



VERS GEBAKKEN KWALITEIT





Tasty Break is een wafelconcept speciaal gemaakt voor de horeca ondernemer. Het biedt een compleet pakket om binnen een handomdraai de lekkerste verse wafels te maken.

De traditionele Luikse wafel biedt vele serveer mogelijkheden. Serveer hem klassiek met poedersuiker, of combineer de wafel met ijs en fruit.

**VOORDELEN VOOR DE HORECA ONDERNEMER:**

Altijd vers gebakken • Snel en makkelijk te bereiden  
Vele variatie mogelijkheden • Weinig derving • Trendy

**TASTY  
LUIKSE WAFELS  
BREAK**







TASTY  
LUIKSE WAFELS  
BREAK

## ONS ASSORTIMENT LUIKSE WAFELS

### Deegbollen

Art nr:	11001
Verpakking:	52 bollen
Gewicht:	125 gr
Houdbaarheid:	Bij kamertemperatuur blijft het diepvries deeg voor wafels 4 tot 8 uur goed vóór het bakken. In de koelkast (+ 4 °C) kan een deegbol 72 uur worden bewaard. In de diepvries (- 18 °C) kan een deegbol tot 1 jaar lang worden bewaard.

### Wafelijzer

Art nr:	12066
Vermogen:	1400 W
Gewicht:	11.8 kg
Afmeting:	260x260x140mm
Bak oppervlak:	148x107x32 mm
Accessoire-set:	staalborstel, kwast, wafelvork

Het wafelijzer is demonteerbaar waardoor deze makkelijk schoon te maken is.

### Voorgebakken suikerwafel

Art nr:	11002
Verpakking:	30 stuks
Gewicht:	90 gram per voorgebakken wafel
Houdbaarheid:	De wafels worden bevroren aangeleverd en kunnen per stuk worden ontdooid in 30 minuten. Na het ontdooien 30 seconden in een wafelijzer op 180°C voor het beste resultaat.

### Suggesties voor aanvullende producten:

De toppings, het bakpapier, de bakspray, de sleeves, poedersuiker zijn rechtstreeks te bestellen bij de VHC groothandel.



VERS GEBAKKEN KWALITEIT



# ► HOE BAK JE VERSE LUIKSE WAFELS? ◄

VOORGEBAKKEN  
WAFEL KLAAR IN  
MAAR 30 MIN!



## Stap 1

Ontdooi de  
deegbollen  
3 uur voor  
het bakken.



## Stap 2

Vet het  
wafelijzer in  
met bakspray.



## Stap 3

Leg de deegbol  
op het wafelijzer.



VOORGEBAKKEN  
WAFEL KLAAR IN  
MAAR 30 SEC!

## Stap 4

Bak de wafel  
3-4 minuten  
op 170 - 180°C.



## Stap 5

Haal de wafel  
uit het wafelijzer.



## Stap 6

Laat de wafels  
kort afkoelen.

Stap 7 Garneer de Luikse Wafels naar de wensen van de klant!

SERVEER  
SUGGESTIE





De nieuwste trend Bubble Waffles is een uniek product met vele toepassingen. Wat dacht u van een Bubble Waffle met een heerlijke bol roomijs en vers fruit? Of een bubble waffle gevuld met softijs en chocolade krullen?

De Bubble Waffle kan op verschillende manieren aangeboden worden maar het is belangrijk dat uw klanten de wafel gemakkelijk kunnen eten. Om dit voor elkaar te krijgen zijn er stevige sleeves verkrijgbaar om de Bubble Waffles in aan te bieden.

# Bubble Waffles





# Bubble Waffles



## ONS ASSORTIMENT BUBBLE WAFFLES

### Wafelmix

Art nr:	11060
Wafelmix:	De wafelmix is verpakt per 1000 gr in een zak. 1 kg wafelmix is goed voor ongeveer 20 wafels. Verhouding mix en water is 1:1
Bakken:	2-3 minuten bakken op 180° C
Verpakking:	Een doos á 8 x 1 kg
Bewaring:	Koel en droog bewaren.

### Wafelijzer

Art nr:	11062
Vermogen:	1400 W, 220V
Gewicht:	3,4 kg
Afmeting:	330x220x2360mm
Bak oppervlak:	180x200mm

### Wafelsleeves

Art nr:	11061
Sleeves:	De perfecte manier om uw Bubble Waffles te presenteren.
Verpakking:	Een doos á 250 stuks.

### Serveersuggesties:

De mogelijkheden voor de Bubble Waffles zijn eindeloos. Serveer de wafels met schepijs en vers fruit, of met softijs en diverse toppings. Tasty Break kan u adviseren over de diverse serveermogelijkheden.

### Suggesties voor aanvullende producten:

De toppings, het bakpapier, de bakspray, de sleeves, poedersuiker zijn rechtstreeks te bestellen bij de VHC groothandel.





# ► HOE BAK JE VERSE BUBBLE WAFFLES? ◄



## Stap 1

Maak de wafelmix volgens de instructies op de zak.



## Stap 2

Giet de mix evenredig over het ijzer.



## Stap 3

Sluit het wafelijzer en draai deze om.



## Stap 4

Bak de wafel 2-3 minuten op 180°C.



## Stap 5

Haal de wafel uit het wafelijzer.



## Stap 6

Zet de wafel in de kartonnen houder om af te koelen.

## Stap 7 Garneer de Bubble Waffles naar de wensen van de klant!





# Onze vertegenwoordigers staan altijd voor u klaar.

Onze vertegenwoordigers staan altijd voor u klaar. Of u nu in het zuidelijkste puntje van Limburg gevestigd bent of op de Waddeneilanden, we komen met plezier bij u langs. Op de kaart staan de verschillende groothandels aangegeven waar de Tasty Break producten verkrijgbaar zijn. Wij bezorgen uw producten 6 dagen per week zonder bezorgkosten of afname hoeveelheid.

## ■ EERST EVEN TESTEN? ■

Tasty Break heeft de mogelijkheid op locatie bakpresentaties te geven.  
Bel uw vertegenwoordiger voor een afspraak.



### **VHC ActiFood Oosterwolde**

Buurstede 1  
8431 NA Oosterwolde  
Tel: 0516 567100

### **VHC Hocras Bussum**

Franse Kampweg 38  
1406 NW Bussum  
Tel: 035 6979777

### **VHC Jongens Oostzaan**

Ambacht 3  
1511JZ Oostzaan  
Tel: 075 6843055

### **VHC Kreko Moerdijk**

Distriboulevard 5  
Haven nummer 554  
4761 RZ Zevenbergen  
Tel: 0168 372222

### **VHC Kreko Goes**

Scottweg 10  
4462 GS Goes  
Tel: 0113 270080

### **VHC Kreko Ede**

Max Planckstraat 20  
6716 BE Ede gld  
Tel: 0318 625050

### **VHC Kreko Pijnacker**

Boezemweg 19  
2641 KG Pijnacker  
Tel: 015 3622640

### **VHC Horeca Centrum Zuid West**

Christiaan Huygensweg 1  
3225 LD Hellevoetsluis  
Tel: 0181 331110

### **VHC Waddenfood Terschelling**

Nieuwe Dijk 23  
8881 HC West Terschelling  
Tel: 0562-443632



**VERS GEBAKKEN KWALITEIT**

VHC B.V. Postbus 90, 3340 AB Hendrik-Ido-Ambacht  
T 078 68 33 400, F 078 68 33 830, E verkoop@vhc.nl, I www.vhc.nl