

# wafelbeslag



## WAFELBESLAG

### IN EEN HANDOMDRAAI VERS GEBAKKEN

De geur van versgebakken wafels: dat verleid! Zelf bereide wafels zijn in een handomdraai klaar. Met wat poedersuiker of eigen decoratie, zijn de wafels niet te weerstaan. Denk hierbij aan warme kersen, (vers) ijs of een topping van chocolade of karamel. Met wat creativiteit verrast u de gast met een waar kunstwerk!

**BAK'M BEET**

BAKKEN IN EIGEN OVEN

wafel \* vanille wafel \* vanille wafel \* vanille wafel \* vanille wafel \* vanille wafel \* vanille wafel \* vanille wafel \* vanille wafel \* vanille wafel \* vanille wafel

[bakmbeet.com](http://bakmbeet.com)

# BAK ZELF OVERHEERLIJKE WAFELS



## VANILLEWAFEL

Verwarm het wafelijzer en spray hem in met bakspray.  
Scheep met een ijsschep het beslag op het wafelijzer.  
Ongeveer 4 minuten bakken en klaar!

*Overheerlijk met vers fruit en lauwwarme vanillesaus  
of dip de wafel na afkoelen in warme chocolade!*

## de smaken van 'Bak 'n Beet'



*chocolademuffin*



*Eierkoek*



*boterkoek*

*En de heerlijke smaakvarianties  
Chocolate Chip Cookie, American Cookie, boterkoek,  
bitterkoek, kokoskoek, haverkoek, vanillemuffin.*

HET GEMAK  
ZELF ERVAREN?  
WENST U  
MEER INFORMATIE  
BEL 013-5385160.

Op [www.demaro.nl](http://www.demaro.nl) verrassen we u met  
nog meer lekkere, slimme en onderscheidende  
banketproducten (gereed en bake-off) voor  
horeca, foodservice en retail.



## CONTACT

KNIPPERSVEN 15  
5056 DE BERKEL-ENSCHOT  
THE NETHERLANDS

T +31 (0) 13 5385160  
F +31 (0) 13 5385161

INFO@DEMARO.NL  
f/DEMARO