



joriba

CATALOGUE DE PRODUITS
2024



joriba

ARTISANAL À GRANDE ÉCHELLE

Les racines de Joriba proviennent d'un véritable savoir-faire artisanal, elle fournit des produits de haute qualité depuis sa création. Au fil des années, le savoir-faire et par conséquent la qualité ont été préservés, seule l'échelle a changé. Vous achetez un produit de qualité artisanale 100 % belge. Dans le respect de la haute qualité de nos produits, nous n'utilisons que des ingrédients d'excellence, provenant de fournisseurs respectés et certifiés. Nous essayons de nous approvisionner autant que possible auprès de fournisseurs belges, car la marque « Belgique » garantit toujours la meilleure qualité.



NOTRE ASSORTIMENT

Nous nous concentrons sur les produits de boulangerie préparés de manière artisanale. Alors que nous ne produisons à l'origine que la couque de Dixmude, nous nous sommes spécialisés au fil des ans dans les boules de Berlin et les éclairs, de différentes tailles et finitions. En raison du caractère artisanal de nos produits, les poids et dimensions indiqués ci-dessous peuvent varier dans les normes prédéfinies.

- ✓ Recettes authentiques
- ✓ Expertise depuis 1978
- ✓ Qualité artisanale en surgelé frais
- ✓ Focus sur le développement de produits et l'offre saisonnière

Boules





100% BOULE BELGE

Boule de Berlin, Krapfen, bomboloni, bolas de Berlim, ... un doux péché connu dans le monde entier, mais la boule de Joriba Bakery est unique en son genre. Depuis 1988, nous préparons cette friandise belge selon une recette traditionnelle avec une pâte légère. Au fil des ans, nous avons acquis une expertise précieuse, ce qui nous a permis d'obtenir un produit savoureux et de grande qualité qui répond aux normes de qualité les plus strictes.

Comme nous croyons fermement à la croissance de nos boules, un nouveau site de production a récemment été construit et est devenu opérationnel. Nous nous appuyons toujours sur la recette authentique, mais nous disposons désormais d'une capacité de production accrue pour répondre à la demande grandissante des consommateurs.

Grâce à notre nouvelle infrastructure, nous pouvons garantir une qualité constante et appliquer notre légèreté à différents formats. En plus de notre crème patissière classique, nous proposons désormais différents fourrages afin de créer une expérience vraiment indulgente pour tous ceux qui dégustent notre boule.

Boule Mini renouvelé DBH03_JO002

Mini boule de Berlin à base de pâte de luxe frit dans l'huile de tournesol

53mm diamètre - 18g

décongélation : min. 1h à température ambiante

120 pièces par carton

88 cartons/palette



Boule Midi DBH02_JO001

Medium boule de Berlin à base de pâte de luxe frit dans l'huile de tournesol

70mm diamètre - 39g

décongélation : min. 1h à température ambiante

45 pièces par carton

88 cartons/palette



Boule Original nouvel emballage DBH01_JO002

Grand boule de Berlin à base de pâte de luxe frit dans l'huile de tournesol

90mm diamètre - 60g

décongélation : min. 1h à température ambiante

80 pièces par carton

40 cartons/palette





VENTE AU RÉFRIGÉRATEUR APRÈS DÉCONGÉLATION

Mini boule coupée renouvelé DBS03_JO002

Mini boule de Berlin coupée et fourré à la crème patissière

53mm diamètre - 35g

décongélation : min. 5-6h à 5-7°C

70 pièces par carton

88 cartons/palette



Original boule coupée DBS01_JO001

Original boule de Berlin coupée et fourré à la crème patissière

90mm diamètre - 105g

décongélation : min. 12h à 5-7°C

48 pièces par carton

40 cartons/palette



Original boule injectée DBG01_JO001

Original boule de Berlin injectée de crème patissière

90mm diamètre - 110g

décongélation : min. 12h à 5-7°C

48 pièces par carton

48 cartons/palette



NOUVEAU DANS NOTRE GAMME

VENTE À TEMPÉRATURE AMBIANTE APRÈS DÉCONGÉLATION

Mini boule goût de vanille

DBG03_JO001

Notre délicieuse mini boule de Berlin fourrée d'une riche farce au goût de vanille et enrobée d'une couche de sucre

53mm diamètre - 30g

décongélation : min. 1h à température ambiante

105 pièces par carton

88 cartons/palette



Mini boule choco-noisette

DBG08_JO001

Notre délicieuse mini boule de Berlin fourrée d'une farce crémeuse aux noisettes et enrobée d'une couche de sucre

53mm diamètre - 24g

décongélation : min. 1h à température ambiante

105 pièces par carton

88 cartons/palette



Mini boule fraise

DBG08_JO002

Notre délicieuse mini boule de Berlin fourrée d'une confiture de fraises fraîches et enrobée d'une couche de sucre

53mm diamètre - 24g

décongélation : min. 1h à température ambiante

105 pièces par carton

88 cartons/palette



avec une délicieuse
couche de sucre



Eclairs artisanales





Eclair Mini

DEH08_JO002

Notre plus petite éclair (anciennement dénommé "mignon") à base de notre pâte à choux authentique

8 × 3,5cm - 7g

décongélation : min. 1h à température ambiante

160 pièces par carton

88 cartons/palette



Eclair Original

DEH01_JO002

Notre éclair large standard à base de notre pâte à choux authentique

15 × 5,5cm - 27g

décongélation : min. 1h à température ambiante

144 pièces par carton

24 cartons/palette



Eclair Pâtissier

DEH07_JO001

Notre éclair élégant et dentelé à base de notre pâte à choux authentique

16 × 4,5cm - 19g

décongélation : min. 1h à température ambiante

120 pièces par carton

40 cartons/palette





Eclair Mini fondant

DEG08_JO001

Notre plus petite éclair (anciennement dénommé "mignon") fourré à la crème pâtissière et fini avec une ganache au chocolat fondant fait maison

8 × 3,5cm - 35g

décongélation : min. 5-6h à 5-7°C

60 pièces par carton

88 cartons/palette



Eclair Français fondant

DEG06_JO001

Eclair français fourré à la crème pâtissière et fini d'une ganache au chocolat fondant fait maison

16 × 4,5cm - 100g

décongélation : min. 12h à 5-7°C

48 pièces par carton

48 cartons/palette



Eclair Original lait

DEG09_JO001

Eclair original fourré à la crème pâtissière et fini d'une ganache au chocolat au lait fait maison

15 × 5,5cm - 120g

décongélation : min. 12h à 5-7°C

46 pièces par carton

48 cartons/palette



Cakes & tartelettes



**Cake artisanal Long -
aux pommes**

DCE01_JO001

Un cake long avec des morceaux de pommes
Jonagold fraîches

27 x 7,5cm - 450g

décongélation : min. 2h à température ambiante

14 pièces par carton

48 kartons/pallet



Tartelette aux pommes (1p.)

DTE01_JO001

Une tartelette avec pâte à gâteau et morceaux de
pommes Jonagold fraîches du sol belge

11cm diamètre - 130g

décongélation : min. 2h à température ambiante

60 pièces par carton

48 cartons/palette



**Cake artisanal Original -
Crumble aux pommes**

DCE04_JO001

Un cake rond avec des morceaux de pommes Jona-
gold fraîches, fini avec un crumble

17cm diamètre - 480g

décongélation : min. 2h à température ambiante

6 pièces par carton

88 cartons/palette



**Cake artisanal Original -
Crumble aux cerises**

DCE07_JO001

Un cake rond fourré aux cerises, fini avec un crumble

17cm diamètre - 525g

décongélation : min. 2h à température ambiante

6 pièces par carton

88 cartons/palette



**Cake artisanal Original -
Brownie au chocolat**

DCE05_JO001

Un cake rond brownie au chocolat

17cm diamètre - 425g

décongélation : min. 2h à température ambiante

6 pièces par carton

88 cartons/palette



**Belgian
heroes**



Bonhomme nature

DOE01_JO001

Pain de luxe avec une légère touche de cannelle

décongélation : min. 1h à température ambiante

60 pièces par carton

24 cartons/palette



Bonhomme aux raisins

DOE02_JO001

Pain de luxe avec une légère touche de cannelle et raisins

décongélation : min. 1h à température ambiante

60 pièces par carton

24 cartons/palette



Bonhomme aux pépites de chocolat

DOE03_JO001

Pain de luxe avec une légère touche de cannelle et pépites de chocolat

décongélation : min. 1h à température ambiante

60 pièces par carton

24 cartons/palette



Couque de Dixmude/

DVE01_JO001

La seule et unique couque de Dixmude, fait à la main selon une recette authentique et 100% végétale

par 21 pièces en plateau - ca. 60 g/pièce

décongélation : min. 1h à température ambiante

4 x 21 pièces par carton

24 cartons/palette



Couque au chocolat de Dixmude

DVE02_JO001

Een Diksmuidse boterkoek met binnenin een staafje authentieke Belgische donkere chocolade

par 21 pièces en plateau - ca.65 g/pièce

décongélation : min. 1h à température ambiante

4 x 21 pièces par carton

24 cartons/palette



NOUVEAU DANS NOTRE GAMME

Cinnamon roll

DVE05_JO002

Un rouleau à la cannelle fait à la main de manière artisanale pour les vrais fans de cannelle

par 18 pièces en plateau - ca. 75g/pièce

décongélation : min. 1h à température ambiante

2 x 18 pièces par carton

48 cartons/palette

