30 x - PL



35814
L 29,5 x 16,5 cm
12 x - PL





46116
L 30 x 40 cm
30 x - PL



46110
L 30 x 40 cm
30 x - PL



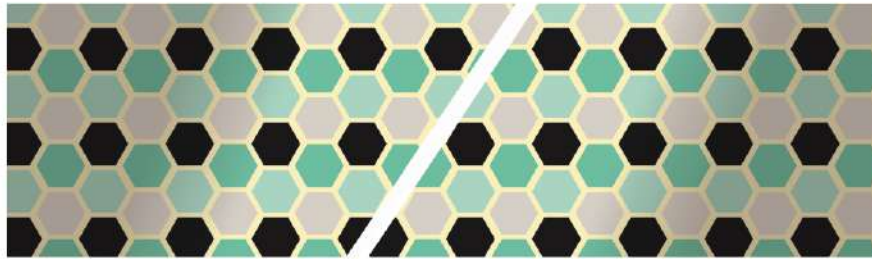
46111
L 30 x 40 cm
30 x - PL



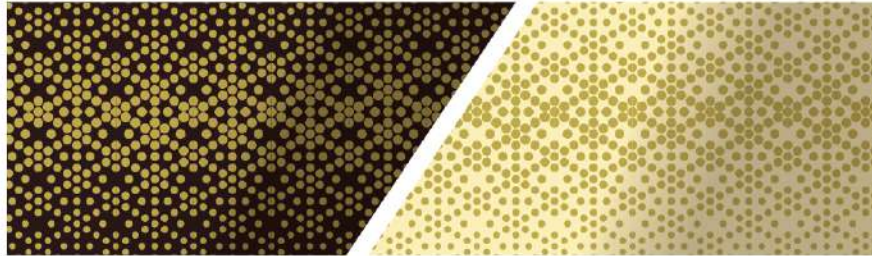
46127
L 30 x 40 cm
30 x - PL



76045
L 35 x 25 cm
25 x - PL



76268
L 35 x 25 cm
25 x - PL



76314
L 35 x 25 cm
25 x - PL



35830
L 29,5 x 16,5 cm
12 x - PL





46124
L 30 x 40 cm
12 x - PL



46120
L 30 x 40 cm
12 x - PL



46100
L 30 x 40 cm
30 x - PL



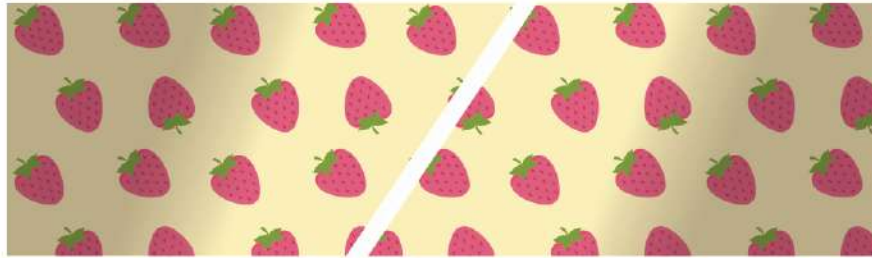
76275
L 35 x 25 cm
25 x - PL



46099
L 30 x 40 cm
30 x - PL



76161
L 35 x 25 cm
25 x - PL



76562
L 35 x 25 cm
25 x - PL



76163
L 35 x 25 cm
25 x - PL







46675
L 40 x 30 cm
30 x - PL



46670
L 40 x 30 cm
30 x - PL



46673
L 40 x 30 cm
30 x - PL



46676
L 40 x 30 cm
30 x - PL







76129
L 35 x 25 cm
25 x - PL



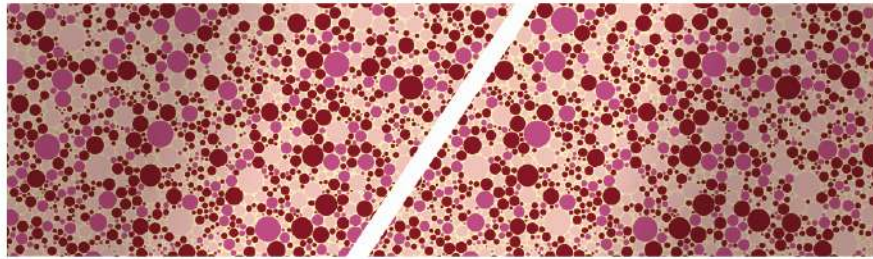
76509
L 35 x 25 cm
25 x - PL



76132
L 35 x 25 cm
25 x - PL

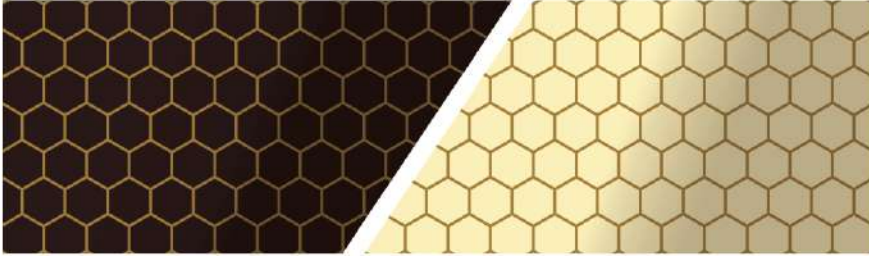


76149
L 35 x 25 cm
25 x - PL





76380
L 35 x 25 cm
25 x - PL



46106
L 30 x 40 cm
30 x - PL



76077
L 35 x 25 cm
25 x - PL



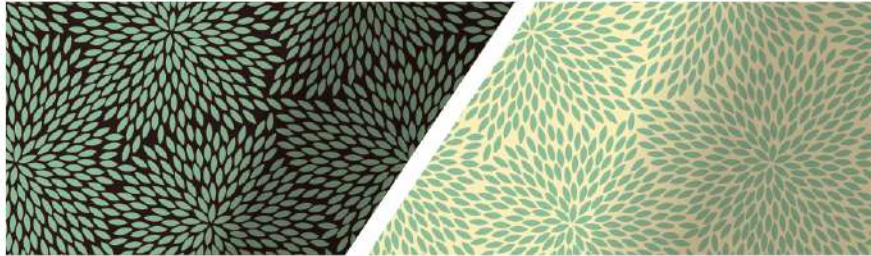
76412
L 35 x 25 cm
25 x - PL



76090
L 35 x 25 cm
12 x - PL



76734
L 35 x 25 cm
25 x - PL



76628
L 35 x 25 cm
25 x - PL



76518
L 35 x 25 cm
25 x - PL





76543
L 35 x 25 cm
25 x - PL



81650
L 40 x 30 cm
12 x - PL



Assortiment

81705
L 30 x 40 cm
12 x - PL





SJABLONEN

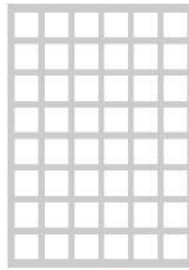
Moules

Sjablonen om chocoladedecoraties te maken.

- 4 matten per verpakking.
- geschikt voor transfer met formaat 30 x 40 cm.

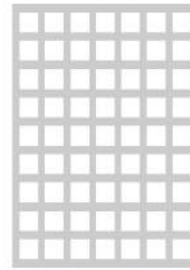
Moules pour décorations en chocolat.

- 4 tapis dans l'emballage.
- convient pour transfert au format 30 x 40 cm.



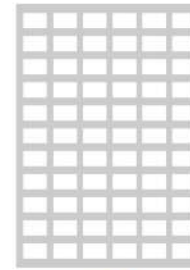
95164

□ 3,8 cm - 48 pcs
4 x - SIL



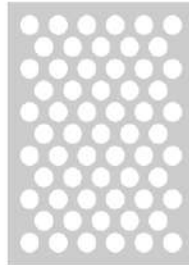
95163

□ 3 cm - 63 pcs
4 x - SIL



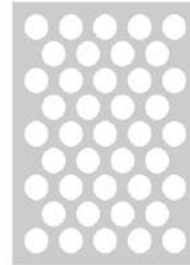
95167

L 3,8 x 2,3 cm - 66 pcs
4 x - SIL



95161

Ø 3 cm - 61 pcs
4 x - SIL



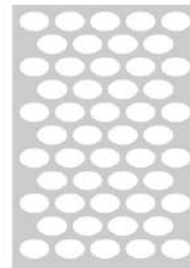
95162

Ø 3,8 cm - 41 pcs
4 x - SIL



95166

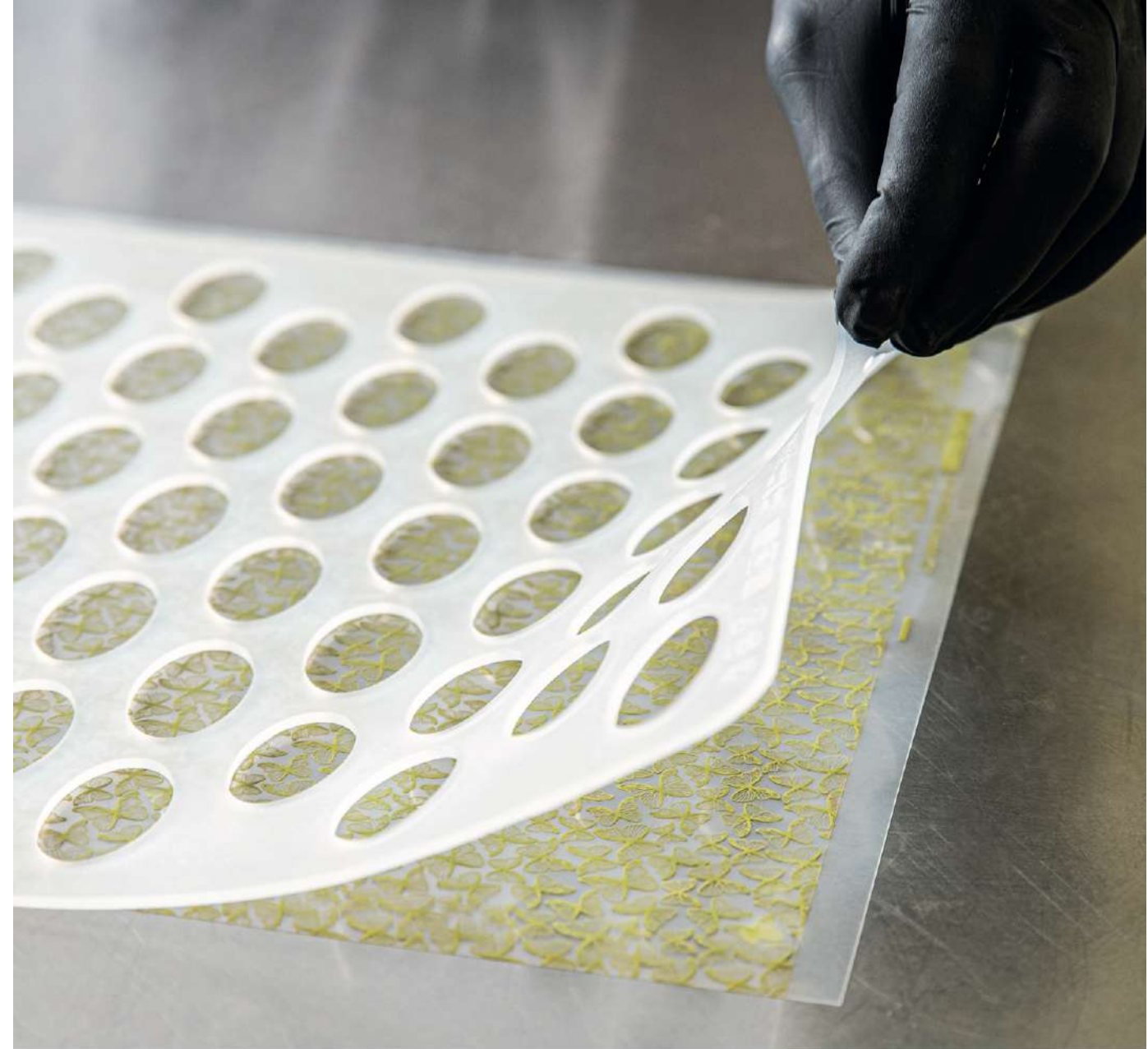
L 3,9 x 2,3 cm - 72 pcs
4 x - SIL



95165

L 4,8 x 2,9 cm - 50 pcs
4 x - SIL





PRINTEN

Impressions

FOOD PRINTING DECOJET A4

- Printen, spiegelbeeld, klonen.
- Multifunctioneel : kopiëren, scannen, passen pagina en inzoomen.
- Systeem : Windows Vista 7/8/10.
- Hoge printsnelheid.
- Resolutie 5760x1440 dpi.
- Software Modacor Decojet Creator te downloaden op de site www.decojet.it.

- Impression, effet miroir, clonage et poster du PC. Multifonction : copier, scanner, adaptation de page et zoom.
- Systèmes d'exploitation : Windows Vista 7/8/10.
- Grande vitesse d'impression.
- Résolution 5760 x 1440 dpi.
- Logiciel Modacor Decojet Creator téléchargeable sur le site www.decojet.it.



30435

L 42 x H 23 cm
1 x



30436
ZWART - NOIR
1 x - KL



30437
BLAUW - BLEU
1 x - KL



30438
ROOD - ROUGE
1 x - KL



30439
GEEL - JAUNE
1 x - KL



CHOCOTRANSFERS

HOE GEBRUIKT U EEN CHOCOTRANSFERT ?

Steek het val in de printer met de ruwe kant als de te bedrukken zijde. Gebruik na het printen indien nodig de spray voor transfers op donkere chocolade vanop een afstand van 20 cm. Smeer chocolade over de bedrukte chocotransfert. 2 à 3 uren laten opstijven. Daarna 15 à 20 minuten in de koelkast bewaren. Omdraaien. Nogmaals 15 à 20 minuten in koelkast. Uithalen en 10 minuten laten rusten op kamertemperatuur. Daarna kan u de plastic folie voorzichtig verwijderen.

TRANSFERTS CHOCOLAT

COMMENT UTILISER LES TRANSFERTS CHOCOLAT ?

Introduisez la feuille dans l'imprimante avec la surface rugueuse face à vous. Si nécessaire, utilisez le spray pour transferts sur chocolat fondant à une distance de 20 cm. Etalez le chocolat sur le transfert imprimé. Laissez sécher 2 à 3 heures à température ambiante, puis laissez refroidir 15 à 20 minutes au réfrigérateur. Retournez et laissez reposer de nouveau 15 à 20 minutes au réfrigérateur. Ensuite, sortez le transfert, laissez reposer 10 minutes à température ambiante pour enfin retirer délicatement le film du transfert.



10504

Chocotransfers A4
Transferts pour chocolat A4
30 x - PL



24557

Spray voor transfers op donkere chocolade
Spray pour transferts sur chocolat noir
400 ml - 1 x - KL

MATERIAAL

Matériel



COOLING SPRAY

Kleeft in enkele ogenblikken uw chocoladecomposities samen.

Réfrigérant alimentaire en spray pour fixer les compositions en chocolat.

22324
1 x 400 ml



SHINING SPRAY

Ideaal om chocolade, suiker en marsepein te doen glanzen.

Idéal pour protéger et faire briller le chocolat, la pâte à sucre et la pâte d'amande.

22342
1 x 400 ml





24775
1 x 400 ml
Geel
Jaune



22187
1 x 400 ml
Melkchocolade
Chocolat au lait



24781
1 x 400 ml
Roze
Rose



24786
1 x 400 ml
Witte chocolade
Chocolat blanc



24773
1 x 400 ml
Rood
Rouge



24778
1 x 400 ml
Fondant chocolade
Chocolat fondant



MATERIAAL | MATÉRIEL

VELVET SPRAY

Velours spray voor oppervlakken.
Ideaal voor het versieren van ijsstaarten,
mousses en oppervlakken van bevroren
producten. De kleurstoffen zorgen
voor een verfijnd velourseffect met een
aangename cacao'smaak. Bewaar in een
warmtekast of houd onder warm water
vóór gebruik.

Spray effet velours pour surfaces.
Idéal pour la décoration d'entremets,
mousses et surfaces de produits congelés.
Utilisez-le pour créer un effet velours fin
et élégant, enrichi par un agréable goût
de cacao. Réchauffer ou passer sous l'eau
chaude avant
l'emploi.



leman | veliche
55





22223

Gold pearly
1 x 250 ml



22949

Bronze pearly
1 x 250 ml



22950

Silver pearly
1 x 250 ml



COLOR SPRAY

Kleurstofspray op basis van alcohol. Ideaal voor het decoreren van de oppervlakte van chocolade, producten op suikerbasis, patisserie gebakken in de oven, slagroom en Sweet Lace en op vette oppervlakken in het algemeen.

Spray colorant à base d'alcool. Idéal pour décorer la surface du chocolat, les produits à base de sucre, les pâtisseries cuites au four, la crème chantilly, le Sweet Lace et les surfaces grasses en général.

GLITTER DUST



22952
Gold
10 g



22951
Silver
10 g



80490
Bladgoud
Feuille d'or
□ 6,5 cm
25 x

80491
Bladzilver
Feuille d'argent
□ 9,5 cm
25 x

VETOPLOSBARE POEDERKLEURSTOF

Voor het kleuren in de massa en de oppervlakte. Ideaal voor het decoreren van chocolade, producten op basis van suiker, marsepein, boter, margarine of voor producten om te bakken in de oven.

Om de glanzende kleuren te behouden op donkere chocolade, meng 1 g poeder met 3 g voedingsalcohol en breng aan met een penseel.

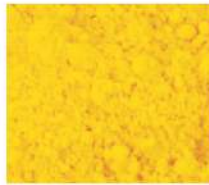
Voor het kleuren van marsepein, meng 1 g poeder met 100 g marsepein.

COLORANT LIPOSOLUBLE EN POUDRE

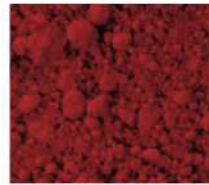
Pour colorer dans la masse et la surface. Idéal pour la décoration du chocolat, les produits à base de sucre, la pâte d'amandes, le beurre, la margarine et les produits à cuire au four.

Pour décorer le chocolat noir et obtenir des couleurs brillantes, mélanger 1g de poudre et 3g d'alcool et appliquer à l'aide d'un pinceau.

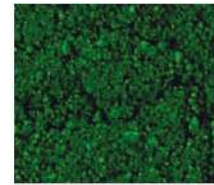
Pour colorer le marsepain, mélanger 1g de poudre avec 100g de marsepain.



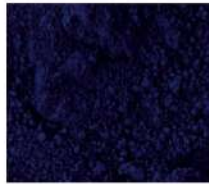
24507 25 g
Citroengeel
Jaune citron



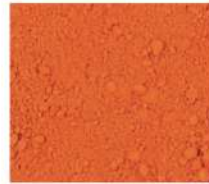
24509 25 g
Rood
Rouge



24510 25 g
Groen
Vert



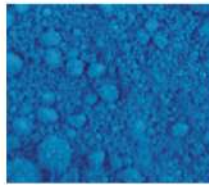
24511 25 g
Jeansblauw
Bleu jeans



24550 25 g
Oranje
OGAMMA



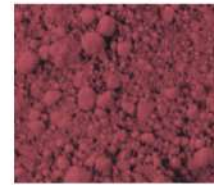
24551 25 g
Eigeel
Jaune d'œuf



24565 25 g
Hemelsblauw
Bleu ciel



24566 25 g
Baksteenrood
Rouge brique



24586 25 g
Roze
Rose



24500 25 g
Zwart
Noir



24499 25 g
Bruin
Brun



OPPERVLAKTEKLEURSTOF IN POEDER: METALLIC EFFECT

Ideaal voor het decoreren van chocolade, producten op basis van suiker, marsepein.

Om de glanzende kleuren te behouden op donkere chocolade,
meng 1 g poeder met 2 g voedingsalcohol en breng aan met een penseel.

COLORANT DE SURFACE EN POUDRE: EFFET MÉTALLIQUE

Idéal pour la décoration du chocolat, des produits à base de sucre et de la pâte d'amandes.

Pour décorer du chocolat noir et obtenir des couleurs brillantes, mélanger 1 g de poudre et
2 g d'alcool et appliquer à l'aide d'un pinceau.



24444 25 g
Brons - Bronze



24445 25 g
Rood - Rouge



24403 25 g
Zilver - Argent



24402 25 g
Goud - Or





SPUITZAK - POCHES À DOUILLE

59900
L 65 cm
100 x
PL



SPUITZAK - POCHES À DOUILLE

59905
L 53 cm
100 x
PL



TAARTBAND - RUBAN POUR GÂTEAU

92507
H 5 cm - 305 m
1 x
PL



SCALPEL - BISTOURIS

30361
L 14,5 cm
1 x
MAT



SPATELS - SPATULES

30868
1 x set
MAT



STEVIJE DRAAIPLATEAU IN METAAL
PLATEAU TOURNANT SOLIDE EN MÉTAL

31242
Ø 28,5 cm
1 x MAT



VERSTELBARE DRAAIPLATEAU MET ANTI-SLIPLAAG
PLATEAU TOURNANT RÉGLABLE AVEC REVÊTEMENT ANTIDÉRAPANT

30369
Ø 23 cm
1 x MAT





Geef een persoonlijke toets aan uw gebak!
Personnalisez vos pâtisseries !



Mail uw logo en uw voorkeuren door naar logo@leman.be: kleur chocolade, formaat, kleuropdruk,...
 Envoyez votre logo et vos préférences à logo@leman.be: format, couleur du chocolat, couleur de l'impression,...



Wij maken een voorstel volgens uw wensen, na uw goedkeuring starten we met de productie.
 Nous vous faisons une proposition selon vos souhaits et, après votre confirmation, nous commençons la production.



Uw gebak krijgt een meerwaarde dankzij de gepersonaliseerde decoratie!
 Votre pâtisserie sera mise en valeur grâce à la décoration personnalisée!

Meer info? logo_belgium@lemandecorations.com of +32 (0)56 72 80 74. Voor prijzen zie hieronder.
Plus d'info ? logo_belgium@lemandecorations.com ou +32 (0)56 72 80 74. Veuillez trouver ci-dessous la grille tarifaire.



GEPERSONALISEERD BREEKSTUK - BRISURE PERSONNALISÉE

94251

L 30 x 14 cm - 8 x - CH

min. 12 dozen / boîtes

alle prijzen exclusief BTW tous les prix sont hors TVA	8 x	+ CLICHEKOST éénmalig + COÛT DU CLICHE unique
1 kleur bedrukt - 1 couleur d'impression	22,55€	105€
2 kleuren bedrukt - 2 couleurs d'impression	24,85€	210€
3 kleuren bedrukt - 3 couleurs d'impression	27,35€	315€



GEPERSONALISEERDE TRANSFERVELLEN FEUILLES DE TRANSFERT PERSONNALISÉES

94250

L 35 x 25 cm - 25 x - PL

94256

L 30 x 40 cm - 30 x - PL

min. 5 dozen / boîtes

alle prijzen exclusief BTW tous les prix sont hors TVA	94250 25 x	94256 30 x	+ CLICHEKOST éénmalig + COÛT DU CLICHE unique
1 kleur bedrukt - 1 couleur d'impression	32,30€	25,60€	105€
2 kleuren bedrukt - 2 couleurs d'impression	39,00€	34,65€	210€
3 kleuren bedrukt - 3 couleurs d'impression	46,75€	43,40€	315€





GEPERSONALISEERDE TRANSFERVELLEN VOOR MAGNETISCHE VORMEN
TRANSFERTS PERSONNALISÉS POUR MOULES MAGNÉTIQUES

94253

L 26,5 x 12,5 cm - 90 x - PL

94254

L 26,5 x 16,5 cm - 60 x - PL

min. 1 doos / boîte

alle prijzen exclusief BTW
 tous les prix sont hors TVA

prijs/doos
 prix/boîte

+ CLICHEKOST éénmalig
 + COÛT DU GLICHE unique

1 kleur bedrukt - 1 couleur d'impression	40,60€	105€
2 kleuren bedrukt - 2 couleurs d'impression	44,65€	210€
3 kleuren bedrukt - 3 couleurs d'impression	49,10€	315€



ONBEDRUKTE CHOCOTRANSFERVELLEN
VOOR MAGNETISCHE VORMEN
TRANSFERTS VIERGES POUR
MOULES MAGNÉTIQUES

10902

26,5 x 12,4 cm
 102 x



PRIJSLIJST *Liste de prix*

CODE	P	OMSCHRIJVING	DESCRIPTION	PCS/BOX	€/BOX	€/kg	TAX
10504	53	Chocotransfer A4	Chocotransfer A4	30 x	84,75		21
10902	63	Transfer 26,5x12,4 cm	Transfert 26,5x12,4 cm	102 x	58,85		21
22187	55	Spray melkchocolade velourseffect	Spray velours chocolat au lait	400 ml	27,45		6
22223	57	Spray goud azo free	Spray non-azoïque or	250 ml	26,80		6
22324	54	Koelspray	Spray refroidissant	400 ml	25,40		6
22342	54	Spray glans	Spray brillant	400 ml	26,90		21
22949	57	Spray brons azo free	Spray non-azoïque bronze	250 ml	26,80		6
22950	57	Spray zilver azo free	Spray non-azoïque argent	250 ml	26,80		6
22951	57	Zilver verstuiver	Pulvérisateur d'argent	10 g	8,70		6
22952	57	Goud verstuiver	Pulvérisateur d'or	10 g	8,70		6
24223	21	Suikervlokjes zilver	Flocons en argent	600 g	19,40		6
24224	21	Suikervlokjes goud	Flocons en or	600 g	19,40		6
24235	21	Suikervlokjes brons	Flocons en bronze	600 g	19,40		6
24402	59	Poeder metallic goud	Poudre colorant or métallique	25 g	17,00		6
24403	59	Poeder metallic zilver	Poudre colorant argent métallique	25 g	17,00		6
24444	59	Poeder metallic brons	Poudre bronze métallique	25 g	17,00		6
24445	59	Poeder metallic rood	Poudre rouge métallique	25 g	17,00		6
24483	21	Fantasy Sugar geel	Fantasy Sugar jaune	500 g	14,90		6
24486	21	Fantasy Sugar rood	Fantasy Sugar rouge	500 g	14,90		6
24487	21	Fantasy Sugar blauw	Fantasy Sugar bleu	500 g	14,90		6
24499	58	Poeder cacaoboter bruin	Poudre colorant marron	25 g	17,00		6
24500	58	Poeder cacaoboter zwart	Poudre colorant noir	25 g	17,00		6
24507	58	Poeder cacaoboter citroengeel	Poudre colorant jaune citron	25 g	17,00		6
24509	58	Poeder cacaoboter rood	Poudre colorant rouge claire	25 g	17,00		6
24510	58	Poeder cacaoboter groen	Poudre colorant vert	25 g	17,00		6
24511	58	Poeder cacaoboter donkerblauw	Poudre colorant bleu foncé	25 g	17,00		6
24550	58	Poeder cacaoboter oranje	Poudre colorant orange	25 g	17,00		6
24551	58	Poeder cacaoboter ei geel	Poudre colorant jaune oeuf	25 g	17,00		6
24557	53	Spray voor chocotransfer	Spray pour chocotransfer	400 ml	32,90		6
24565	58	Poeder cacaoboter hemelsblauw	Poudre colorant bleu ciel	25 g	17,00		6
24566	58	Poeder cacaoboter baksteenrood	Poudre colorant rouge brique	25 g	17,00		6
24586	58	Poeder cacaoboter roze	Poudre colorant rose	25 g	17,00		6
24773	55	Spray rood velourseffect	Spray velours rouge	400 ml	27,45		6
24775	55	Spray geel velourseffect	Spray velours jaune	400 ml	27,45		6
24778	55	Spray donkere chocolade velourseffect	Spray velours chocolat noir	400 ml	27,45		6
24781	55	Spray roze velourseffect	Spray velours rose	400 ml	27,45		6
24786	55	Spray wit chocolade velourseffect	Spray velours chocolat blanc	400 ml	27,45		6
30361	60	Scalpel	Scalpel	1 x	10,70		21
30369	60	Draaiplateau H14,5x23 cm	Plateau tournant H14,5x23 cm	1 x	34,20		21
30435	52	Decojet A4	Decojet A4	1 x	599,00		21
30436	52	Cartridges A4 zwart	Cartridges A4 noir	1 x	41,55		21
30437	52	Cartridges A4 blauw	Cartridges A4 bleu	1 x	41,55		21
30438	52	Cartridges A4 rood	Cartridges A4 rouge	1 x	41,55		21
30439	52	Cartridges A4 geel	Cartridges A4 jaune	1 x	41,55		21
30868	60	Spatel	Spatule	1 x	9,10		21
31242	60	Stevige draaiplateau in metaal	Plateau tournant métallique	1 x	119,00		21

CODE	P	OMSCHRIJVING	DESCRIPTION	PCS/BOX	€/BOX	€/kg	TAX
35814	37	Transfer metallic balls 29,5x16,5 cm	Transfert metallic balls 29,5x16,5 cm	12 x	22,55		21
35819	35	Transfert buche sterren 29,5x16,5 cm	Buche étoiles 29,5x16,5 cm	12 x	22,55		21
35822	35	Transfer krullen goud zilver 29,5x16,5 cm	Transfert courbes or et argent 29,5x16,5 cm	12 x	22,55		21
35830	39	Transfer ijskristallen goud 29,5x16,5 cm	Transfert cristal de glace or 29,5x16,5 cm	12 x	16,25		21
41119	33	Spaghetti triple	Spaghetti triple	2,5 kg	48,45		6
41130	32	Mini curls dark	Mini curls dark	4 kg	85,25		6
41145	33	Spaghetti dark	Spaghetti dark	2,5 kg	36,70		6
41168	33	Shavings dark	Shavings dark	2,5 kg	21,80		6
42128	32	Curls marbled	Curls marbled	4 kg	71,55		6
42154	32	Curls milk and white	Curls milk and white	4 kg	71,70		6
42169	33	Shavings milk	Shavings milk	2,5 kg	27,55		6
43114	33	Curls white	Curls white	4 kg	71,10		6
43116	32	Mini curls white	Mini curls white	4 kg	101,70		6
43127	33	Spaghetti white	Spaghetti white	2,5 kg	46,50		6
43168	33	Shavings white	Shavings white	2,5 kg	29,35		6
44164	32	Curls milk and white	Curls milk and white	500 g	17,55		6
44165	32	Curls party mix	Curls party mix	500 g	17,55		6
44166	32	Curls strawberry	Curls strawberry	500 g	17,55		6
44168	33	Shavings dark	Shavings dark	500 g	7,30		6
44169	33	Shavings milk	Shavings milk	500 g	8,75		6
44171	32	Mini curls dark	Mini curls dark	500 g	8,75		6
44172	32	Curls yellow	Curls yellow	500 g	17,55		6
44173	33	Curls white	Curls white	500 g	17,55		6
44268	33	Shavings white	Shavings white	500 g	9,90		6
46002	36	Transfer hulstblaadjes groen rood 30x40 cm	Transfert feuilles d'houx 30x40 cm	30 x	36,20		21
46003	36	Transfer krullen groen rood 30x40 cm	Transfert courbes vert et rouge 30x40 cm	30 x	36,20		21
46006	37	Transfer kerstfiguren rood 30x40 cm	Transfert figurines rouges 30x40 cm	30 x	26,75		21
46007	36	Transfer takjes groen rood 30x40 cm	Transfert branches 30x40 cm	30 x	36,20		21
46011	36	Transfer sterren groen rood 30x40 cm	Transfert étoiles vert et rouge 30x40 cm	30 x	36,20		21
46022	35	Transfer gouden sterren 30x40 cm	Transfert étoiles dorées 30x40 cm	30 x	26,75		21
46099	41	Transfer eitjes bruin 30x40 cm	Transfert œufs marron 30x40 cm	30 x	35,45		21
46100	40	Transfer gekleurde eitjes 30x40 cm	Transfers œufs colorées 30x40 cm	30 x	35,45		21
46106	46	Transfer honeycomb 40x30 cm	Transfert honeycomb 40x30 cm	30 x	26,20		21
46110	38	Transfer Prettige Feestdagen 30x40 cm	Transfert Prettige Feestdagen 30x40 cm	30 x	26,75		21
46111	38	Transfer Joyeuses Fêtes 30x40 cm	Transfert Joyeuses Fêtes 30x40 cm	30 x	26,75		21
46112	37	Transfer Rudolph 30x40 cm	Transfert Rudolph 30x40 cm	30 x	48,80		21
46116	38	Transfert feest 30x40 cm	Transfert Fête 30x40 cm	30 x	26,75		21
46120	40	Transfert herfstbladen 30x40 cm	Transfert feuilles d'automne 30x40 cm	12 x	21,85		21
46124	40	Transfer herfst 30x40 cm	Transfert automne 30x40 cm	12 x	13,05		21
46127	38	Transfer kerstboom 30x40 cm	Transfert sapin de Noël 30x40 cm	30 x	36,20		21
46128	35	Transfer rendier 30x40 cm	Transfert renne 30x40 cm	30 x	26,75		21
46670	43	Transfer love kiss 30x40 cm	Transfert love kiss 30x40 cm	30 x	35,45		21
46673	43	Transfer love 30x40 cm	Transfert love 30x40 cm	30 x	26,20		21
46675	43	Transfer love vleugels 30x40 cm	Transfert coeurs love 30x40 cm	30 x	26,20		21
46676	43	Transfer hartjes 30x40 cm	Transfer coeurs 30x40 cm	30 x	26,20		21
48005	32	Curls strawberry	Curls strawberry	4 kg	86,70		6
48100	32	Curls yellow	Curls yellow	4 kg	86,70		6
48152	32	Curls caramel	Curls caramel	4 kg	86,70		6
48162	32	Curls party mix	Curls party mix	4 kg	86,70		6
51080	23	Gekristalliseerde viooltjes	Violets cristallisées	5 kg	110,90		6

CODE	P	OMSCHRIJVING	DESCRIPTION	PCS/BOX	€/BOX	€/kg	TAX
51081	23	Gekristalliseerde vioolblaadjes	Feuilles de violette cristallisées	4 kg	100,75		6
51087	23	Gekristalliseerde rozenblaadjes	Feuilles de roses cristallisées	2 kg	105,75		6
51089	23	Gekristalliseerde rozenconfetti	Confettis de roses cristallisées	1 kg	61,65		6
51181	23	Confetti van rozen	Confettis de roses	3 kg	64,30		6
51182	23	Confetti van violet	Confettis de violettes	6 kg	64,30		6
57080	29	Citroenschijfjes	Tranches de citron	400 g	13,90		6
57081	29	Sinaasappelschijfjes	Tranches d'orange	400 g	13,90		6
57082	29	Kiwischijfjes	Tranches de kiwi	400 g	13,90		6
57083	29	Aardbeischijfjes	Tranches de fraise	400 g	13,90		6
57206	29	Cubes citroen	Cubes citron	2 kg	34,15		6
57207	29	Cubes aardbei	Cubes fraise	2 kg	34,15		6
57208	29	Cubes sinaasappel	Cubes orange	2 kg	34,15		6
57222	20	Baksteenrode bolletjes	Perles d'houx rouge	600 g	13,05		6
57232	21	Zilverparels 3 mm	Perles argentées 3 mm	900 g	30,05		6
57233	21	Zilverparels 4 mm	Perles argentées 4 mm	900 g	26,35		6
57234	21	Zilverparels 6 mm	Perles argentées 6 mm	900 g	26,80		6
57235	21	Zilverparels 8 mm	Perles argentées 8 mm	900 g	31,60		6
57280	29	Citroenschijfjes	Tranches de citron	2 kg	32,00		6
57281	29	Sinaasappelschijfjes	Tranches d'orange	2 kg	32,00		6
57282	29	Kiwischijfjes	Tranches de kiwi	2 kg	30,95		6
57283	29	Aardbeischijfjes	Tranches de fraise	2 kg	30,95		6
57344	21	Cacaofantasie brons	Paillettes bronze	500 g	17,10		6
57377	21	Confetti paars	Confetti lila	900 g	21,25		6
57406	20	Crispies mix	Mix crispie	1,250 kg	24,25		6
57440	31	Crunchy red fruit curls	Crunchy red fruit curls	350 g	12,30		6
57441	31	Crunchy lemon curls	Crunchy lemon curls	350 g	12,90		6
57442	31	Crunchy brownie curls	Crunchy brownie curls	350 g	11,60		6
57443	31	Cruncht salty caramel curls	Cruncht salty caramel curls	350 g	11,60		6
57444	31	Crunchy red fruit curls	Crunchy red fruit curls	5 kg	151,65		6
57445	31	Crunchy lemon curls	Crunchy lemon curls	5 kg	159,75		6
57446	31	Crunchy brownie curls	Crunchy brownie curls	5 kg	142,50		6
57447	31	Cruncht salty caramel curls	Cruncht salty caramel curls	5 kg	142,50		6
57448	29	Cereal mix	Cereal mix	5 kg	136,25		6
57453	29	Cereal mix	Cereal mix	400 g	12,65		6
57468	21	Mini marshmallow	Mini marshmallow	1 kg	6,50		6
57470	24	Crispie groot witte choco	Grand choco blanc	900 g	18,95		6
57471	24	Crispie groot fondant choco	Grand choco fondant	900 g	18,95		6
57472	24	Crispie groot melk choco	Grand choco au lait	900 g	18,95		6
57473	24	Crispie groot mix	Crispie grand mix	900 g	19,20		6
57474	25	Crispie groot groene appel	Grand pomme verte	900 g	22,25		6
57475	25	Crispie groot aardbei	Crispie grand fraise	900 g	22,25		6
57476	24	Crispie groot caramel	Grand caramel	900 g	22,25		6
57477	24	Crispie groot citroen	Grand citron	900 g	22,25		6
57593	21	Parels zilver soft 6 mm	Perles de sucre argent 6 mm	400 g	6,45		6
59900	60	Spuitzak groot	Poche jetable	100 x	27,40		21
59901	60	Spuitzak klein	Poche jetable petite	400 x	65,40		21
59905	60	Spuitzak groen	Poche jetable vert	100 x	37,05		21
61091	22	Strooisterretjes	Étoiles à répandre	1 kg	18,45		6
61093	20	Nonpareil Valentijn	Nonpareil valentin	500 g	4,10		6
61170	21	Strooihartjes mini gemengd	Coeurs mini mélangées à répandre	500 g	9,35		6

CODE	P	OMSCHRIJVING	DESCRIPTION	PCS/BOX	€/BOX	€/kg	TAX
61223	18	Nonpareil wit	Nonpareil blanc	850 g	7,05		6
61225	18	Nonpareil blauw	Nonpareil bleu	850 g	7,05		6
61227	18	Nonpareil roze	Nonpareil rose	850 g	7,05		6
61229	18	Nonpareil rood	Nonpareil rouge	850 g	7,05		6
61237	18	Nonpareil babyblauw	Nonpareil bleu bébé	850 g	7,05		6
61239	18	Nonpareil wit - babyroze	Nonpareil blanc - rose bébé	850 g	7,05		6
61240	18	Nonpareil wit - babyblauw	Nonpareil wit - bleu bébé	850 g	7,05		6
61242	18	Nonpareil geel	Nonpareil jaune	850 g	7,05		6
61245	18	Nonpareil groen	Nonpareil vert	850 g	7,05		6
61247	18	Nonpareil oranje	Nonpareil orange	850 g	7,05		6
61249	18	Nonpareil lila	Nonpareil mauve	850 g	7,05		6
61252	20	Nonpareil mix	Nonpareil mix	850 g	7,05		6
61253	21	Strooiconfetti	Confetti à répandre	400 g	11,40		6
61254	20	Indische parels	Perles indiennes	800 g	6,65		6
61260	18	Nonpareil fuchsia	Nonpareil fuchsia	850 g	7,05		6
61264	20	Micro lentilles	Micro lentilles	500 g	12,80		6
61276	21	Lentilles	Mini chocolats colorés	850 g	17,95		6
61294	22	Vermicelli mix	Vermicelles mix	750 g	7,80		6
61303	22	Confetti cijfers	Confettis chiffres	400 g	8,30		6
61304	22	Mini vermicelli	Mini vermicelli	400 g	8,30		6
61307	22	Confetti letters	Confettis lettres	400 g	8,30		6
61309	22	Confetti bloemetjes	Confettis fleurs	400 g	8,30		6
61313	22	Confetti gekleurde hartjes	Confettis coeurs colorées	400 g	8,30		6
61314	22	Confetti Mickey Mousse	Confettis Mickey Mousse	400 g	8,30		6
61316	22	Confetti rondjes	Confettis ronds	400 g	8,30		6
61318	21	Flamingo suikerstrooisel	Confetti flamengo	400 g	8,30		6
61320	22	Confetti botjes	Confetti os	300 g	7,60		6
61357	21	Nonpareil silver	Non pareil argent	850 g	11,55		6
76045	39	Transfer bijenkorf blauw 35x25 cm	Transfert nid d'abeille bleu 35x25 cm	25 x	37,50		21
76077	46	Transfer oriental goud 35x25 cm	Transfert oriental or 35x25 cm	25 x	33,05		21
76090	47	Transfer doodskop 35x25 cm	Transfert crânes 35x25 cm	12 x	16,25		21
76129	45	Transfer love you 35x25 cm	Transfert love you 35x25 cm	25 x	32,30		21
76132	45	Transfer hartjes goud zwart 35x25 cm	Transfert coeurs noir or 35x 25 cm	25 x	39,00		21
76146	37	Transfer rendier retro 35x25 cm	Transfert renne 35x25 cm	25 x	37,50		21
76149	45	Transfer roze bollen 35x25 cm	Transfert boules roses 35x25 cm	25 x	47,80		21
76161	41	Transfer aardbei 35x25 cm	Transfert fraise 35x25 cm	25 x	44,95		21
76163	41	Transfer sinaasappel 35x25 cm	Transfert orange 35x25 cm	25 x	37,50		21
76268	39	Transfer gouden stipjes 35x25 cm	Transfert points dorées 35x25 cm	25 x	31,05		21
76275	40	Transfer eitjes 35x25 cm	Transfert oeufs 35x25 cm	27 x	39,90		21
76314	39	Transfer arabesque 35x25 cm	Transfert arabesque 35x25 cm	25 x	31,05		21
76380	46	Transfer vlekken brons 35x25 cm	Transfert tâches bronze 35x25 cm	29 x	33,05		21
76412	46	Transfer barok 35x25 cm	Transfert baroque 35x25 cm	25 x	31,05		21
76509	45	Transfer hartjes 35x25 cm	Transfert coeurs 35x25 cm	25 x	31,05		21
76518	47	Transfer inca blauw 35x25 cm	Transfert inca bleu 35x25 cm	25 x	31,05		21
76543	48	Transfer blauwe vlinders 35x25 cm	Transfert papillons bleus 35x25 cm	25 x	31,05		21
76562	41	Transfer citroen 35x25 cm	Transfert citron 35x25 cm	25 x	44,95		21
76628	47	Transfer groene blaadjes 35x25 cm	Transfert feuilles vertes 35x25 cm	25 x	44,95		21
76734	47	Transfer groene blaadjes 35x25 cm	Transfert feuilles vertes 35x25 cm	25 x	31,05		21
80490	57	Gold vellen	Feuilles or	37 x	51,05		21
80491	57	Zilver vellen	Feuilles argent	38 x	17,30		21

CODE	P	OMSCHRIJVING	DESCRIPTION	PCS/BOX	€/BOX	€/kg	TAX
81222	21	Makkabonen	Grains de mocca	800 g	17,60		6
81650	48	Transfer ballonnen 30x40 cm	Transfert ballons 30x40 cm	12 x	25,80		21
81705	48	Transfer bloemen en cirkels 30x40 cm	Transfert fleurs et cercles	12 x	27,20		21
91467	27	Grote ogen	Grand yeux	200 g	14,00		6
91468	27	Medium ogen	Medium yeux	200 g	14,00		6
91469	27	Mini ogen	Yeux mini	200 g	14,00		6
92507	60	Rol plasticband	Rouleau bande en plastic	1 x	25,50		21
94250	62	Gepersonaliseerde transfert 35x25 cm	Transfer personnalisé 35x25 cm	25 x	32,30		21
94251	62	Logo breekstuk	Logo brisure	8 x	22,55		6
94253	63	Gepersonaliseerde transfer 26,5x12,5 cm	Transfert personnalisé 26,5x12,5 cm	90 x	40,60		21
94254	63	Gepersonaliseerde transfer 26,5x16,5 cm	Transfert personnalisé 26,5x16,5 cm	60 x	40,60		21
94256	62	Gepersonaliseerde transfer 40x30 cm	Transfert personnalisé 40x30 cm	30 x	25,60		21
95161	50	Silicone mat rond 3 cm	Moule silicone rond 3 cm	4 x	44,90		21
95162	50	Silicone mat rond 3,8 cm	Moule silicone rond 3,8 cm	4 x	44,90		21
95163	50	Silicone mat vierkant 3 cm	Moule silicone carré 3 cm	4 x	44,90		21
95164	50	Silicone mat vierkant 3,8 cm	Moule silicone carré 3,8 cm	4 x	44,90		21
95165	50	Silicone mat ovaal 4,8x2,9 cm	Moule silicone oval 4,8x2,9 cm	4 x	44,90		21
95166	50	Silicone mat ovaal 3,9x2,3 cm	Moule silicone oval 3,9x2,3 cm	4 x	44,90		21
95167	50	Silicone mat rechthoek 3,8x2,3 cm	Moule silicone rectangle 3,8x2,3 cm	4 x	44,90		21
95600	7	High quality chocolate Temptation 64	High quality chocolate Temptation 64	5 kg	33,55	6,71/kg	6
95601	11	High quality Inspiration 32	High quality Inspiration 32	5 kg	30,80	6,16/kg	6
95604	13	High quality chocolate Obsession 30	High quality chocolate Obsession 30	2,5 kg	16,59	6,646/kg	6
95605	9	High quality Essential 54	High quality Essential 54	5 kg	29,15	5,83/kg	6
95606	15	Pure chocoladestaafjes 8 cm	Bâtons de chocolat noir de 8 cm	1,65 kg	7,51	4,6/kg	6
95607	17	Vetrijck cacaopeoder	Poudre de cacao riche en matières grasses	1 kg	7,16	7,16/kg	6
95608	17	Crispy crunchies	Crispy crunchies	2 kg	20,96	10,48/kg	6
95609	3	High quality chocolate Okapi 65	High quality chocolate Okapi 65	2,5 kg	31,32	12,53/kg	6
95610	5	High quality chocolate Usulután 65	High quality chocolate Usulután 65	2,5 kg	32,87	13,15/kg	6
95611	17	Ontgeurde cacao boter	Beurre de cacao désodorisé	3 kg	46,93	15,64/kg	6
E2402	7	High quality chocolate Temptation 64	High quality chocolate Temptation 64	10 kg	61,00	6,10/kg	6
E2405	9	High quality Essential 54	High quality Essential 54	10 kg	53,00	5,30/kg	6
E2406	11	High quality Inspiration 32	High quality Inspiration 32	10 kg	56,00	5,6/kg	6
E2407	11	High quality Inspiration 32	High quality Inspiration 32	20 kg	103,20	5,16/kg	6
E2411	13	High quality chocolate Obsession 30	High quality chocolate Obsession 30	10 kg	55,50	5,55/kg	6
E2465	17	Ontgeurde cacao boter	Beurre de cacao désodorisé	12 kg	170,64	14,22/kg	6
E2502	15	Belgische chocoladedrops puur	Drops de chocolat belge chocolat noir	10 kg	46,00	4,6/kg	6
E2503	15	Belgische chocoladedrops melk	Drops de chocolat belge chocolat au lait	10 kg	48,80	4,88/kg	6
E2504	15	Belgische chocoladedrops wit	Drops de chocolat belge chocolat blanc	10 kg	52,10	5,21/kg	6
E2505	15	Belgische chocoladechunks puur	Chunks de chocolat belge chocolat noir	8 kg	37,36	4,67/kg	6
E2506	15	Belgische chocoladechunks melk	Chunks de chocolat belge chocolat au lait	8 kg	40,40	5,05/kg	6
E2507	15	Belgische chocoladechunks wit	Chunks de chocolat belge chocolat blanc	8 kg	41,20	5,15/kg	6
E2559	9	High quality Essential 54	High quality Essential 54	20 kg	97,20	4,86/kg	6
E2561	13	High quality chocolate Obsession 30	High quality chocolate Obsession 30	20 kg	102,20	5,11/kg	6
E2779	5	High quality chocolate Usulután 65	High quality chocolate Usulután 65	10 kg	119,50	11,95/kg	6
E2780	3	High quality chocolate Okapi 65	High quality chocolate Okapi 65	10 kg	113,90	11,39/kg	6



www.veliche.com



Leman Decorations

Avenue du Haureu 2
7700 Mouscron - Belgique

+32 (0)56 72 80 74

info_belgium@lemandecorations.com

www.lemandecorations.com

