

HEEL NEDERLAND AAN DE WITTE KOEK

De witte koek, ook wel bekend als de witte eierkoek, is bezig aan een opmars. Deze typisch Tilburgse lekkernij wordt sinds jaar en dag gebakken bij banketbakkerij De Maro in Berkel-Enschot. Met zijn team van bijna dertig medewerkers levert Bart Sniijders, eigenaar van De Maro, aan retail, food service, groothandels en out of home. "Ik ben een trotse Tilburger met een echt Tilburgse bedrijf en een prachtig Tilburgs product", vertelt de ondernemer.

TEKST EN PORTRETFOTO: SARA TERBURG / TERBURG TEKSTPRODUCTIES



De Maro is specialist in de volgende zes productgroepen: eierkoeken, witte koeken, bake-off producten, meringues, cakeproducten en koek. Deze banketbakkerij is de enige producent in Nederland die op grote schaal witte koeken bakt. "Steeds meer ondernemers willen eens iets anders bij de koffie serveren en kiezen voor de mini-variant van onze witte koek." Aansprekende Tilburgse ondernemingen ontdekten de heerlijkheden van De Maro al.

ANDERE BEREIDING

Een traditionele eierkoek is geel van kleur, heerlijk zoet en zacht. De witte variant bevat andere ingrediënten, maar wordt op een speciale manier bereid. "De gele eierkoek wordt veel



bij de lunch of als tussendoortje gegeten. De witte koek is een wat luxer product. Beide varianten bevatten veel ei, suiker en een mengsel met onder andere bloem. Nadat het deeg voor de witte koek opgespoten is, krijgt het een behandeling." Eenmaal gebakken lijkt de koek uit een aparte bodem en bovenkant te bestaan.

"De harde bodem, chewy structuur en krokante bovenkant maken het product bijzonder." Naast de witte koek, de gele eierkoek en onder andere meringues en muffins, bakken ze

bij De Maro ook plaatcake. "In de zomer met bijvoorbeeld abrikozen en aardbeien." Onder de naam Bak 'm Beet produceert De Maro ook diverse soorten kant-en-klaar deeg en beslag waarmee je in een handomdraai een vers product kunt bakken.

HISTORIE EN AMBITIE

De Maro is in 1937 opgericht door Juliana en Marinus Roodklif. Zoon Gerard volgt in 1967 zijn ouders op en neemt in 1995 de dan 19-jarige Bart aan. "Ik riep op de basisschool al dat

ik bakker wilde worden. Mijn opa is ook bakker geweest en vertelde prachtige verhalen over zijn werk." Vier jaar later stelt Gerard hem de vraag of hij het bedrijf ooit over zou willen nemen. Ze werken nog tot 2006 samen en sinds die tijd geniet Gerard van zijn welverdiende vrije tijd. "Hij is nog steeds enorm begaan met De Maro en komt dan ook regelmatig een bak koffie drinken."

Bart bouwde het bedrijf uit van zeven naar bijna dertig medewerkers en verhuisde in 2011 naar een gloednieuw pand in Berkel-Enschot, tegen Tilburg aan. "We hebben alweer meerdere keren bijgebouwd zodat we voldoende ruimte hebben voor productie, magazijn, inpak, de proefbakkerij, diepvriezer, geautomatiseerde deegmakerij en kantoren." Maar waarschijnlijk is dit niet de laatste uitbreiding geweest, want: "Ik heb de ambitie om heel Nederland aan de witte koek te krijgen."

De Maro
Knippersven 15
5056 De Berkel-Enschot
T 013-5385160
info@demaro.nl
www.demaro.nl