



MAISONNIE

ARTISANALE DESSERTS
LUXUEUS AFGEWERKT

Home made. High end.

Home made Met de paplepel, of eerder met de klopper, werden we recepturen voor ambachtelijke desserts meegegeven. Elk dessert kwam tot stand in eigen keuken. Uitvoerig getest, geproefd en overtuigend goedgekeurd. Die artisanale recepten worden met de hand voorzien van passende toppings.

High end Op grootmoeders wijze hoeft niet basic te zijn. Premium en pure ingrediënten creëren verrukkelijke desserts, die er allesbehalve sober uitzien. De beste desserts horen op de beste plaats verkrijgbaar te zijn, vinden we ze binnenkort in jouw zaak?



De perfecte basis

A close-up photograph showing a hand holding a piping bag filled with chocolate cream. The cream is being piped into a clear glass, forming a spiral pattern. Another empty glass is visible in the background. The scene is set on a white tray.

De basis voor jouw toppers?

De beginselen van een verfijnd dessert

Ingrediënten Klasedesserts komen enkel tot stand dankzij premium ingrediënten. Volle room, echte chocolade, verse eieren, vanillestokjes, voortreffelijke mascarpone, authentieke advocaat ... worden gemengd tot hemelse mousses.

Recepturen Van moeder op dochter doorgegeven, uitgeprobeerd, verder uitgekend en geperfectioneerd tot zeemzoete desserts, geliefd door allen.

Onze basis, verkrijgbaar in handige spuitzakken

Wij de basis, jij de afwerking

Een kant-en-klare én deliciëuze basis
om van te vertrekken, aan jou om het dessert
af te werken en te serveren zoals jij het voor ogen ziet.



▼
PROEF

1. **Chocolademousse**
De herkenbare smaak van pure chocolade, de zachte touch van volle room.

2. **Witte chocolademousse**
Heerlijke zoetheid die letterlijk smelt op je tong, smeugheid ten top.

3. **Tiramisu met speculooscrumble**
Een klassieker met een Belgische twist, dankzij die extra crunch van speculoos.

4. **Mascarpone mousse**
Luchtig geklopte mousse, te verrijken met eender welke smaak.

Benieuwd naar die authentieke smaak?

Is je hoofd al overspoeld met ideeën om ons basisdessert af te werken tot een toppertje in jouw zaak?

Vraag zeker je proevertjes aan.

Smakelijk afgewerkt



Kant-en-klare heerlijkheid?

Van twist tot topping

De swirl Een gekartelde spuitmond is onmisbaar in de patisserie wereld. De prachtige swirl die erdoor ontstaat is het toonbeeld van perfectionisme, in looks en smaak. Zet je lepel gerust in onze signature twist.

Ge(s)laagd Elke hap is een combinatie van verschillende laagjes. Ieder op zich een ware smaaksensatie, en samen een echt smaakbommetje.

Afwerking De kenmerkende topping op onze desserts wordt met de hand over de mousses besprenkeld. De allesbepalende finale touch brengen we altijd handmatig aan.

Klaar om
te serveren en om
te degusteren



▼
LAAT JE VERLEIDEN



Duo dessert

Chocolademousse

Tiramisu crumble

Bresliennetoetje

Vanillepudding

Chocolademousse advocaat

Skyr citroen

Skyr abrikoos honing

Rijstpap met krieken

Panna cotta aardbei

Tiramisu klassiek

Crème brûlée chocolademousse

... en nog zo veel meer

Je ogen hebben we al verleid, nu je smaakpapillen nog.

N neem de proef op de som, of beter de mousse op de lepel en laat je overhalen.

Gepersonaliseerd



Onder onze naam of de jouwe?

Private label zoals nooit gezien

Ongekende personalisatie Gelaagdheid vind je niet enkel terug in onze desserts, maar ook in onze manier van werken. Onze uitgebalanceerde recepten die op ambachtelijke wijze bereid worden behoren tot ons vaste assortiment. Dat wil echter niet zeggen dat we er niet van kunnen afwijken. Heb je een variatie in gedachten? Vertel het ons. Onze culinaire breinen dokteren een receptuur op maat uit, met bijpassende garnituur.

Grote of kleine volumes, ons uitgerust machinepark kan alles aan. Wil je de desserts onder onze naam distribueren of voorzie je onze potjes graag van je eigen logo? Onze creaties onder jouw merk, ook dat klinkt als een veelbelovende combinatie.

Zusto, halal, vegan, bio Geloof je niet dat chocomousse zonder toegevoegde suiker ook verdraaid lekker kan zijn? Doe gerust een blinde test, wedden dat je het verschil niet smaakt?! Een selectie uit ons gamma aan premium desserts is bovendien ook halal, vegan en bio beschikbaar.

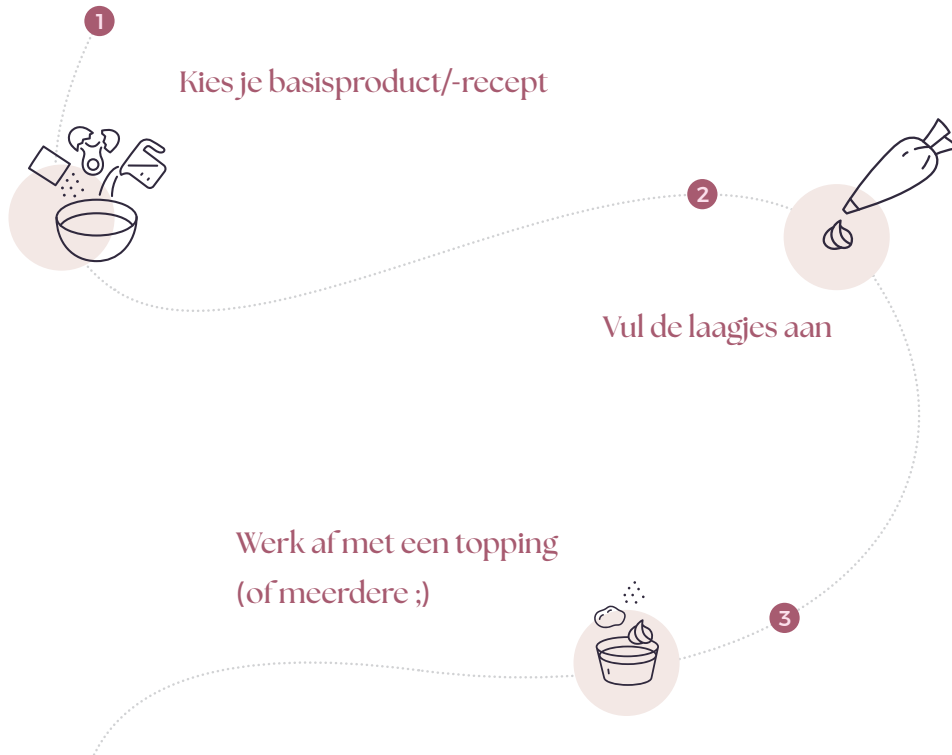


ZUSTO



Onze creaties, jouw merk

HOW THE MAGIC HAPPENS





Bereken je volume

4

Selecteer je verpakking

5



6

Bepaal je brand identity

7



Achter elk van onze potjes schuilt een verhaal van ambacht, smaak en perfectie.

Ben je klaar om de Maisonie historie, en dan vooral ons assortiment, te verkondigen in jouw zaak? Onder onze naam of de jouwe, aan jou de keuze.

Vraag je gratis stalen aan en vertel ons welke manier van samenwerken jou wel kan smaken.



MAISONIE
homemade desserts

WWW.MAISONIE.BE

PATER RUYFFELAERTSTRAAT 30 | 9700 OUDENAARDE
BELGIUM | +32 (0)55 38 56 03 | DESSERTS@MAISONIE.BE