



Van der Pol

## CROISSANTDEEG

Croissantdeeg, ook wel bekend als getoerd, gerezen deeg, kent veel dezelfde kenmerken als bladerdeeg. Er is echter één groot verschil: croissantdeeg bevat gist, wat ervoor zorgt dat het deeg moet rijzen. Dankzij de toevoeging van gist krijgt het croissantdeeg een nog luchtigere structuur. Naast deze structuur, is het deeg te herkennen aan de volle geuren en smaak van Nederlandse roomboter. Binnen ons ambachtelijk productieproces streven we altijd naar uitmuntende kwaliteit en gebruiken zorgvuldig geselecteerde ingrediënten. Ons gebruiksklare deeg voldoet aan strenge normen, waardoor u altijd kunt vertrouwen op een betrouwbaar, hoogwaardig product. Met croissantdeeg bieden we u solide basis voor uw ambacht. U kunt direct aan de slag met het creëren van lekkernijen, waardoor u tijd overhoudt voor andere taken binnen de bakkerij. Het uitgebreide assortiment stelt altijd wel een deeg beschikbaar dat perfect aansluit bij uw specifieke wensen en behoeften.

### VOORDELEN



**TIJDSBESPARING**



**KWALITEIT**



**CONSTANT**



### PRODUCTINFORMATIE

- Gelamineerd deeg
- Diepgevroren deegblokken
- 3 - 7,5 kg per blok
- Tot 54 lagen
- Geproduceerd op Franse methode
- Perfecte basis voor zoete en hartige snacks

## ASSORTIMENT

- Roomboter croissantdeeg
- Margarine croissantdeeg
- Croissantdeeg freeze tolerant
- Meer mogelijkheden op aanvraag

## BEREIDING



*Haal het deeg ±12 uur voor verwerking uit de vriezer en plaats deze in de koeling. Verwerk pas wanneer de vorst eruit is, anders rolt u de lagen kapot. Rijs- en baktijden zijn afhankelijk van het eindproduct.*



[www.vdpol.nl](http://www.vdpol.nl)

## Boterdeegspecialist



### Opgericht in Nederland in 1885

Samen met zusterbedrijf Royal VIVBuisman is Van der Pol onderdeel van Van Ballegooijen Foods. Een familiebedrijf met focus op het maken en verwerken van boter. Royal VIVBuisman produceert boter- en melkvetproducten. Van der Pol verwerkt deze boter, met de voor Nederland volle herkenbare smaak, in haar deegproducten. Deze deegproducten variëren van bladerdeeg en croissantdeeg tot cookie dough chunks. Sinds 1987 mag Van der Pol zich 'Hofleverancier' noemen, een onderneming die zich onderscheidt door kwaliteit, soliditeit en continuïteit, onderschreven door de koning.



**Nederlands  
familiebedrijf**



**Jarenlange  
ervaring**



**Unieke smaak**

## Adres

### D. van der Pol en Zonen B.V.

De Kroon 21, 4261 TW Wijk en Aalburg  
Postbus 1, 4260 AA Wijk en Aalburg  
Nederland

 +31 416 69 27 85

## Nieuwsgierig geworden?

Wij helpen u graag! Neem contact op met onze accountmanager voor meer informatie.

 [puffpastry@vdpol.nl](mailto:puffpastry@vdpol.nl)

