



## BLADERDEEG

Met de gelamineerde deegblokken van Van der Pol kunt u vertrouwen op de meest constante kwaliteit en houdt u tijd over voor het maken van een creatief, onderscheidend eindproduct. Door onze jarenlange ervaring weten wij als de beste wat de eisen en wensen zijn binnen de sector, waar we natuurlijk op inspelen met verbeteringen en innovaties. Dit resulteert in de beste degen, geproduceerd met zoveel mogelijk natuurlijke ingrediënten en te herkennen aan de volle geur en smaak van Nederlandse roomboter. Wij bieden een diep assortiment met specifieke degen voor specifieke producten en het aantal eindproducten is eindeloos, daarom zeggen wij: "our dough, your creativity".

### VOORDELEN



TIJDSBESPARING



KWALITEIT



CONSTANT

### PRODUCTINFORMATIE

- Gelamineerd deeg
- Bevroren en verse deegblokken
- 3 - 7,5 kg per blok
- Ook verkrijgbaar in sheets
- Geproduceerd op Franse of Hollandse methode
- Perfect voor zoete en hartige snacks



## ASSORTIMENT

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

## BEREIDING



## 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 en bake-off koeken. Sinds 1985 mag Van der Pol zich ook 'Hofleverancier' noemen, een onderneming die zich onderscheidt door kwaliteit, soliditeit en continuïteit, onderschreven door de koning.



Nederlands bedrijf



Jarenlange ervaring



Unieke smaak



HOFLEVERANCIER

## 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

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

## Nieuwsgierig geworden?

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

+31 613 634 295

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

Samen met u, kunnen we:

- Nieuwe ideeën creëren
- Innoveren en verbeteren
- Kennis delen over

onze mooie deegproducten

Dus laten we samenwerken ...