



Van der Pol

BLADERDEEG

Bladerdeeg bestaat uit veel lagen deeg en roomboter, daarom wordt het in het Frans ook wel 'millefeuille' genoemd, wat letterlijk duizend laagjes betekent. Deze gelaagde structuur zorgt ervoor dat het deeg tijdens het bakken mooi rijst en een knapperig en luchtig karakter krijgt. Daarnaast geeft de Nederlandse roomboter het bladerdeeg een herkenbare, volle geur en smaak. Het produceren van bladerdeeg is een tijdrovende klus en vereist constante omstandigheden. Door te werken met de hoogste kwaliteit diepvries bladerdeeg slaat u als bakker zeker 6 stappen over in het productieproces, waardoor u tijd- en personeelskosten bespaart én een onveranderlijk kwaliteitsniveau biedt. Met ons diep assortiment met specifieke degen is het aantal eindproducten eindeloos, daarom zeggen wij "our dough, your creativity"

VOORDELEN



TIJDSBESPARING



KWALITEIT



CONSTANT



PRODUCTINFORMATIE

- Gelamineerd deeg
- Bevroren en verse deegblokken
- 1 - 10 kg per blok
- Geproduceerd op Franse of Hollandse methode
- Perfecte basis voor zoete en hartige snacks

ASSORTIMENT

- Roomboter bladerdeeg
- Margarine bladerdeeg
- Mixbladerdeeg: margarine en roomboter
- Clean label bladerdeeg
- Biologisch bladerdeeg
- Meer mogelijkheden op aanvraag

BEREIDING



Haal het deeg 12 tot 18 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. Baktijden zijn afhankelijk van het eindproduct.



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

