



VAN TOL CONVENIENCE FOOD B.V.

FOOD BOOK





THE CONVENIENCE
FOOD INNOVATORS

SINCE 1998

Copyright © Van Tol Convenience Food B.V.

Gepubliceerd in 2023

Eerste druk: januari 2023

Tweede druk: augustus 2023

Derde druk: november 2023

Vierde druk: september 2024

Dit Food Book is ontwikkeld om het assortiment van Van Tol Convenience Food B.V. goed weer te geven. Het assortiment is dynamisch, voor actuele informatie neem contact op met het hoofdkantoor in 's-Hertogenbosch.

Telefoon: 073 645 0673 | email: info@vantoL.nl | website: www.vantoL.nl

VAN TOL CONVENIENCE FOOD B.V.

Voor u ligt het Food Book 2023 van Van Tol Convenience Food B.V.
dat we om meerdere redenen hebben uitgeven.

Eenzijds omdat 2023 het jaar is dat we ons 25-jarig bestaan vieren, anderzijds omdat we u graag een actueel overzicht willen geven van onze huidige activiteiten en samen met u een "reis" willen maken door ons assortiment.

En mist u iets in ons Food Book? Don't worry.
Onze motto is namelijk: "you name it, we got it. If not: we'll make it"!

En daar zijn we bijzonder trots op: dat we al 25 jaar mooie convenience producten ontwikkelen, produceren en leveren. Zowel koelvers als diepgevroren.

Onze jarenlange ervaring combineren we met de kennis van de nieuwste trends in de markt.
Zo kunnen wij blijven inspireren én innoveren.

Wij hopen dat dit Food Book u inspireert en nodigen u dan ook graag uit in onze professionele demokeuken in 's-Hertogenbosch.

Want zo werken wij het liefst: voor de klant, met de klant.

Groet & Succes,

Kees van Tol







OVER VAN TOL

VAN TOL CONVENIENCE FOOD IS DÉ SPECIALIST OP HET GEBIED VAN EI PRODUCTEN, ITALIAANS BROOD- EN PIZZA PRODUCTEN.

Wij snappen als geen ander de uitdaging en behoefte om **zo efficiënt mogelijk geld te verdienen** met **zo min mogelijk personeel**. Als convenience specialist helpen we jou graag bij de invulling van jouw menukaart, waarbij gemak centraal staat zonder in te leveren op kwaliteit.

Onze producten zijn van hoge kwaliteit en gemakkelijk in bereiding zonder te veel handelingen, waardoor jij kostbare tijd bespaart in de keuken. Ons assortiment is geschikt voor elke keukenomgeving en garandeert continuïteit op smaak en kwaliteit.

Zo weet jij zeker dat het:

- ✓ Je marges verrijkt;
- ✓ Jouw handelingen minimaliseert;
- ✓ Gemak en efficiëntie verhoogt;
- ✓ Geschikt is voor alle keukenapparatuur;
- ✓ Continuïteit biedt op kwaliteit en smaak.

Gemak in de keuken is als de geheime saus die ervoor zorgt dat jouw verkooplocatie op lange termijn floreert, groeit en je gasten terug laat komen voor meer.

Eenvoudig Italiaanse specialiteiten op jouw menu

Onze Italiaanse brood- en pizzaproducten worden volgens authentieke Italiaanse receptuur in Italië gemaakt. Van kant-en-klare pizzabollen tot gesauste pizzabodems en van de lekkerste broodjes tot de beste focaccia. Met Tolini brengen we **de authentieke smaak van Italië** naar jouw keuken.

Convenience ei-producten

Ons assortiment ei producten bestaat o.a. uit verschillende soorten omeletten, spiegeleieren, gekookte gepelde eieren, omelet wraps, kant-en-klaar gevulde eieren en gepocheerde eieren. Zo verwen je je gasten met een heerlijk ontbijt of lunch zonder gedoe in de keuken, de ultieme tijdsbesparing voor hotels en restaurants. **Met onze producten wordt elk eetmoment een eitje** - letterlijk!

MERKEN

VAN TOL CONVENIECE FOOD B.V.

TOLINI - onze merknaam voor hoogwaardige Italiaanse brood- en pizza producten, die met passie op authentieke wijze worden gebakken met de originele ingrediënten.

Bij de eerste hap moet u dus direct het 'Tornara a Casa' gevoel krijgen: het gevoel van thuiskomen in Italië!

TOLINI staat voor een traditioneel Italiaans product uit de originele regio's die de Italianen zelf ook graag eten en waar ze al eeuwenlang trots op zijn.



PANE E PIZZA



Cocotine - de merknaam voor het totaalassortiment van koelverse- en diepgevroren eiproducten die een perfecte oplossing zijn voor gebruikers in foodservice en industrie.

Onder het Cocotine label leveren wij diepvries ambachtelijke omeletten, omeletblokjes en omeletreepjes, omelet wraps, Spaanse ei-tortilla's en een koelvers kant-en-klaar gepocheerd ei.

Ovod'or - onze merknaam voor convenience ei producten zoals gekookte & gepelde eieren, een kant-en-klaar gevuld eitje en handzame verpakkingen vloeibaar ei (heelei, eigeel, eiwit en roerei).

De kant-en-klare Ovod'or eiproducten voldoen 100% aan de sleutelwoorden voor convenience: besparing van tijd en energie en het verhogen van gemak en de efficiency.

Koken wordt een eitje voor de professionele gebruiker!



Panid'Or - onze merknaam voor bijzonder lekkere deeg producten. Panid'Or staat voor authentieke kwaliteit, dus alles 100% traditioneel waarbij zoveel mogelijk in de specifieke regio's blijven voor de lekkerste ingrediënten, zoals bijvoorbeeld onze authentieke Franse crêpes en pannenkoek producten.

Altijd authentiek en origineel uit Bretange uitsluitend met de originele ingrediënten op traditionele wijze gemaakt.

Quality Assurance

Van Tol Convenience Food B.V. is continu bezig met het innoveren van producten en het inspireren van klanten.

Proactief blijven wij producten ontwikkelen en verbeteren door in te spelen op de internationale food trends.

Op basis van uw specifieke wensen creëren wij het juiste concept of product.
De kwaliteit van het eindproduct staat hierbij altijd centraal.

Van Tol Convenience Food B.V. zelf, maar ook al onze productielocaties zijn gecertificeerd volgens een GFSI erkende food standaard (BRC, IFS, FSSC22000).

We voldoen daarmee aan de wereldwijde eisen op het gebied van voedselveiligheid.
Het hele proces van grondstof tot eindproduct moet geborgd zijn.

Een actueel overzicht van onze certificaten vindt u op www.vantol.nl onder het kopje 'certificering'.





**Onze reis door
het assortiment
begint hier!**

EI AVONTUUR

EI PRODUCTEN

Koken wordt een eitje!



Bezoek onze
website en vraag
samples aan!

Scan de
QR-code en
vraag aan!



WWW.VANTOL.NL

VAN
TOL
THE CONVENIENCE
FOOD INNOVATORS

360° EI OPLOSSINGEN



EI0001


GEPOCHEERD EI

50 g

6 x 8 st / ds - 150 dz / pallet

Bewaring 0 - 4 °C

Koelvers product

Allergenen: 

Type ei: Vrije Uitloop

BEREIDINGSADVIES


 3 - 5 min
 90°C / 100%
 STOOM

 2 - 3 min
 800 W

 4 - 6 min
 90°C

 Gepocheerd ei
 25 sec
 Uit de seal verpakking
 halen




VTCF producten
EI0001 - Gepocheerd ei



EI0048

EI MIMOSA

4 kg

1 x 4kg / ds - 104 dz / pallet

Bewaring 0 - 4 °C

Koelvers product

Allergenen: 

Type ei: Scharrel

DIRECT TE GEBRUIKEN



Variatie mogelijk in grove korrel of in 'julienne'.

GEVULD EI


 OVOD'OR
EGG PRODUCTS

GEVULD EI

24 st · Food Service tray

Bewaring 0 - 4 °C

Koelvers product

Allergenen: 

Type ei: Scharrel

Smaak: naturel

DIRECT TE GEBRUIKEN



De vulling is naturel, zodat ieder naar eigen smaak toppings en ingrediënten kan toevoegen.

VTCF producten
Gevuld Ei - 24st



EI0018

GEKOOKT GEPELD EI

Klasse S

6 x 12 st / polyzak - 112 zakken / pallet

Bewaring 0 - 4 °C

Koelvers product

Allergenen: 

Type ei: Scharrel

DIRECT TE GEBRUIKEN



Ander type ei, klasse en inhoud verpakking zijn mogelijk en bespreekbaar.
Zoals 2 x 30st.

EI0010

GEKOOKT GEPELD EI

Klasse S

60 st / emmer - 120 emmers / pallet

Bewaring 0 - 4 °C

Koelvers product

Allergenen: 

Type ei: Scharrel

DIRECT TE GEBRUIKEN



Ander type ei, klasse en inhoud verpakking zijn mogelijk en bespreekbaar.



EI0025

KOK'O



Klasse S

150 st / emmer - 65 emmers / pallet

Bewaring 0 - 4 °C

Koelvers product

Allergenen: ⓪

Type ei: Scharrel

DIRECT TE GEBRUIKEN



Ander type ei, klasse en inhoud verpakking zijn mogelijk en bespreekbaar.



VTG producten
EI0010 - Gekookt Gepeeld Ei



EI2573

OMELET BLOKJES ❄️

10 kg - 10 x 10 x 10 mm · IQF

1 st / ds - 56 dz / pallet

Ontdooien 0 - 4°C

Allergenen: ⓪

Type ei: Scharrel

EI2513

OMELET REEPJES ❄️

10 kg - 10 x 10 x 10 mm · IQF

1 st / ds - 56 dz / pallet

Ontdooien 0 - 4°C

Allergenen: ⓪

Type ei: Scharrel

BEREIDINGSADVIES

4 - 6 min
200 - 220°C2 min
800 W3 - 4 min
middel hoogEi HSW VTCF
1:30 sec

EI2405

AMBACHTELIJKE OMELET ❄️ GOURMET

90 g

50st / ds - 80 dz / pallet

Ontdooien 0 - 4°C

Allergenen: 

Type ei: Scharrel

BEREIDINGSADVIES



4 - 6 min
200 - 220°C



2 min
800 W



3 - 4 min
middel hoog



Ei HSW VTCF
1:30 sec



EI2452

AMBACHTELIJKE OMELET ❄️ GOURMET - Fijne Kruiden

90 g

50st / ds - 80 dz / pallet

Ontdooien 0 - 4°C

Allergenen: 

Type ei: Scharrel



EI2442

AMBACHTELIJKE OMELET ❄️ GOURMET - Kaas

90 g

50st / ds - 80 dz / pallet

Ontdooien 0 - 4°C

Allergenen:  

Type ei: Scharrel

BEREIDINGSADVIES


 4 - 6 min
 200 - 220°C

 2 min
 800 W

 3 - 4 min
 middel hoog

 Ei HSW VTCF
 1:30 sec


EI2407

OMELET NATUREL GEVOUWEN

90 g

50st / ds - 80 dz / pallet

Ontdooien 0 - 4°C

Allergenen: 

Type ei: Scharrel

EI2416

OMELET NATUREL GEVOUWEN - NATRIUM ARM

90 g

50st / ds - 80 dz / pallet

Ontdooien 0 - 4°C

Allergenen: 

Type ei: Scharrel

BEREIDINGSADVIES



4 - 6 min
 200 - 220°C



2 min
 800 W



3 - 4 min
 middel hoog



Ei HSW VTCF
 1:30 sec





VTCF producten
E12405 - Ambachtelijke omelet

WWW.VANTOL.NL

EI2423

BOEREN OMELET ❄️ gevouwen

90 g

50st / ds - 80 dz / pallet

Ontdooien 0 - 4°C

Allergenen: ⓪

Type ei: Scharrel

EI2425

OMELET GEVOUWEN - ❄️ champignon kaas

90 g

50st / ds - 80 dz / pallet

Ontdooien 0 - 4°C

Allergenen: ⓪ Ⓛ

Type ei: Scharrel

BEREIDINGSADVIES



4 - 6 min
200 - 220°C



2 min
800 W



3 - 4 min
middel hoog



Ei HSW VTCF
1:30 sec



EI2484

EGG BURGER ❄️

60 st - 80g

80 st / ds - 80 dz / pallet

Ontdooien 0 - 4°C

Allergenen: ⓪

Type ei: Scharrel


BEREIDINGSADVIES4 - 6 min
200 - 220°C2 min
800 W3 - 4 min
middel hoogEi HSW VTCF
1:30 sec



VTCF producten
EI2484 - Egg burger


EI2631

ROEREI OOSTERS GEKRUID

2.5 kg - IQF
 1 st / ds - 56 dz / pallet
 Ontdooien 0 - 4°C
 Allergenen: 
 Type ei: Scharrel

EI2641

ROEREI CLEAN LABEL

2.5 kg - IQF
 1 st / ds - 56 dz / pallet
 Ontdooien 0 - 4°C
 Allergenen: 
 Type ei: Scharrel

BEREIDINGSADVIES



4 - 6 min
 200 - 220°C



2 min
 800 W



3 - 4 min
 middel hoog



Ei HSW VTCF
 1:30 sec





VTCF producten
EI2641 - Roerei

VTCF producten
EI2487 - Omeletwrap



BR0036

EGGWRAP ❄️

24 cm - 100 g

50 st / ds - 72 dz / pallet

Ontdooien 0 - 4°C

Allergenen: 🌾 🥚

Type ei: Scharrel

NA ONTDOOIEN, DIRECT
TE GEBRUIKEN






VTCF producten
EI2680 - Spiegel ei sunny side up

WWW.VANTOL.NL


EI2680

SPIEGEL EIEREN ❄️ SUNNY SIDE UP

43 g - IQF ingevroren
80 st / ds - 80 dz / pallet
Ontdooien 0 - 4°C
Allergenen: 
Type ei: Verrijkte kooi

EI2684

SPIEGEL EIEREN ❄️ EASY DONE

43 g - IQF ingevroren
80 st / ds - 117 dz / pallet
Ontdooien 0 - 4°C
Allergenen: 
Type ei: Scharrel

BEREIDINGSADVIES



4 - 6 min
200 - 220°C



2 min
800 W



3 - 4 min
middel hoog



Ei HSW VTCF
1:10 sec





VTCF producten
BR0031 - American Pancakes

BR0031

AMERICAN PANCAKES ❄️

25 g - per 4 geflowpacked
 80 st / ds - 120 dz / pallet
 Ontdooien 20°C · 120 min
 Allergenen: 🌾 🥛 🥚

BR0033

FRANSE CRÊPES ❄️

50 g - 29cm
 50 st / ds - 120 dz / pallet
 Ontdooien 20°C · 120 min
 Allergenen: 🌾 🥛 🥚

BEREIDINGSADVIES



3 - 4 min
 200 - 220°C



2 min
 800 W





VTCF producten
BR0031 - American Pancakes

BR0024

WENTELTEEFJES ❄️

80 g · gezoet

40 st / ds - 96 dz / pallet

Ontdooien 20°C · 120 min

Allergenen:   

BEREIDINGSADVIES



4 - 6 min
200 - 220°C



2 min
800 W



3 - 4 min
middel hoog





Ciao Tutti!



Pizza

Autentico. Originale. Italiano.

Bezoek onze
website en vraag
samples aan!

Scan de
QR-code en
vraag aan!

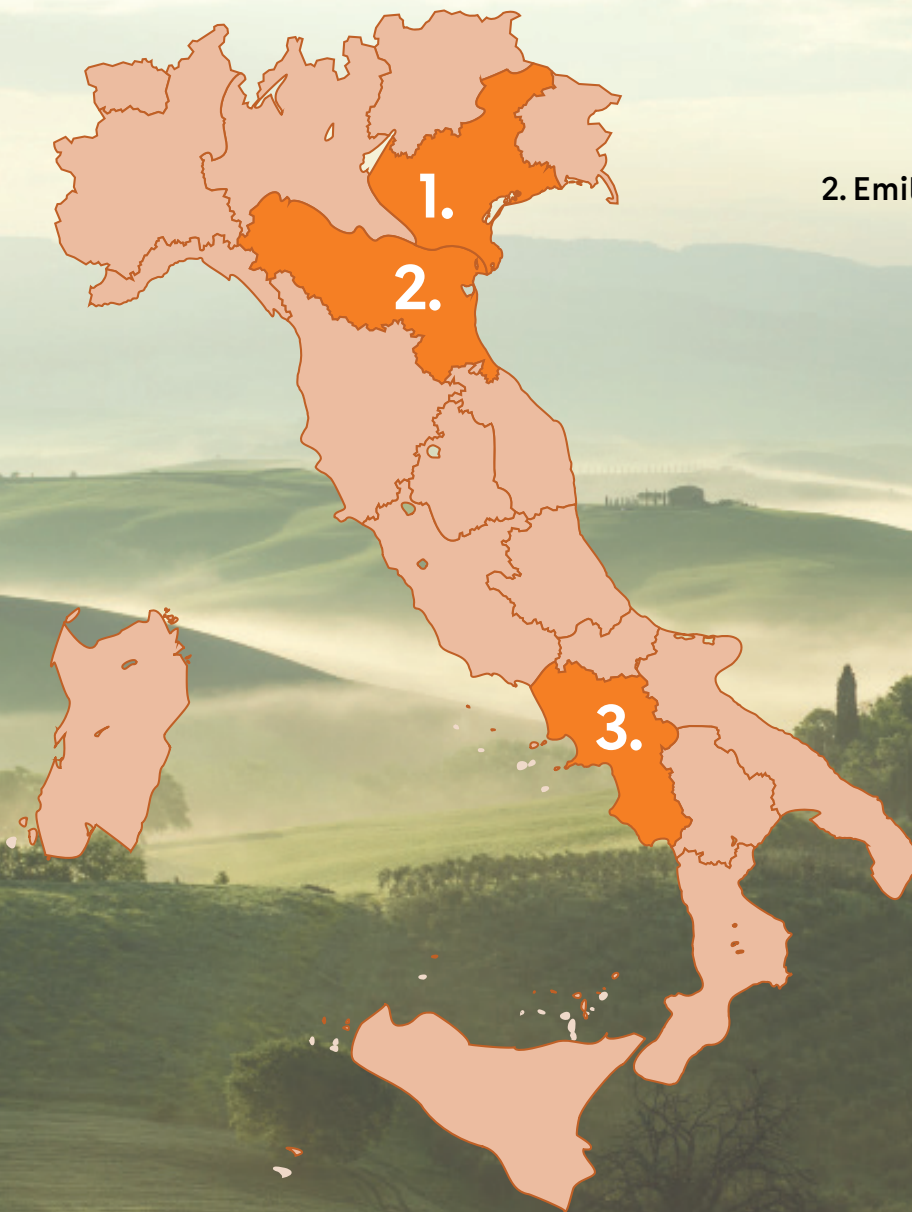


360° PIZZA OPLOSSINGEN



Originele pizza's uit Italië!

maar waar gemaakt?



De regio's

1. Veneto
2. Emilia Romagna
3. Campania



BR0051

PIZZA DEEGBOLLEN ❄️ V

220g

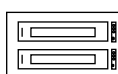
45st / ds - 72 dz / pallet

Ontdooien bij kamertemperatuur · afgedekt

Voor 3 - 4 h · deegbol rijst na

Allergenen: 🌾

BEREIDINGSADVIES

4 - 6 min
200 - 220°C2 - 3 min
300 - 330°CPizza VTCF
2:10 min

Bereidingswijze afhankelijk van type topping en oven.



Afwijkende gewichten op aanvraag.





VTCF producten
BR0050 - Pizza Deegbollen

WWW.VANTOL.NL



BR0043

SPIANATA ❄️ V

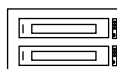
225 g - 28 cm

20st / ds - 48 dz / pallet

Ontdooien 20°C · 120 min

Allergenen: 🌾

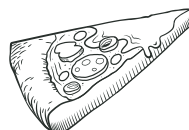
BEREIDINGSADVIES

5 - 7 min
200 - 220°C3 - 4 min
300 - 330°CPizza VTCF
2:10 min

Bereidingswijze afhankelijk van type topping en oven.



VTCF producten
BR0043- Spianata





VTFC producten
BR2110 - Pizza bodem bianco

WWW.VANTOL.NL



BR2110

PIZZA BODEM

BIANCO

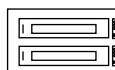
230 g - 29 cm

5x5st / ds - 48 dz / pallet

Ontdooien 20°C · 120 min

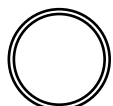
Allergenen: 

BEREIDINGSADVIES

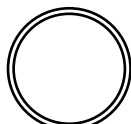
5 - 7 min
200 - 220°C3 - 4 min
300 - 330°CPizza VTCF
2:10 min

Bereidingswijze afhankelijk van type topping en oven.

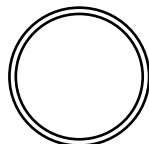
Standaard bodems



Ø 25 cm



Ø 27 cm



Ø 29 cm



Afwijkende formaten, vormen en gewichten op aanvraag.





BR2010

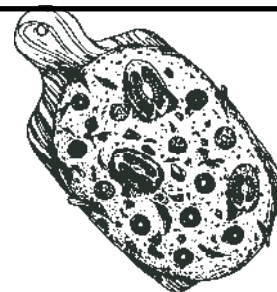
PIZZA BODEM TOMAAT ❄️ 🇻🇪

285 g - 29 cm

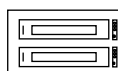
5x5st / ds - 48 dz / pallet

Ontdooien 20°C · 120 min

Allergenen: 🌾



BEREIDINGSADVIES

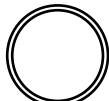
5 - 7 min
200 - 220°C3 - 4 min
300 - 330°CPizza VTCF
2:10 min

Standaard bodems

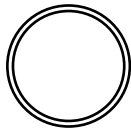
Bereidingswijze afhankelijk van type topping en oven.



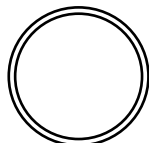
Ø 16 cm



Ø 25 cm



Ø 27 cm



Ø 29 cm



Afwijkende formaten, vormen en gewichten op aanvraag.



BR2068



PIZZA BODEM TOMAAT ❄️ V

SUPER NAPOLI

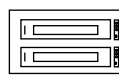
310 g - 29 cm

16st / ds - 56 dz / pallet

Ontdooien 20°C · 120 min

Allergenen: 🌾

BEREIDINGSADVIES

5 - 7 min
200 - 220°C3 - 4 min
300 - 330°CPizza VTCF
2:10 min

Bereidingswijze afhankelijk van type topping en oven.



Wat betekent Super Napoli?

Dat betekent dat het pizzadeeg meer moederdeeg bevat (ongeveer 70%) en minimaal 24h heeft gerezen.



VTCF producten
BR2068 - Pizza bodem Super Napoli

WWW.VANTOL.NL

MARGHERITA



BR2346

PIZZA MARGHERITA ❄️

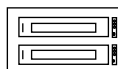
420 g - 29 cm

10st / ds - 54 dz / pallet

Ontdooien 20°C · 120 min

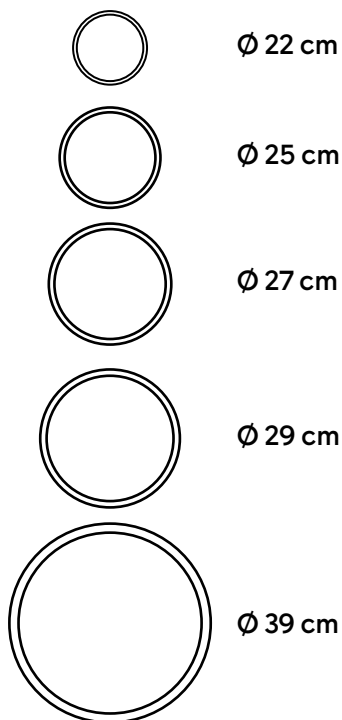
Allergenen: 🌾 🥛

BEREIDINGSADVIES

5 - 7 min
200 - 220°C3 - 4 min
300 - 330°CPizza VTFC
2:10 min

Bereidingswijze afhankelijk van type topping en oven.

Standaard formaten



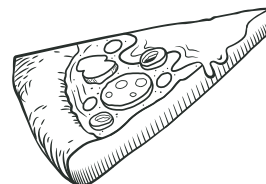
Afwijkende formaten, vormen en gewichten op aanvraag.





VTCE producten
BR2350 - Pizza Margherita Super Napoli

MARGHERITA



BR2350

PIZZA MARGHERITA ❄️ *SUPER NAPOLI*

420 g - 29 cm

16 st / ds - 48 dz / pallet

Ontdooien 20°C · 120 min

Allergenen: 🌾 🥛

BEREIDINGSADVIES

5 - 7 min
200 - 220°C3 - 4 min
300 - 330°CPizza VTCF
2:10 min

Bereidingswijze afhankelijk van type topping en oven.



Wat betekent Super Napoli?

Dat betekent dat het pizzadeeg meer moederdeeg bevat (ongeveer 70%) en minimaal 24h heeft gerezen.





VTCF producten
BR2352 - Pizza Tonijn Spinazie

WWW.VANTOL.NL



BR2352

PIZZA TONNO E SPINACI ❄️ SUPER NAPOLI

475 g - 29 cm

16st / ds - 48 dz / pallet

Ontdooien 20°C · 120 min

Allergenen: 🌾 🥛 🥚

BR2353

PIZZA 3 FORMAGGI ❄️ SUPER NAPOLI

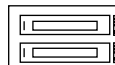
465 g - 29 cm

16st / ds - 48 dz / pallet

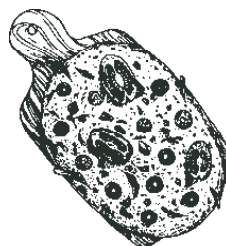
Ontdooien 20°C · 120 min

Allergenen: 🌾 🥛

BEREIDINGSADVIES

5 - 7 min
200 - 220°C3 - 4 min
300 - 330°CPizza VTCF
2:10 min

Bereidingswijze afhankelijk van type topping en oven.





VTCF producten
Pizza Salame - BR2354





BR2354

PIZZA SALAME SUPER NAPOLI

450 g - 29 cm

16st / ds - 48 dz / pallet

Ontdooien 20°C · 120 min

Allergenen:  



BR2355

PIZZA CAPRICCIOSA SUPER NAPOLI

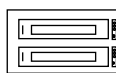
475 g - 29 cm

16st / ds - 48 dz / pallet

Ontdooien 20°C · 120 min

Allergenen:  

BEREIDINGSADVIES

5 - 7 min
200 - 220°C3 - 4 min
300 - 330°CPizza VTCF
2:10 min

Bereidingswijze afhankelijk van type topping en oven.





VTCF producten
Pizza Rotolo - BR2306



BR2306

PIZZA ROTOLO ❄️

De rolbare pizza

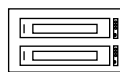
310 g - 28 cm

5x5st / ds - 40 dz / pallet

Ontdooien 20°C · 120 min

Allergenen: 🌾 🍷

BEREIDINGSADVIES

5 - 7 min
200 - 220°C3 - 4 min
300 - 330°CPizza VTCF
2:10 min

Bereidingswijze afhankelijk van type topping en oven.



De Rotolo is een pizza product uit de regio Veneto.
Door een specifieke deegbewerking leent dit type
bodem zich perfect om te vullen en te rollen.
Ideaal als hand-held snack of lunch to-go!





BR1015

PLAAT FOCACCIA ❄️ VOLKOREN

27 x 48 cm - 1000 g

10 st / ds - 36 dz / pallet

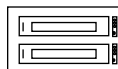
Ontdooien 20°C · 120 min

Allergenen: 

BEREIDINGSADVIES



5 - 7 min
200 - 220°C



3 - 4 min
300 - 330°C



Pizza VTCF
2:10 min

Bereidingswijze afhankelijk van type topping en oven.





BR1015


PLAAT FOCACCIA

NATUREL

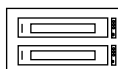
27 x 48 cm - 1000 g

10 st / ds - 36 dz / pallet

Ontdooien 20°C · 120 min

Allergenen: 

BEREIDINGSADVIES

5 - 7 min
200 - 220°C3 - 4 min
300 - 330°CPizza VTCF
2:10 min

Bereidingswijze afhankelijk van type topping en oven.





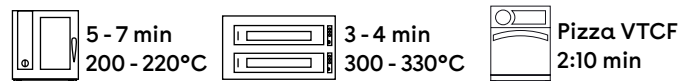


BR3401

FOCACCIA NAPOLITANA ❄️ MARGHERITA

205 g
18 st / ds - 84 dz / pallet
Ontdooien 20°C · 120 min
Allergenen: 🌾 🥛

BEREIDINGSADVIES



Bereidingswijze afhankelijk van type topping en oven.



*Autenticamente
Italiano!*



Pane

Autentico. Originale. Italiano.



Bezoek onze
website en vraag
samples aan!

Scan de
QR-code en
vraag aan!

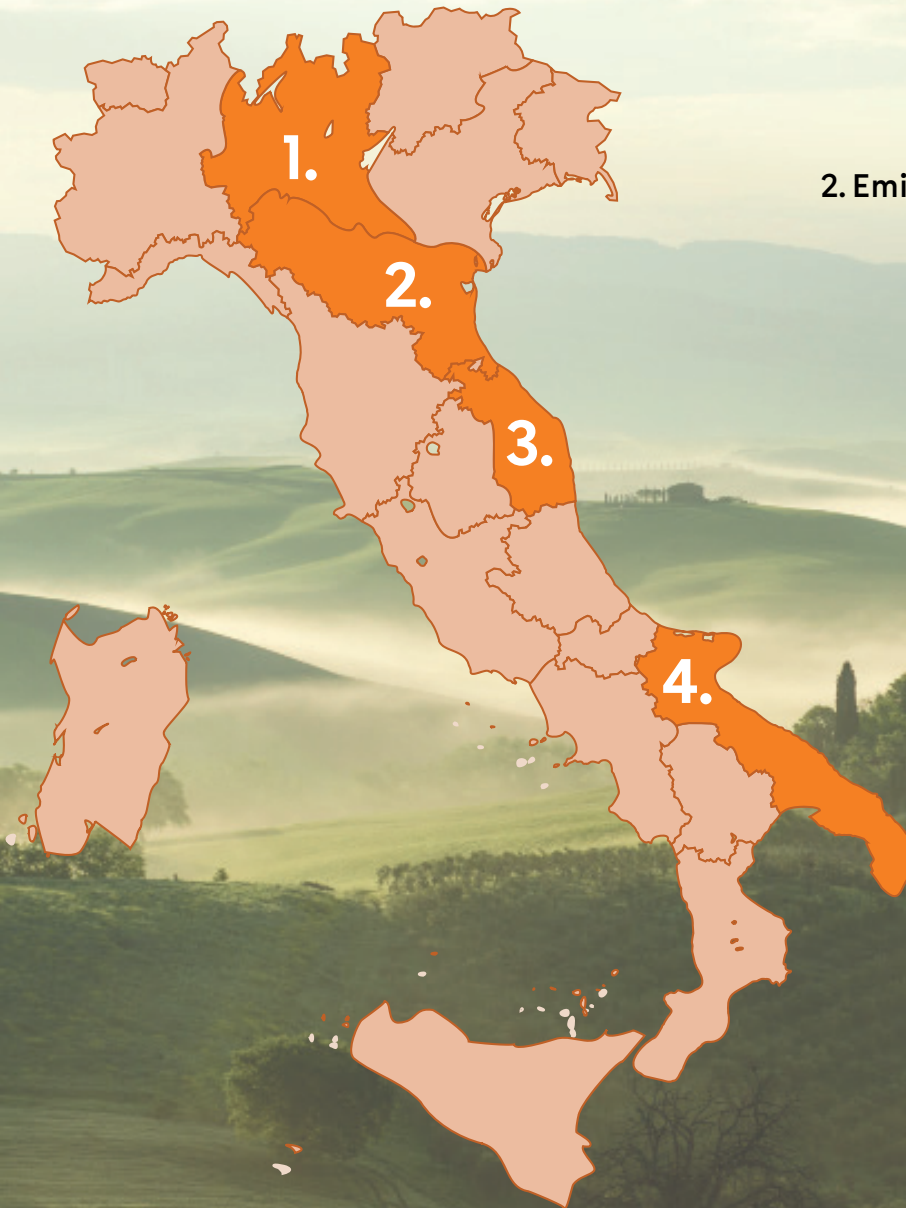


360° BROOD OPLOSSINGEN



Authentiek brood uit Italië!

maar waar gemaakt?



De regio's

1. Lombardijë
2. Emilia Romagna
3. de Marken
4. Puglia



BR3004

FOCACCIA ROMANA ❄️ V

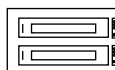
19 cm - 140 g

34 st / ds - 56 dz / pallet

Ontdooien 20°C · 120 min

Allergenen: 🌾

BEREIDINGSADVIES

4 - 6 min
200 - 220°C2 - 3 min
300 - 330°CHSW VTCF
1:30 min

Bereidingswijze afhankelijk van type topping en oven.





VTCF producten
BR3004 - Focaccia Romana



VTCF producten
BR3023 - Focacciotto
BR3024 - Focacciotto meergranen

WWW.VANTOL.NL



BR3023

FOCACCIOTTO ❄️ 🌱

100 g

45 st / ds - 36 dz / pallet

Ontdooien 20°C · 120 min

Allergenen: 🌾

BR3024

FOCACCIOTTO ❄️ 🌱 MEERGRANEN

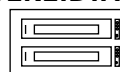
100 g

45 st / ds - 36 dz / pallet

Ontdooien 20°C · 120 min

Allergenen: 🌾

BEREIDINGSADVIES

4 - 6 min
200 - 220°C2 - 3 min
300 - 330°CHSW VTCF
1:30 min

Bereidingswijze afhankelijk van type topping en oven.





VTCF producten
BR3064 - Piegata

WWW.VANTOL.NL



BR3064

PIEGATA ❄️ 🌱

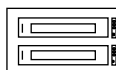
100 g

30 st / ds - 72 dz / pallet

Ontdooien 20°C · 120 min

Allergenen: 🌾

BEREIDINGSADVIES

4 - 6 min
200 - 220°C2 - 3 min
300 - 330°CHSW VTCF
1:30 min

Bereidingswijze afhankelijk van type topping en oven.





VTCF producten
BR3022 - Puccia

WWW.VANTOL.NL



BR3022

PUCCIA ❄️

100 g

38st / ds - 66 dz / pallet

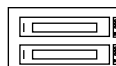
Ontdooien 20°C · 120 min

Allergenen: 🌾 🥛

BEREIDINGSADVIES



4 - 6 min
200 - 220°C



2 - 3 min
300 - 330°C



HSW VTCF
1:30 min

Bereidingswijze afhankelijk van type topping en oven.





Pinza



Bezoek onze
website en vraag
samples aan!

Scan de
QR-code en
vraag aan!





BR3008

PINSA CLASSICA ❄️ V

230 g

12 x 2 st / ds - 42 dz / pallet

Ontdooien 20°C · 120 min

Allergenen: 🌾

BR3009

PINSA SINGLE PORTION ❄️ V

130 g

12 x 4 st / ds - 42 dz / pallet

Ontdooien 20°C · 120 min

Allergenen: 🌾

BEREIDINGSADVIES



4 - 6 min
200 - 220°C



2 - 3 min
300 - 330°C



HSW VTCF
1:50 min

Bereidingswijze afhankelijk van type topping en oven.





VTCF producten
BR3009 - Pinsa Single Portion

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Het gewicht en de afmetingen vermeld in dit foodbook geven een gemiddelde per stuk weer en kunnen dus variëren binnen bepaalde toleranties.

De vermelde productdimensies zijn steeds gemeten onder diepgevroren toestand.

Kijk op www.vantol.nl voor meer productinformatie en beeldmateriaal.

BAKINSTRUCTIES

Bakinstructies verschillen per gebruikte apparatuur, deze instructies zijn dan ook indicatief.

Wij adviseren de oven goed voor te verwarmen.

Laat diepgevroren producten goed ontdooien voor gebruik.

BEWAAR CONDITIES



Diepvries: - 18°C

Laat diepgevroren producten goed ontdooien voor gebruik.

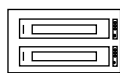


Koelvers: 0 - 4°C

BEREIDINGSPICTOGRAMMEN



Heteluchtoven



Pizza oven



High Speed Oven



Frituur 180°C



Magnetron



Bak - koekenpan



Heet water / 90°C

DIET PICTOGRAMMEN



Veganistisch

ALLERGENEN

1



GLUTEN

2



**SCHAAL
DIEREN**

3



EIEREN

4



VIS

5



**PINDA
(aard-
noten)**

6



SOJA

7



MELK

8



NOTEN

9



SELDERIJ

10



MOSTERD

11



SESAM

12



SULFIET

13



LUPINE

14



**WEEK
DIEREN**



www.vantol.nl



@vantolconveniencefood



@vantolconveniencefood



@vantolconveniencefood



@vantolconveniencefood



www.vantol.nl/recepten



THE CONVENIENCE
FOOD INNOVATORS

SINCE 1998

VAN TOL CONVENIENCE FOOD B.V.

Uilenwaard 23
5236 WB
's-Hertogenbosch
Nederland

073 645 0673
info@vantol.nl
www.vantol.nl