

SURPRISE & INDULGE

DANISH STYLE



Verras jouw gasten met een unieke smaakervaring. Onze Danish Pastry heeft een luchtige, krokante textuur met zachte vullingen in een variatie aan smaken, vormen en maten. Ieder moment van de dag aantrekkelijk voor jouw zaak en gasten.



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

DEENSE BAKKERS- KWALITEIT

MET MINIMALE INSPANNING

Breng de authentieke smaak van Denemarken naar jouw zaak met Pastridor Danish Pastry! Serveer eenvoudig een unieke smaakervaring met 24 knapperige deeglaagjes en een luchtige binnenkant, gevuld met verschillende vullingen zoals vers fruit, traditionele banketbakkersroom of ahornsiroop.

Of je nu een koffiebar, hotel of bakkerij hebt, dankzij het brede scala aan heerlijke variaties kan jij jouw gast op ieder moment van de dag verrassen en verrukken. Pastridor Danish Pastry biedt de perfecte combinatie van traditionele Deense bakkerskwaliteit en moderne verwennerij.

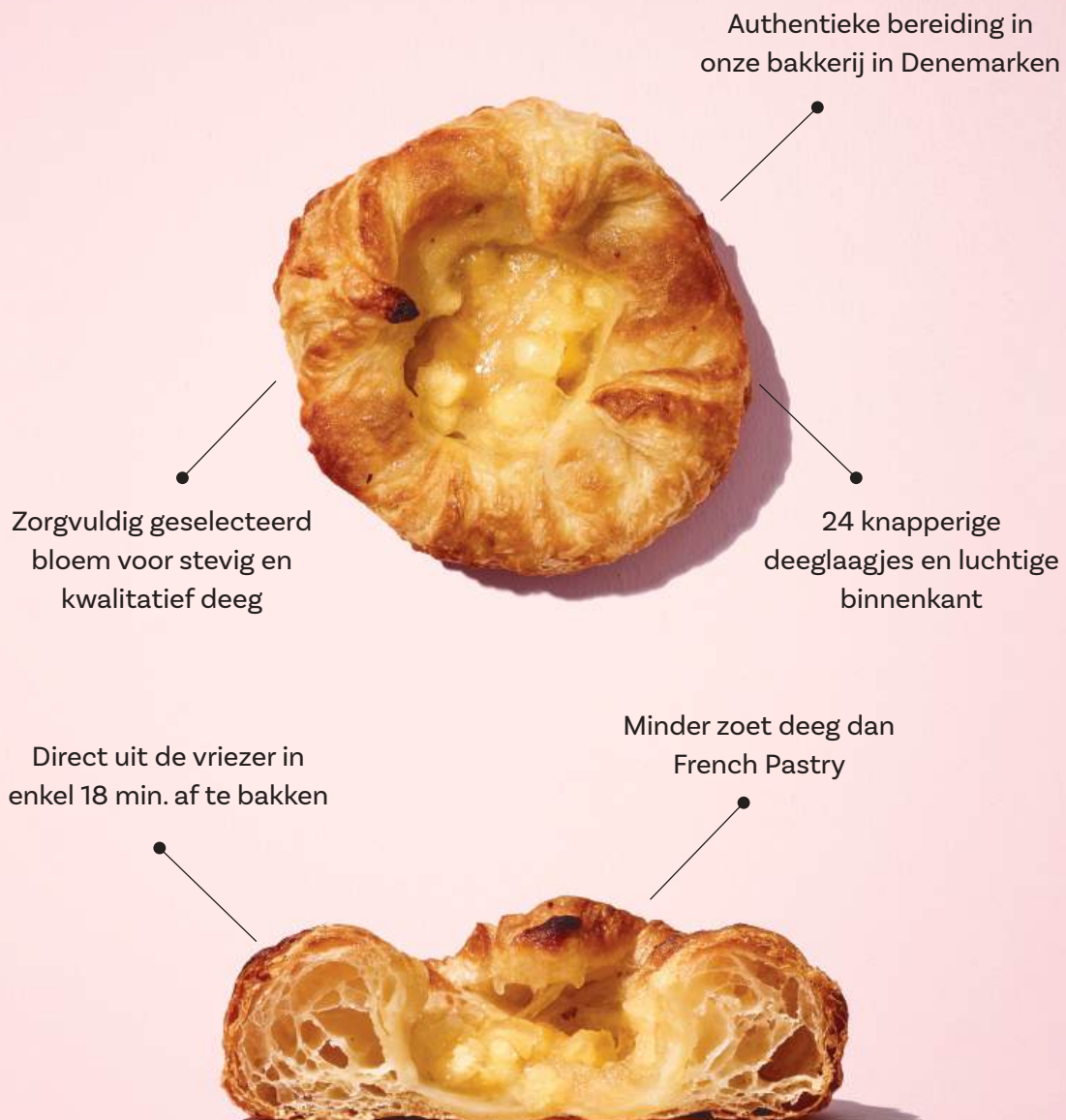


JOUW VOORDELEN

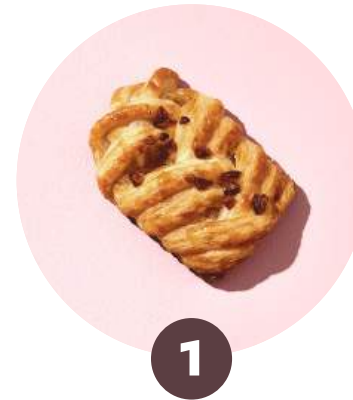
- 1 Verras jouw gasten met een variatie aan smaken, vormen en maten
- 2 Maximale omzet en marge: ontbijt, dessert, high tea en koffiemoment
- 3 Deense bakkerskwaliteit met minimale inspanning
- 4 Unieke smaaksensatie met knapperige, gelaagde textuur en zachte binnenkant
- 5 Instagrammable dankzij mooi uiterlijk

WAT IS HET?

Danish Pastry is een krokant en luchtig gebak, gemaakt van gelaagd deeg. Onze toegewijde Deense bakkers rollen het deeg herhaaldelijk uit en vouwen het in met lagen margarine. Ze combineren eeuwenoude baktradities met moderne technieken voor de karakteristieke textuur. Het resultaat: 14 verrassende soorten met 7 smaakvarianties. In mini, midi of groot formaat.



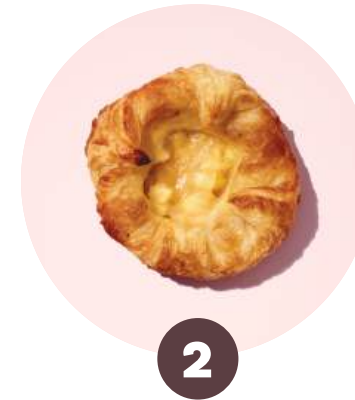
TYPISCHE VORMEN & VULLINGEN



1

KOEK

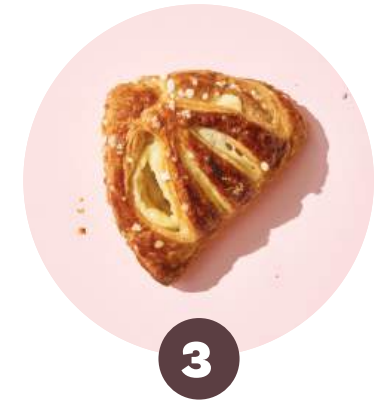
Traditionele koek in ronde of rechthoekige vorm.



2

KROON

Elegante ronde vorm met centrale, zichtbare vulling.



3

FLAP

Gevouwen vorm met open structuur en vulling.

Noten

Knapperige topping met pecannoten of amandel.



Kruidig & zoet

Klassieke vulling van kaneel of ahornsiroop met een subtiele toevoeging van suikerglazuur of suikerparels.



Fruit

Frisse vulling van echt fruit zoals kers, citroen, appel en framboos.

Banetbakkersroom

Traditionele, romige vulling van melk, ei, suiker, en zachte smaak van vanille.

WANNEER DANISH?



#1 Ontbijt

Een heerlijke crunchy verwennerij, vers uit de oven. Ideaal voor bij het ontbijtbuffet.



#2 Koffie & thee

Ultieme cross-seller als zoete verwennerij bij de high tea of het koffiemoment.



#3 Dessert

Serveer met een bolletje ijs en vers fruit als compleet gerecht op je dessertmenu.

Ideaal voor cross-selling



#5 Banqueting

Serveer de perfecte Danish mix met de Mini Selection. Voor ieder wat wils tijdens meetings en partijen!



#4 Snack & on-the-go

Perfect als een lekkere snack, zowel voor onderweg als voor tussendoor.



AANTREKKELIJK OP IEDER MOMENT

140 JAAR EXPERTISE IN DANISH PASTRY



1880

Viggo Schulstad opent onze eerste bakkerij in Denemarken



1985

Opening van onze nieuwe bakkerij in Tølløse



1995

Lancering van de eerste pecannotenkoek & daarmee original founder van dit unieke recept



2001

Uitbreiding bakkerij in Tølløse van 30.000 naar 42.600 vierkante meter



NU

In onze bakkerij maken we per jaar ongeveer 150 miljoen heerlijke Deense gebakjes

PIMP JOUW PASTRY! **BLIJF VERRASSEN**

Onze Danish Pastry is heerlijk op zichzelf, maar ook eenvoudig te personaliseren met extra toppings. Verrassend voor je gasten en goed voor je marge. Ontdek onze variatietips en maak ieder moment speciaal!

Boter crème

Een rijke, romige aanvulling op de crunchy gebakjes. Voeg smaken toe zoals hazelnoot of vanille.

Koffie & thee

De ideale cross-seller voor vele pastry.

Seizoensfruit

Met vers fruit blijf je het hele jaar door variëren en verrassen.

Verse kruiden

Geef extra kleur en een kruidig accent met munt of salie.

Scan voor dit
recept en meer op
pastridor.com



Notenmix

Een hartige aanvulling met extra bite met walnoot of pecan.



Scan de QR-code! Onze chef Monique legt je in deze video uit hoe je Pastry inzet als veelzijdig canvas voor elk moment van de dag!



223173

MINI DANISH SELECTION

KLEIN GENOT, GROOT PLEZIER!

De Pastridor Mini Danish Selection biedt 5 verschillende Deense lekkernijen in mini formaat: de pecannotenkoek, kaneelkoek, appelkoek, vanillekoek en frambozenkoek. Inclusief suikerglazuur voor een prachtige presentatie.



Verrassende variatie

Wist je dat 50% van de consumenten iets zoets neemt bij de koffie of thee?

Een makkelijke cross-seller voor meer omzet! Voor jouw gast die niet kan kiezen, biedt de Mini Danish Selection de perfecte variatie aan smaken!



43 g

3x24 | 2x20 96x 11(m)

± 0' ± 18' 170-190°C

Klaar om af te bakken, inclusief topping, mix van vanille, pecan, framboos, kaneel, appel

Verwenmoment op mini formaat

De Mini Danish Selection is perfect voor elke gelegenheid en helemaal foodwaste-proof! Serveer in kleine porties en neem wat overblijft mee naar banqueting evenementen of vergaderingen.

TRENDS DIE JE NIET WILT MISSEN

1 VERRASSEND & VERTROUWD

Vertrouwde smaken in nieuwe, verrassende vormen zijn steeds gewilder.

2 KOFFIE TO GO

Steeds meer consumenten kiezen voor gemakkelijke ontbijtopties en zoete snacks bij de koffie to go.

3 INDULGENCE

Jouw gasten willen bewust genieten van luxe en smaakvolle lekkernijen van de hoogste kwaliteit.

4 FOOD AESTHETICS

Jouw gasten willen graag visueel verrast worden met mooie gebakjes en kleurrijke, zichtbare vullingen.

DANISH PASTRY

Danish Pastry wordt gemaakt met bloem, suiker, zout, gist, eieren en margarine. Ons assortiment biedt 14 soorten met 7 heerlijke smaken van vers fruit, noten, ahornsiroop, kaneel en traditionele banketbakkersroom. Met variaties in mini, midi en groot formaat serveer je eenvoudig een Deens verwenmomentje op ieder moment van de dag!



14 soorten,
7 smaken,
3 maten

PECANNOTENKOEK



218392

☞ 97,5 g ☞ 11,9 cm
☞ 4x12 ☞ 56x ☞ 15 (m)
☞ ± 0' ☞ ± 18' ☞ 170-190°C
Klaar om af te bakken,
reeds geglaazuurd

KANEELKOEK



226695

☞ 87 g ☞ 9,6 cm
☞ 4x12 ☞ 104x ☞ 15 (m)
☞ ± 0' ☞ ± 18' ☞ 170-190°C
Klaar om af te bakken,
inclusief topping

VANILLEKROON



218394

☞ 98 g ☞ 10,8 cm
☞ 48x ☞ 56x ☞ 15 (m)
☞ ± 0' ☞ ± 18' ☞ 170-190°C
Klaar om af te bakken,
inclusief topping

APPELKROON



18110000

☞ 98 g ☞ 11,5 cm
☞ 48x ☞ 56x ☞ 15 (m)
☞ ± 0' ☞ ± 18' ☞ 170-190°C
Klaar om af te bakken,
inclusief topping

CITROEN FLAP



226696

☞ 89 g ☞ 11,65 cm
☞ 4x12 ☞ 104x ☞ 15 (m)
☞ ± 0' ☞ ± 18' ☞ 170-190°C
Klaar om af te bakken,
inclusief topping

KANEELFLAP



223291

☞ 87,5 g
☞ 4x12 ☞ 56x ☞ 15 (m)
☞ ± 0' ☞ ± 18' ☞ 170-190°C
Klaar om af te bakken,
inclusief topping

MINI PECANNOTENKOEK



226693

☞ 42,5 g
☞ 5x24 ☞ 104x ☞ 15 (m)
☞ ± 0' ☞ ± 15' ☞ 170-190°C
Klaar om af te bakken,
inclusief topping

MINI DANISH SELECTION



223173

☞ 43 g
☞ 3x24 | 2x20 ☞ 96x ☞ 11 (m)
☞ ± 0' ☞ ± 18' ☞ 170-190°C
Klaar om af te bakken,
inclusief topping, mix van vanille,
pecan, framboos, kaneel, appel

KERS-AMANDELKOEK



226961

☞ 102 g
☞ 4x12 ☞ 96x ☞ 12 (m)
☞ ± 0' ☞ ± 18' ☞ 170-190°C
Klaar om af te bakken,
inclusief topping

FRAMBOZENKROON



226947

☞ 98 g
☞ 4x12 ☞ 104x ☞ 12 (m)
☞ ± 0' ☞ ± 18' ☞ 170-190°C
Klaar om af te bakken,
inclusief topping

MIDI PECANNOTENKOEK



226694

☞ 73 g
☞ 4x16 ☞ 104x ☞ 15 (m)
☞ ± 0' ☞ ± 18' ☞ 170-190°C
Klaar om af te bakken,
inclusief topping

TIPS & TRICKS

VERHOOG JOUW OMZET

Koffie en thee buiten de deur zijn al jaren populair en het aantal koffiegelegenheden met een kwalitatief aanbod blijft groeien. Haal maximaal rendement uit jouw koffiemoment met onze tips en tricks!

HET KOFFIEMOMENT SLIMMER INRICHTEN

- 1 Onderscheid je met **een uniek concept** door een signature koffie, homemade aanbod, lokale samenwerking of uniek servies.
- 2 **Bied diverse koffie en thee aan.** Koffie met een mix aan siropen en toppings zoals slagroom of populaire thee zoals matcha, gember of chai.
- 3 **Stimuleer cross-selling** door Danish Pastry aan te raden bij de koffie. Laat jouw personeel adviseren over smaakcombinaties of serveer eenvoudig de Mini Danish Selection voor wie niet kan kiezen.
- 4 Prikkel gasten met **aantrekkelijke combideals** van koffie of thee met zoet. Dit kan de verkoop met 15% verhogen! Overweeg ook een stempel- of spaarkaart om herhaalaankopen te stimuleren.
- 5 **Koffie en thee to go** zijn margetoppers. Combineer jouw to go aanbod met zoete snacks voor onderweg of bied het zelfs als delivery aan.
- 6 Zet je **winstmakers in de kijker.** Promoot populaire keuzes met goede winstmarges via buitenreclame en zichtbare toonbanken.
- 7 Verhoog je verkoop met 30% met **aantrekkelijke omschrijvingen** en verleidelijke namen op je menu.

FOODPAIRING

KOFFIE & ZOET

Mix & match



KERS-AMANDELKOEK & VANILLE LATTE

De licht bittere, nootachtige smaak van amandel en de zoetzure tonen van kers zijn een heerlijke combinatie met de romige, zoete vanille latte.



IJSKOFFIE & CITROENFLAP

De koele, romige textuur van ijskoffie vormt een heerlijk contrast met de frisse en citrusachtige smaak van de citroenflap.



PECANNOTENKOEK & ESPRESSO

Combineer de rijke, nootachtige pecannotenkoek met smeuge ahornsiroopvulling met een intense espresso. De diepe, volle smaken van pecannoten en de krachtige, bittere tonen van espresso vullen elkaar perfect aan.



CAPPUCCINO & KANEELKOEK

Combineer de zoete, kruidige kaneelkoek met een romige cappuccino. De luchtige schuimlaag en licht bittere smaak van de cappuccino vormen een perfecte balans met de knapperige kaneelkoek.



ZO SIMPEL IS HET OM JE GASTEN TE BLIJVEN VERRASSEN MET EEN ON-TREND ZOET AANBOD.

Contact of gratis
advies & proeven?
Neem contact op via:

- 📞 BE +32 (0)52 31 59 00
- 📞 NL +31 (0)416 560 088
- ✉ info@pastridor.com
- 🌐 www.pastridor.com

ALLES
OVER ONZE
DANISH PASTRY



Ultiem genieten met een Deens, traditioneel verwenmomentje. Met Pastridor Danish Pastry speel je eenvoudig in op de groeiende vraag naar een zoete verwennerij met verrassende smaken. Onze toegewijde bakkers combineren eeuwenoude baktradities met moderne technieken voor een karakteristieke, krokante en luchtige textuur. Het resultaat: 14 verrassende soorten met 7 smaakvarianties. In mini, midi of groot formaat is er voor ieder wat wils!



PASTRIDOR

Brand of  Lantmännen
Unibake