

EST.

De Maro

1937

PLAAT CAKE

assortiment

**Unieke eigenschappen
van onze plaatcakes**

- Krokante koekbodem
- Malse, rijkgevulde cake
- Luxe decoratie van
o.a. (boter)kruimels

VOORDELEN VAN ONZE PLAATCAKES

Lekker: eindeloze
serveermogelijkheden voor
elke gelegenheid.

Makkelijk: een
onderscheidende versbeleving
in een handomdraai.

choco-karamel

* CHOCO-KARAMEL *

LEKKER MET VERKRUIMELDE
PISTACHENOOTJES EN
WARM KAREMELSAUS



De bite van chocolade en de romige karamelvulling
maken deze cake tot een geweldige topper. Serveer met
decoratieve chocoladefondant: verrukkelijk!

LUXE VERWENNERIJ MET EINDELOOS VEEL SERVEERMOGELIJKHEDEN

Een stoere en goedgevulde plaatcake is een
aanwinst voor elk banketassortiment.
Onze plaatcakes zijn voorzien van rijke, **verse**
vullingen. Ze zijn afgebakken en vervolgens
direct diepgevroren voor maximaal behoud van
versheid. Eén verpakking is goed voor **minimaal
35 porties**. Vanuit de koeling zijn deze porties tot
wel zeven dagen vers te serveren.
Toevoegen van eigen creativiteit, zoals verse
toppings, zorgt voor nog meer **beleving**!

gevuld speculaas

* GEVULD SPECULAAS *

STROOI ER WAT
POEDERSUIKER OVER EN
SERVEER BIJ EEN HIGH TEA



Deze luxe plaatcake is gevuld met amandelspijs en aromatische
speculaaskruiden. Voor de liefhebber!
Lekker bij een kop warme chocolademelk.

stoofperen-karamel

* STOOFPEREN-KARAMEL *

BESTRIJK 'M MET GEZOETE
MONCHOUTOPPING VOOR
EXTRA FEESTELIJKHEID



Een malse karamelcake met een luxe vulling van stukjes
stoofpeer. Deze cake zorgt voor het echte wintergevoel en
een rijke, zoete smaakbeleving. Met een bolletje kaneels erbij
is dit een ideaal dessert op de menukaart.

appel & noten

100%
VEGAN

HEERLIJK
TE COMBINEREN
MET VERS FRUIT

VEGAN
PLAAT
CAKE



Een vegan plaatcake met heerlijke
appelvulling en een topping van
cakekruiden, walnoten & pecannoten.

appel-kaneel

TIP:
DECOREER MET
BOERENJONGENS



Deze klassieke Hollandse smaakcombinatie met
appel en kaneel is populair bij jong en oud.
Extra feestelijk met een toef slagroom.

FRUIT

lemon

SERVEER MET
MASCARPONECRÈME
OF WITTE CHOCOLADE



Fris, fruitig en lekker licht. Deze rijkgevulde cake is de
ideale smaakmaker voor een high tea, een gezellig
koffiemoment of als tussendoortje onderweg.

aardbei

BESTRIJK 'M MET GEZOETE
MONCHOUTOPPING VOOR
EXTRA FEESTELIJKHEID



Een luchtige cake met een luxe vulling van stukjes aardbei.
Zowel in de zomer als in de winter
is deze plaatcake om je vingers bij af te likken.

kersen

DECOREER DE CAKE
MET SCHAAFSEL VAN
PURE CHOCOLADE



Een kleurenfeestijn en een frisse smaaksensatie door
de toevoeging van kersen. Met een bolletje vanilleijs
ontpopt deze plaatcake zich tot een droomdessert.

abrikoos

SERVEER MET
AMANDELSCHAAFSEL EN
WITTE CHOCOLADESAUS
VOOR EXTRA SMEUIGHEID



Een luchtige, zoete cake in combinatie met frisse abrikoos
zorgt voor een ultieme smaaksensatie. Met wat lichtzoete,
lobbige room is deze cake een feest op tafel.



brownie cheesecake

* BROWNIE CHEESECAKE *



VERSIER DE CAKE
MET AMERICAN COOKIE
CRUMBLE



Het beste van twee werelden:
volle chocolade smaak van de brownie en
de smeugige smaak van roomkaas met een vleugje lemon.

brownie rocky road

* BROWNIE ROCKY ROAD *



VERSIER DE CAKE MET
MINI MARSHMALLOWS
VOOR EEN KLEURRIJK GEHEEL



Deze luxe brownie is gevuld met witte chocolade &
caramel stukjes. Gedecoreerd met
walnoten & hazelnoten.

red velvet cheesecake

* RED VELVET CHEESECAKE *



BESTRIJK 'M MET GEZOETE
MONCHOUTOPPING VOOR
EXTRA FEESTELIJKHEID



De intens rode red velvet kleur in combinatie met
de smeugige cheesecakevulling maakt deze plaatcake tot
een eyecatcher en een ware smaaksensatie.

AMERICAN

brownie

* BROWNIE *



STROOI ER WAT
POEDERSUIKER OVER EN
SERVEER BIJ EEN HIGH TEA



De stevige bite van een brownie
in een malse plaatcake.
Dat doet chocoladefans watertanden!

carrot cake

* CARROT CAKE *



BESTRIJK 'M MET
EEN ROMIGE TOPPING VAN
MONCHOU & DECOREER
MET WALNOTEN



Een carrot cake met cheesecakevulling.
Met overheerlijke oosterse kruiden en
een vleugje sinaasappel.

rabarber

* RABARBER *



SERVEER DE CAKE
MET VERSE AARDBEIEN
OF FRAMBOZEN



Deze frizure, opvallende rabarbercake is
niet alleen heel kleurig, maar ook vernieuwend
én lekker.

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
[f/demaro](https://www.facebook.com/demaro)