

derinop

FOURRAGES ARTISANAUX

Derinop est une entreprise relativement nouvelle, mais elle peut s'appuyer sur des années d'expérience dans le secteur de la production de riz à la crème et de crème pâtissière. L'entreprise a été fondée en 2016 par la famille Veeckmans, qui a été à l'origine d'un certain nombre d'autres acteurs actifs sur ce marché.

Notre groupe cible est le marché professionnel et semi-professionnel qui se pose actuellement la question "fabriquer ou acheter" et qui recherche une solution flexible et prête à l'emploi pour ce faire.



- ✓ Des recettes authentiques
- ✓ Des années d'expertise
- ✓ Qualité supérieure en frais
- ✓ Accent mis sur les fourrages traditionnelles et artisanales

NOTRE ASSORTIMENT

Derinop est spécialisé dans la fabrication de riz à la crème, de crèmes pâtissières et de garnitures de desserts dans toutes leurs variétés et, pour les commandes plus grandes, également sur mesure. Nous garantissons une qualité élevée et constante, une grande flexibilité et un emballage durable.

RIZ À LA CRÈME - BLANC

Riz à la crème Blanc

RRB10_DE001

Seau

10 kg

80 par palette

durée de conservation: 42 jours à 7°C



Riz à la crème Blanc

RRE10_DE001

Bourse

10 kg

60 par palette

durée de conservation: 42 jours à 7°C



Riz à la crème Blanc

RRE05_DE001

Bourse

5,5 kg

75 par palette

durée de conservation: 42 jours à 7°C



Riz à la crème Blanc

RRS01_DE001

Poche à douille

1,75 kg

288 par palette

durée de conservation: 42 jours à 7°C



CRÈME PÂTISSIÈRE

Crème pâtissière

CPB10_DE001

Seau

10 kg

80 par palette

durée de conservation: 42 jours à 7°C



Crème pâtissière

CPE10_DE001

Bourse

10 kg

60 par palette

durée de conservation: 42 jours à 7°C



Crème pâtissière

CPE05_DE001

Bourse

5,5 kg

75 par palette

durée de conservation: 42 jours à 7°C



Crème pâtissière

CPS01_DE001

Poche à douille

1,75 kg

288 par palette

durée de conservation: 42 jours à 7°C

