



# Croissantdeeg

Dag in, dag uit afwegen, kneden, lamineren, rusten en de juiste balans vinden tussen ingrediënten en lagen is een intensieve en nauwkeurige taak. Door te werken met hoog kwaliteit diepvries deeg slaat u als bakker zeker 6 stappen over in het proces. Hierdoor kunt u de focus leggen op het bedenken en bakken van onderscheidende eindproducten. Met uw onderscheidend vermogen realiseert u namelijk de hoogste toegevoegde waarde, met ons deeg als de basis.

*Our dough, your creativity.*



## Kwaliteit

Nederlandse producten bereid met de grootste zorg, door specialisten in deeg.



## Tijdsbesparing

Inkoop van bevroren croissantdeeg scheelt meer dan 6 stappen in het productieproces.



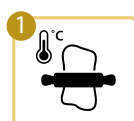
## Constant

Onze zorg is het leveren van constante hoogwaardige overheerlijke basisproducten.



Meer tips voor het gebruik van ons croissantdeeg? [vdpol.nl/croissantdeeg](https://vdpol.nl/croissantdeeg)

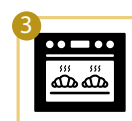
## Bereiding:



1 Verwerk het deeg bij 4°C. Uitrollen in kleine stappen tot 2.5mm.



2 Maak en modelleer het deeg in het gewenste product. Laat het deeg rusten.



3 Laat het product minstens 60 min. rijzen en bak af met stoom.

# Diepvries Croissantdeeg

## Overheerlijke recepten

### Product informatie

- Gelamineerd deeg
- Bevroren deeg blokken
- 3 - 7,5 kg per blok
- Ook verkrijgbaar in sheets
- Tot 54 lagen
- Met gist
- Verpakt in een doos
- Perfect voor snacks
- Voor zoete en hartige producten

### Assortiment

- Roomboter croissantdeeg
- Mixdeeg, margarine en roomboter
- Margarine deeg
- Clean Label



Samen met u, kunnen we

01 nieuwe ideeën | 02 verbeteren en | 03 en kennis  
Creëren | Innoveren | Delen

over onze mooie deegproducten

Dus laten we beginnen ..



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

Voor al meer dan 40 jaar zijn wij een van de grootste Nederlandse specialisten in bevroren deegproducten. Samen met ons wereldwijde netwerk ontwikkelen, creëren, innoveren en verbeteren wij onze deegproducten. Met dank aan ons uitgebreide kwaliteitssysteem bereiken al onze producten altijd in perfecte conditie en met een constante kwaliteit onze klanten. In 1985 heeft het de Koningin het familiebedrijf Van der Pol onderscheiden met het predicaat "Bij Koninklijke Beschikking Hofleverancier". Door loyale relaties en uitwisseling van kennis met onze wereldwijde partners heeft Van der Pol zich kunnen ontwikkelen tot de specialist in basisdeeg producten.

Meer informatie over Van der Pol [vdpol.nl](http://vdpol.nl)

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

De Kroon 21  
4261 TW Wijk en Aalburg

P.O. Box 1  
4260 AA Wijk en Aalburg  
The Netherlands

T +31 416 692 785  
E [info@vdpol.nl](mailto:info@vdpol.nl)  
W [vdpol.nl](http://vdpol.nl)



HOFLEVERANCIER