

derinop

ARTISANALE VULLINGEN

Derinop is een relatief nieuwe firma, maar kan terugplooien op een jarenlange ervaring in de sector van de productie van roomrijst en banketbakkerspudding. Het bedrijf werd in 2016 opgericht door de familie Veeckmans, die aan de wieg stond van een aantal andere spelers actief in deze markt.

Onze doelgroep is de professionele en semi-professionele markt die zich op vandaag de "make or buy" vraag stelt, en die hiervoor een flexibele en kant-en-klare oplossing zoekt.



- ✓ Authentieke recepten
- ✓ Jarenlange expertise
- ✓ Premium kwaliteit in vers
- ✓ Focus op traditionele artisanale vullingen

ONS ASSORTIMENT

Derinop legt zich toe op het maken van roomrijst, banketbakkerspudding en dessertvullingen in al hun varianten en voor grotere afnames ook op maat. Wij staan garant voor constante hoogstaande kwaliteit, flexibiliteit en duurzame verpakkingen.

ROOMRIJST - WIT

Roomrijst Wit

RRB10_DE001

Buidel

10 kg

80 per pallet

houdbaarheid: 42 dagen bij 7°C



Roomrijst wit

RRE10_DE001

Emmer

10 kg

60 per pallet

houdbaarheid: 42 dagen bij 7°C



Roomrijst wit

RRE05_DE001

Emmer

5,5 kg

75 per pallet

houdbaarheid: 42 dagen bij 7°C



Roomrijst wit

RRS01_DE001

Spuitzak

1,75 kg

288 per pallet

houdbaarheid: 42 dagen bij 7°C



BANKETBAKKERSPUDDING

Banketbakkerspudding

CPB10_DE001

Buidel

10 kg

80 per pallet

houdbaarheid: 42 dagen bij 7°C



Banketbakkerspudding

CPE10_DE001

Emmer

10 kg

60 per pallet

houdbaarheid: 42 dagen bij 7°C



Banketbakkerspudding

CPE05_DE001

Emmer

5,5 kg

75 per pallet

houdbaarheid: 42 dagen bij 7°C



Banketbakkerspudding

CPS01_DE001

Spuitzak

1,75 kg

288 per pallet

houdbaarheid: 42 dagen bij 7°C

