



Boerenkoolwafel met pulled pork en bbq-saus



The waffle burger! Hoe gaaf is dit!



Serveer je soep eens met een kleine pizzawafel!



Rode bietwafel met groene asperge, beta, olijven en avocado crème



Als een plaattaart gebakken, daarna portioneren en serveren op je borrelplank.

Bietenbeslag met geitenkaas, vijgen en lente-ui.

Op demaro.nl verrassen we je met nog meer lekkere, slimme en unieke 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

EST.

De Maro

1937

BAKED greenz



Het beslag voor groente muffins & wafels

KANT-EN-KLAAR BESLAG WAARMEE JE IN EEN HANDOMDRAAI DE LEKKERSTE GROENTE MUFFINS EN WAFELS MAAKT.

INSPIRED BY



BAKED greenz

BESLAG MET 60% PUUR VERWERKTE GROENTEN VAN A-MERK BONDUELLE

Baked Greenz beslag

* geeft je op ieder moment van de dag direct
beschikking over vers beslag;

* bak je af in een wafelijzer of bakvorm;

* is verkrijgbaar in de uitgebalanceerde smaken:

bloemkool & oude kaas, boerenkool, rode biet
en pompoen;

* is verkrijgbaar in emmers van 3 kilogram.



*Maak je pinchos tapas.
Mini-muffins met toppings*



*Vervang je broodje eens door
een groentewafel op je lunchkaart.*



Omdat onze wafels bestaan
uit groenten is elke gewenste
combinatie mogelijk.

*Verras je gasten eens met
nieuwe tapas hapjes.*



*Pompoenwafel met buffelmozzarella,
nectarine en verse pesto*

60% groenten verwerkt in ons
beslag geeft ook nog eens
een gezond alternatief.



*Een heerlijke pompoenwafel
met spinatà romana, avocado crème
en gegrilde puntpaprika.*



*Bloemkool en gerookte vis blijft
een heerlijke combinatie.*

*Deze boerenkool pannenkoek
gaat heerlijk in een Mexicaanse setting.*



Voor de creatievelingen:
met verdund beslag kun je er
ook pannenkoeken van bakken.

*Pompoenbeslag in een vorm,
extra tomaten, olijven, mozzarella en
op het laatst verse pesto... hmmm.*



Deze pompoen 'foccacia'
is heerlijk als hapje of tapas.