




CHAUPAIN®
voorgebakken verkoopkracht

A watercolor illustration depicting the bread-making process. At the top left, a hand holds a rolling pin over a ball of dough. In the top center, a hand holds a small round loaf. To the right, a hand holds a large round loaf. In the center, a hand uses a small wooden tool to cut a loaf on a plate. At the bottom left, a hand holds a large round loaf. In the bottom center, a hand holds a small round loaf. The background is a mix of light blue, green, and yellow washes, with scattered wheat stalks and small green leaves. Arrows point from the text blocks to the corresponding illustrations.

DAAR WAAR NODIG HANDGEMAAKT

De hand van de bakker geeft letterlijk
de laatste twist aan ons mooie brood.

LIEFDE VOOR BROOD

Al ruim 20 jaar voor u gebakken. Het team
van Chaupain staat dagelijks voor u klaar.

DE BESTE INGREDIËNTEN

Kiest u voor Chaupain, dan kiest u voor
pure en natuurzuivere producten.



DE ULTIEME SMAAKBELEVING

De broodproducten van Chaupain prikkelen alle zintuigen en zorgen voor de ultieme smaakbeleving.



NATUURLIJK

en eerlijk met de beste zorg gekozen

Als u kiest voor Chaupain, dan kiest u voor pure en natuurzuivere producten. Al het brood uit ons authentieke assortiment is bereid met de beste ingrediënten. Gemaakt door de natuur, geselecteerd voor u.

CHAUPAIN, LIEFDE VOOR BROOD

Het brood van Chaupain is al ruim 20 jaar een feest. Door altijd vol passie op zoek te zijn naar de beste ingrediënten kan Chaupain brood aanbieden zoals brood bedoeld is. Brood dat met gevoel voor traditie en met liefde is gemaakt. Het Chaupain concept omvat een gevarieerd assortiment.


CHAUPAIN®



GEZOND

en bewust met alle nodige voedingswaarde

De producten van Chaupain zitten vol met de broodnodige voedingsvezels en vitamines. Dat maakt dat ons brood niet alleen een feest is voor de smaakpapillen, maar ook voor lichaam en geest.



DUURZAAM

verantwoord ondernemen
zoals het hoort

Met het brood van Chaupain zet u altijd een eerlijk en puur product op tafel. Onze leveranciers en partners zijn met zorg geselecteerd.



KWALITEIT

van het land tot op het bord

Kwaliteit is waar het om draait bij Chaupain. Om die kwaliteit altijd te garanderen werken wij alleen samen met de beste boeren en bakkerijen van heel Europa. Zo worden de beste producten van het land ook de beste producten bij u op het bord.

KUNNEN WIJ U HELPEN?

Chaupain heeft maar één doel: horecaondernemers zo goed mogelijk van dienst zijn. Dit doen wij door de beste producten te leveren, maar ook door uitgebreide verkoopondersteuning te bieden. Voor ons houdt het niet op als we uw product hebben afgeleverd. Eigenlijk begint het dan pas.



MELD U NU AAN!

VOOR DE NIEUWSBRIEF OP
WWW.CHAUPAIN.NL

WORKSHOPS | TRAININGEN | WEBSITE | SOCIAL MEDIA (FACEBOOK EN INSTAGRAM)
NIEUWSBRIEVEN | TRENDY RECEPTUREN | DEMO'S | VIDEO'S | BROCHURE | MAATWERK
PERSOONLIJK ADVIES | KOSTPRIJSBEREKENINGEN | PRODUCTKEURINGEN | PROMOTIEMATERIALEN

INHOUDSOPGAVE

CHAUPAIN BROOD

Rustiek brood groot	9 – 11
Flutes, stokbroden, bollen	9
XL broden, vloerbroden	10 – 11
Italiaans brood	14 – 15
Croissants	18 – 19
Krokant kleinbrood	20 – 23
Bollen, bagnats, rustieke broodjes	20 – 21
Triangels, bagels, mini broodjes, zaden broodjes	22 – 23
Breekbrood	25 – 26
Plukbroden	25
Breekbroden, bierbrood	26
Zacht kleinbrood	30 – 31
Stokbrood	34 – 35
Gesneden brood	36
Verkoopadressen	39

LEGENDA



VEGAN

Geen gebruik gemaakt van materialen met dierlijke herkomst bij de productie of ontwikkeling van het product. Proefdiervrij geproduceerd.



100% NATUURLIJK BROOD

Bevat alleen de 5 basis ingrediënten van brood, na het bakproces vrij van E-nummers.



LACTOSEVRIJ

Bevat geen melksuiker.



GLUTENVRIJ

Bevat geen tarwe, rogge, gerst en spelt.



BRON VAN VEZELS

Bevat een vezelgehalte van minimaal 4,5 gram/100 gram.



100% NATUURLIJK: BLOEM, DESEM, WATER, ZOUT EN SUIKER




180 C | 8-10 minuten
Desem bol
natuurlijk wit

Artikelnummer: **7000**
Gewicht: **120 gram**
Aantal: **30 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **60 minuten**




180 C | 8-10 minuten
Desem bol
natuurlijk donker

Artikelnummer: **7001**
Gewicht: **120 gram**
Aantal: **30 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **60 minuten**




180 C | 8-10 minuten
Desem flute
natuurlijk wit

Artikelnummer: **5008**
Gewicht: **275 gram**
Aantal: **15 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **60 minuten**




180 C | 8-10 minuten
Desem flute
natuurlijk meergranen

Artikelnummer: **5027**
Gewicht: **275 gram**
Aantal: **15 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **60 minuten**




180 C | 8-10 minuten
Natro stokbrood
zonnemais

Artikelnummer: **4913**
Gewicht: **275 gram**
Aantal: **15 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **60 minuten**




180 C | 8-10 minuten
Natro stokbrood
dubbel donker

Artikelnummer: **4911**
Gewicht: **275 gram**
Aantal: **15 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **60 minuten**



180 C | 8-10 minuten

Artikelnummer: **5026**
Gewicht: **275 gram**
Aantal: **6 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



DESEM VIJGEN-NOTEN-CRANBERRY BROOD

Wij durven te zeggen dat dit brood het lekkerste is in zijn soort.
Vol gepakt met vijgen, noten, cranberries en andere vruchten.
Flinterdun gesneden het lekkerste bij een kaasplank.

LEKKERE VERSE PLAKKEN BROOD

WIST U DAT?

Ontdooit bakken het beste resultaat geeft. De smaak wordt met name bepaald door een goede korst. De baktijd heeft prioriteit boven de baktemperatuur.



180 C | 12-14 minuten
Desem XL
natuurlijk wit

Artikelnummer: **5029**
Gewicht: **1750 gram**
Aantal: **4 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **180 minuten**



180 C | 12-14 minuten
Desem XL
natuurlijk bruin

Artikelnummer: **5030**
Gewicht: **1750 gram**
Aantal: **4 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **180 minuten**



180 C | 7-9 minuten
Desem belle multikorn

Artikelnummer: **5001**
Gewicht: **800 gram**
Aantal: **4 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **60 minuten**



180 C | 7-9 minuten
Desem mais brood

Artikelnummer: **5003**
Gewicht: **800 gram**
Aantal: **4 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **60 minuten**



180 C | 7-9 minuten
Desem origine brood

Artikelnummer: **5004**
Gewicht: **800 gram**
Aantal: **4 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **60 minuten**



180 C | 8-10 minuten
Natro wit groot

Artikelnummer: **4905**
Gewicht: **1000 gram**
Aantal: **4 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **60 minuten**



180 C | 8-10 minuten
Natro bruin groot

Artikelnummer: **4910**
Gewicht: **1000 gram**
Aantal: **4 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **60 minuten**



180 C | 6-8 minuten
Rustiek wit

Artikelnummer: **4998**
Gewicht: **800 gram**
Aantal: **5 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 6-8 minuten
Rustiek donker

Artikelnummer: **4999**
Gewicht: **800 gram**
Aantal: **5 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**





180 C | 12-14 minuten
Desem XL
natuurlijk meergranen

Artikelnummer: **5031**
Gewicht: **1750 gram**
Aantal: **4 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **180 minuten**



180 C | 12-14 minuten
Desem XL
meergranen donker

Artikelnummer: **5021**
Gewicht: **1750 gram**
Aantal: **4 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **180 minuten**



RUSTIEK SPELT



180 C | 6-8 minuten

Artikelnummer: **4986**
Gewicht: **1100 gram**
Aantal: **4 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **60 minuten**



180 C | 8-10 minuten
Desem dubbel donker

Artikelnummer: **5009**
Gewicht: **800 gram**
Aantal: **4 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **60 minuten**



180 C | 8-10 minuten
Desem 100% volkoren

Artikelnummer: **5010**
Gewicht: **900 gram**
Aantal: **4 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **60 minuten**



180 C | 6-8 minuten
Rustiek donker

Artikelnummer: **4997**
Gewicht: **1100 gram**
Aantal: **4 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **60 minuten**



180 C | 6-8 minuten
Rustiek wit

Artikelnummer: **4996**
Gewicht: **1100 gram**
Aantal: **4 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **60 minuten**



180 C | 13-15 minuten
Desem XL
wit gesneden in bakzak

Artikelnummer: **5039**
Gewicht: **1750 gram**
Aantal: **4 stuks**
Aantal plakken: **30+2 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **180 minuten**



180 C | 13-15 minuten
Desem XL
meergranen donker
gesneden in bakzak

Artikelnummer: **5022**
Gewicht: **1750 gram**
Aantal: **4 stuks**
Aantal plakken: **30+2 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **180 minuten**



180 C | 13-15 minuten
Desem XL
meergranen
gesneden in bakzak

Artikelnummer: **5032**
Gewicht: **1750 gram**
Aantal: **4 stuks**
Aantal plakken: **30+2 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **180 minuten**



180 C | 13-15 minuten
Desem XL bruin
gesneden in bakzak

Artikelnummer: **5025**
Gewicht: **1750 gram**
Aantal: **4 stuks**
Aantal plakken: **30+2 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **180 minuten**



NIEUW





WIST U DAT?

U zich kunt laten inspireren door onze flatbread recepturen op www.chaupain.nl. Van Italiaanse klassiekers tot aan zoete verrassingen voor bij de lunch, diner of borrel.

HET ITALIAANSE GEVOEL

 180 C | 3-4 minuten

Artikelnummer: **8157**
Gewicht: **100 gram**
Aantal: **42 (7x6) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



NIEUW

FOCACCIA TOMAAT & PESTO

Heerlijk knapperig en luchtig Italiaans brood. De focaccia is vol van smaak door de rijkelijke olijfolie, groene pesto en verse tomaat. Serveer de focaccia vers en warm uit de oven, op ieder moment van de dag.

NIEUW



 240 C | 3-4 minuten
Pitabread
Italian exclusive

Artikelnummer: **8166**
Gewicht: **120 gram**
Aantal: **30 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



NIEUW



 180 C | 3-4 minuten
Focaccia spelt

Artikelnummer: **8145**
Gewicht: **80 gram**
Aantal: **30 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



 180 C | 3-4 minuten
Focaccia mini
naturel
voorgesneden

Artikelnummer: **8156**
Gewicht: **70 gram**
Aantal: **48 (8x6) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



 240 C | 4-5 minuten
Flatbread Italian
naturel

Artikelnummer: **8163**
Gewicht: **150 gram**
Aantal: **30 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



NIEUW



 180 C | 3-4 minuten
Horeca focaccia

Artikelnummer: **8181**
Gewicht: **150 gram**
Aantal: **40 (10x4) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



NIEUWE RECEPTUUR



 180 C | 3-4 minuten
Focaccia rozemarijn

Artikelnummer: **8151**
Gewicht: **350 gram**
Aantal: **16 (8x2) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**





180 C | 4-5 minuten
Panini grill meergranen
voorgesneden



Artikelnummer: **9063**
Gewicht: **110 gram**
Aantal: **65 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 4-5 minuten
Panini grill kruiden
voorgesneden



Artikelnummer: **9061**
Gewicht: **110 gram**
Aantal: **65 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 4-5 minuten

Artikelnummer: **9060**
Gewicht: **110 gram**
Aantal: **65 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



**NIEUWE
RECEPTUUR**

PANINI GRILL NATUREL VOORGESNEDEN

De Chaupain panini grill naturel voorgesneden is het perfecte broodje voor in uw schoolkantine of keuken. Dit lekkere witte broodje is rijk aan vezels en hierdoor heeft de witte panini de kwaliteit van bruin brood.



240 C | 4-5 minuten
Flatbread
tomaat & paprika



Artikelnummer: **8164**
Gewicht: **150 gram**
Aantal: **26 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



240 C | 4-5 minuten
Flatbread
pesto



Artikelnummer: **8165**
Gewicht: **150 gram**
Aantal: **26 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 4-6 minuten
Ciabatta naturel



Artikelnummer: **8185**
Gewicht: **100 gram**
Aantal: **36 (3x12) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 4-6 minuten
Ciabatta stokbrood
naturel



Artikelnummer: **8189**
Gewicht: **265 gram**
Aantal: **15 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 4-6 minuten
Ciabatta met
groene olijven



Artikelnummer: **8186**
Gewicht: **100 gram**
Aantal: **36 (3x12) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 4-6 minuten
Ciabatta met
zongedroogde
tomaten



Artikelnummer: **8187**
Gewicht: **100 gram**
Aantal: **36 (3x12) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**





WIST U DAT?

Chapain vele soorten croissants heeft. Van zoet tot hartig, gevuld, ongevuld, rauw of gebakken.

GEEN ONTBIJT ZONDER CROISSANTS



180 C | 18 minuten

Artikelnummer: **4009**
Gewicht: **87 gram**
Aantal: **48 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**

NIEUW



CINNAMON ROLL VOORGEREZEN

De geur van zoete cinnamon rolls uit de oven. Een heerlijke versnapering voor bij het ontbijt, de lunch of voor bij de koffie of thee. De Chaupain cinnamon roll is krokant van buiten, zacht van binnen en heeft een lekkere kruidige swirl van kaneel.

**NIEUWE
RECEPTUUR**



180 C | 3-4 minuten

**Koffiebroodje
voorgebakken**

Artikelnummer: **3186**
Gewicht: **105 gram**
Aantal: **36 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**

**NIEUWE
RECEPTUUR**



180 C | 3-4 minuten

**Chocolade broodje
voorgebakken**

Artikelnummer: **3187**
Gewicht: **65 gram**
Aantal: **36 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 2-3 minuten

**Mini croissant
voorgebakken (RB)**

Artikelnummer: **3191**
Gewicht: **25 gram**
Aantal: **36 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 3-4 minuten

**Croissant
voorgebakken groot (RB)**

Artikelnummer: **4125N**
Gewicht: **80 gram**
Aantal: **32 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 3-4 minuten

**Croissant
voorgebakken klein (RB)**

Artikelnummer: **4135**
Gewicht: **55 gram**
Aantal: **48 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**

NIEUW



180 C | 20-22 minuten
**Chocolade broodje
voorgerezen (RB)**

Artikelnummer: **4007**
Gewicht: **75 gram**
Aantal: **48 (2x24) stuks**
Soort product: **Ongebakken**
Ontdooitijd: **30 minuten**

NIEUW



180 C | 20-22 minuten
**Hazelnoot chocolade
croissant voorgerezen**

Artikelnummer: **4008**
Gewicht: **95 gram**
Aantal: **48 (2x24) stuks**
Soort product: **Ongebakken**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 15-20 minuten
**Croissant
voorgerezen (RB)**

Artikelnummer: **4115N**
Gewicht: **80 gram**
Aantal: **40 stuks**
Soort product: **Ongebakken**
Ontdooitijd: **30 minuten**

NIEUW



180 C | 20-22 minuten
**Kaas croissant
voorgerezen**

Artikelnummer: **4005**
Gewicht: **95 gram**
Aantal: **48 (2x24) stuks**
Soort product: **Ongebakken**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 15-20 minuten
**Croissant
voorgerezen (RB)**

Artikelnummer: **4115**
Gewicht: **70 gram**
Aantal: **48 stuks**
Soort product: **Ongebakken**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 15-18 minuten
**Mini koffiebroodje
voorgerezen**

Artikelnummer: **3196**
Gewicht: **30 gram**
Aantal: **150 (3x50) stuks**
Soort product: **Ongebakken**
Ontdooitijd: **15 minuten**



180 C | 20-22 minuten

Artikelnummer: **4006**
Gewicht: **95 gram**
Aantal: **48 (2x24) stuks**
Soort product: **Ongebakken**
Ontdooitijd: **30 minuten**



HAM-KAAS CROISSANT VOORGEREZEN

Voor het ontbijt, de lunch of gewoon als tussendoortje. Een verse ham-kaas croissant smaakt altijd. De Chaupain ham-kaas croissant is knapperig, luchtig en rijkelijk gevuld met ham en kaas.



180 C | 15-18 minuten
**Mini croissant
voorgerezen**

Artikelnummer: **3194**
Gewicht: **30 gram**
Aantal: **150 (3x50) stuks**
Soort product: **Ongebakken**
Ontdooitijd: **15 minuten**



180 C | 15-18 minuten
**Mini chocolade
broodje voorgerezen**

Artikelnummer: **3195**
Gewicht: **30 gram**
Aantal: **150 (3x50) stuks**
Soort product: **Ongebakken**
Ontdooitijd: **15 minuten**

KROKANT KLEINBROOD




180 C | 4-6 minuten
Zeekraal bol

Artikelnummer: **5015**
Gewicht: **100 gram**
Aantal: **32 (4x8) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**




180 C | 6-8 minuten
Natuuro bruin

Artikelnummer: **4921**
Gewicht: **110 gram**
Aantal: **35 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



NIEUW




180 C | 6-8 minuten
**Petit pain
rustiek bruin**

Artikelnummer: **1194**
Gewicht: **95 gram**
Aantal: **90 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**




180 C | 6-8 minuten
**Petit pain artisanal
meergranen**

Artikelnummer: **1157**
Gewicht: **100 gram**
Aantal: **30 (3x10) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**




180 C | 6-8 minuten
**Petit pain
artisanal wit**

Artikelnummer: **1152**
Gewicht: **100 gram**
Aantal: **30 (3x10) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**




180 C | 6-8 minuten
Natuuro wit

Artikelnummer: **4920**
Gewicht: **110 gram**
Aantal: **35 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



PETIT PAIN RUSTIEK WIT


180 C | 6-8 minuten

Artikelnummer: **1190**
Gewicht: **95 gram**
Aantal: **80 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



NIEUW




180 C | 6-8 minuten
**Mini baguette
rustiek wit**

Artikelnummer: **1153**
Gewicht: **115 gram**
Aantal: **45 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**




180 C | 6-8 minuten
**Mini baguette rustiek
meergranen**

Artikelnummer: **1158**
Gewicht: **115 gram**
Aantal: **45 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**





180 C | 8-10 minuten
Meergranenbol

Artikelnummer: **2014**
Gewicht: **100 gram**
Aantal: **60 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 8-10 minuten
Meergranenbol XL

Artikelnummer: **2017**
Gewicht: **130 gram**
Aantal: **50 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 8-10 minuten
Italiaanse bol

Artikelnummer: **2026**
Gewicht: **120 gram**
Aantal: **50 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 8-10 minuten
Bol rustiek meergranen

Artikelnummer: **4903**
Gewicht: **100 gram**
Aantal: **60 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **60 minuten**



180 C | 8-10 minuten
Italiaanse bol groot

Artikelnummer: **2031**
Gewicht: **150 gram**
Aantal: **40 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 3-4 minuten
Bagnat wit klein

Artikelnummer: **1176**
Gewicht: **75 gram**
Aantal: **30 (2x15) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 3-4 minuten
Bagnat wit

Artikelnummer: **1175**
Gewicht: **105 gram**
Aantal: **22 (2x11) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 3-4 minuten
Bagnat bruin

Artikelnummer: **1180**
Gewicht: **105 gram**
Aantal: **22 (2x11) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 8-10 minuten

Artikelnummer: **4902**
Gewicht: **100 gram**
Aantal: **60 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **60 minuten**



BOL RUSTIEK WIT

Authentiek bereid en puur van smaak. De desem bol rustiek wit is de ideale basis voor uw lunchbroodje. Ook perfect te serveren als heerlijk tafelbroodje met diverse smeersels.

VELE SOORTEN EN MATEN




180 C | 4-6 minuten
Bagel naturel

Artikelnummer: **6050**
Gewicht: **100 gram**
Aantal: **26 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**




180 C | 4-6 minuten
Bagel all-in-one

Artikelnummer: **6054**
Gewicht: **100 gram**
Aantal: **26 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**




180 C | 8-10 minuten
Kurbiskern broodje

Artikelnummer: **7015**
Gewicht: **88 gram**
Aantal: **50 (2x25) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**




180 C | 8-10 minuten
Kaiserbroodje klein

Artikelnummer: **2000**
Gewicht: **55 gram**
Aantal: **100 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**




180 C | 8-10 minuten
Kaiserbroodje

Artikelnummer: **2003**
Gewicht: **70 gram**
Aantal: **90 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



NIEUW




180 C | 8-10 minuten
Kaiserbroodje sesam

Artikelnummer: **2004**
Gewicht: **70 gram**
Aantal: **90 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**




180 C | 8-10 minuten
Maltzkorn broodje

Artikelnummer: **7020**
Gewicht: **88 gram**
Aantal: **50 (2x25) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**




180 C | 8 minuten
Volkoren vezelbroodje

Artikelnummer: **6034**
Gewicht: **110 gram**
Aantal: **70 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**




180 C | 8-10 minuten
Multikorn broodje

Artikelnummer: **6035**
Gewicht: **90 gram**
Aantal: **40 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**




180 C | 3 minuten
Triangel wit

Artikelnummer: **5050N**
Gewicht: **65 gram**
Aantal: **40 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**




180 C | 4-6 minuten
Bagel volkoren

Artikelnummer: **6053**
Gewicht: **100 gram**
Aantal: **26 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**




180 C | 6-8 minuten
**Mini broodje
rustiek wit**

Artikelnummer: **5406**
Gewicht: **50 gram**
Aantal: **60 (3x20) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 4-6 minuten

Artikelnummer: **5402**
Gewicht: **35 gram**
Aantal: **72 (2x36) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



MINI DESEM ROZET WIT & MEERGRANEN

Desem, rustiek en klein. Ons meest luxe mini broodje, kunt u perfect serveren bij een high tea, high wine of in een luxe broodmandje bij een diner.



NIEUW


180 C | 8-10 minuten
**Kaiserbroodje
maanzaad**

Artikelnummer: **2005**
Gewicht: **70 gram**
Aantal: **90 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**




180 C | 6-8 minuten
**Mini broodje
rustiek meergranen**

Artikelnummer: **5409**
Gewicht: **50 gram**
Aantal: **60 (3x20) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**




180 C | 3 minuten
Triangel meergranen

Artikelnummer: **5055N**
Gewicht: **65 gram**
Aantal: **40 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**




180 C | 6-8 minuten
Mini luxe broodjes

Artikelnummer: **5404**
Gewicht: **35 gram**
Aantal: **120 (4x30) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**




180 C | 6-8 minuten
Mini broodjes

Artikelnummer: **5401**
Gewicht: **35 gram**
Aantal: **160 (4x40) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**




180 C | 8-10 minuten
Mini broodjes in bakzak

Artikelnummer: **6037**
Gewicht: **35 gram**
Aantal: **120 (8x15) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



WIST U DAT?

Chaupain jaarlijks dit soort exclusieve producten ontwikkelt. Deze plukbroden zijn verrijkt met bier, verse rode biet of citroen. En worden geleverd in een houten bakje of zonder.



PLUKKEN MAAR!



180 C | 4-6 minuten
Mini plukbrood
volkoren - bier

Artikelnummer: **6016**
Gewicht: **120 gram**
Aantal: **18 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 4-6 minuten
Mini plukbrood
rode biet - ui

Artikelnummer: **6007**
Gewicht: **120 gram**
Aantal: **18 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



PLUKBROOD RODE BIET - UI

180 C | 4-6 minuten

Artikelnummer: **6005**
Gewicht: **250 gram**
Aantal: **6 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 4-6 minuten

Artikelnummer: **6017**
Gewicht: **120 gram**
Aantal: **18 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



MINI PLUKBROOD CITROEN - ZEEZOUT

Dit mini plukbrood is lekker te combineren met een goede olijfolie of diverse smeersels zoals tapenades of knoflookdippers. U kunt ook kiezen voor mini plukbrood rode biet-ui óf volkoren-bier.



180 C | 4-6 minuten
Plukbrood
volkoren - bier

Artikelnummer: **6010**
Gewicht: **250 gram**
Aantal: **6 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 4-6 minuten
Plukbrood
citroen - zeezout

Artikelnummer: **6015**
Gewicht: **250 gram**
Aantal: **6 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



BREEK JE BROOD



 180 C | 20-25 minuten
Wagenwiel brood

Artikelnummer: **6000**
Gewicht: **1195 gram**
Aantal: **4 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **60 minuten**



 180 C | 6-8 minuten
Desem broodvingers wit

Artikelnummer: **6011**
Gewicht: **190 gram**
Aantal: **24 (12x2) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



 180 C | 6-8 minuten
Desem broodvingers meergranen

Artikelnummer: **6012**
Gewicht: **190 gram**
Aantal: **24 (12x2) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



 180 C | 8-10 minuten
Breekbrood marguerite wit

Artikelnummer: **6006**
Gewicht: **220 gram**
Aantal: **18 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



 180 C | 8-10 minuten
Breekbrood marguerite bruin

Artikelnummer: **6009**
Gewicht: **220 gram**
Aantal: **18 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



 180 C | 6-8 minuten
Desem breker wit

Artikelnummer: **6013**
Gewicht: **150 gram**
Aantal: **28 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



 180 C | 6-8 minuten
Desem breker meergranen

Artikelnummer: **6014**
Gewicht: **150 gram**
Aantal: **28 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



BIERBROOD

 180 C | 8-10 minuten

Artikelnummer: **6001**
Gewicht: **180 gram**
Aantal: **18 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **60 minuten**



NIEUW





WIST U DAT?

Chaupain daar waar mogelijk dit soort prachtige exclusieve producten speciaal voor u zal ontwikkelen. Mede door bier gerelateerde ingrediënten, is dit een uniek product voor uw horecabedrijf.

WIST U DAT?

Naast het hamburgerbroodje, brioche en hotdogbrood de meest gebruikte producten zijn. Chaupain draagt iedere fastfood ondernemer in Nederland een warm hart toe. Daarom inspireert Chaupain u graag door middel van oneindig veel recepturen.





HOTDOG, DE FASTFOOD SNACK




180 C | 2-3 minuten
**Hotdog
broodje rustiek**

Artikelnummer: **1143**
Gewicht: **70 gram**
Aantal: **30 (2x15) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



Hotdog broodje

Artikelnummer: **2535**
Gewicht: **55 gram**
Aantal: **36 (6x6) stuks**
Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **60 minuten**



**Puntje wit
voorgesneden**

Artikelnummer: **2500**
Gewicht: **55 gram**
Aantal: **36 (6x6) stuks**
Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **60 minuten**



**Sesam
bol wit
voorgesneden**

Artikelnummer: **2530**
Gewicht: **55 gram**
Aantal: **32 (4x8) stuks**
Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **60 minuten**

HOTDOG BROODJE DE LUXE

Artikelnummer: **1132**
Gewicht: **85 gram**
Aantal: **30 (2x15) stuks**
Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **30 minuten**



**NIEUWE
RECEPTUUR**



**Hamburger
bun sesam
12 cm voorgesneden**

Artikelnummer: **2588**
Gewicht: **82 gram**
Aantal: **24 (4x6) stuks**
Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **60 minuten**



**NIEUWE
RECEPTUUR**



**Hamburger
bun sesam
10 cm voorgesneden**

Artikelnummer: **2586**
Gewicht: **53 gram**
Aantal: **48 (6x8) stuks**
Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **60 minuten**





Brioche
naturel

Artikelnummer: **2523**
Gewicht: **85 gram**
Aantal: **24 (3x8) stuks**
Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **60 minuten**



Bolletje wit
voorgesneden

Artikelnummer: **2510**
Gewicht: **55 gram**
Aantal: **32 (4x8) stuks**
Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **60 minuten**

**NIEUWE
RECEPTUUR**



Brioche
sesam
gesneden

Artikelnummer: **2522**
Gewicht: **55 gram**
Aantal: **32 (4x8) stuks**
Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **60 minuten**



Bolletje
bruin
voorgesneden

Artikelnummer: **2515**
Gewicht: **55 gram**
Aantal: **32 (4x8) stuks**
Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **60 minuten**



Muesli
bol

Artikelnummer: **2574**
Gewicht: **60 gram**
Aantal: **32 (4x8) stuks**
Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **60 minuten**



Meergranen
bol

Artikelnummer: **2516**
Gewicht: **55 gram**
Aantal: **32 (4x8) stuks**
Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **60 minuten**



Luxe
krentenbol

Artikelnummer: **2575**
Gewicht: **80 gram**
Aantal: **32 (4x8) stuks**
Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **60 minuten**



Krentenbol

Artikelnummer: **2576**
Gewicht: **50 gram**
Aantal: **60 (3x20) stuks**
Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **60 minuten**

**NIEUWE
RECEPTUUR**

Artikelnummer: **2525**
Gewicht: **85 gram**
Aantal: **24 (3x8) stuks**
Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **60 minuten**



BRIOCHE SESAM GESNEDEN

Romig en zoet van smaak, licht getoast het allerlekkerste. De brioche is de ideale drager voor uw hamburger. Klein, groot, met of zonder decoratie, bij Chaupain kunt u alle kanten op.





KIEST U OOK VOOR MEERGRANEN?

WIST U DAT?

Steeds meer gasten kiezen voor lekker, maar vooral ook voor gezond. Meergranen producten passen uitstekend binnen deze trend. Volop keuze hierin bij Chaupain.

NIEUWE RECEPTUUR



180 C | 3-4 minuten
Petit pain rapide
wit voorgesneden

Artikelnummer: **1109**
Gewicht: **85 gram**
Aantal: **40 (2x20) stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



NIEUWE RECEPTUUR



180 C | 8-10 minuten
Petit pain
bruin 12 cm

Artikelnummer: **1169**
Gewicht: **55 gram**
Aantal: **130 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**

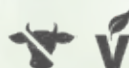


NIEUWE RECEPTUUR



180 C | 8-10 minuten
Petit pain
wit 12 cm

Artikelnummer: **1168**
Gewicht: **55 gram**
Aantal: **130 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 8-10 minuten
Petit pain
wit 17 cm

Artikelnummer: **1151**
Gewicht: **85 gram**
Aantal: **40 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



NIEUWE RECEPTUUR



180 C | 11-13 minuten
Mini baguette
bruin 22 cm

Artikelnummer: **1145**
Gewicht: **115 gram**
Aantal: **55 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



PETIT PAIN MEERGRANEN 17CM

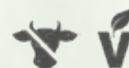
 180 C | 8-10 minuten

Artikelnummer: **1160**
Gewicht: **100 gram**
Aantal: **50 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 8-10 minuten
Petit pain
bruin 17 cm

Artikelnummer: **1156**
Gewicht: **85 gram**
Aantal: **40 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



NIEUWE RECEPTUUR



180 C | 11-13 minuten
Mini baguette
wit 22 cm

Artikelnummer: **1140**
Gewicht: **115 gram**
Aantal: **55 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



**NIEUWE
RECEPTUUR**



180 C | 14-16 minuten
**Stokbrood
wit 57 cm**

Artikelnummer: **1112**
Gewicht: **420 gram**
Aantal: **18 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 14-16 minuten
**Stokbrood
meergranen 57 cm**

Artikelnummer: **1122**
Gewicht: **440 gram**
Aantal: **20 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



**NIEUWE
RECEPTUUR**



180 C | 14-16 minuten
**Stokbrood
bruin 57 cm**

Artikelnummer: **1116**
Gewicht: **420 gram**
Aantal: **18 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



**NIEUWE
RECEPTUUR**



180 C | 12-14 minuten
**Baguette
wit 57 cm**

Artikelnummer: **1124**
Gewicht: **270 gram**
Aantal: **28 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 12-14 minuten

Artikelnummer: **1121**
Gewicht: **320 gram**
Aantal: **25 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



NIEUW



BAGUETTE MEERGRANEN

Ga op de gezonde tour met de Chaupain baguette meergranen. De baguette meergranen heeft een mooie krokante korst, authentieke smaak en is gedecoreerd met een heerlijke zadenmix. Snijd de baguette in stukken voor een heerlijke sandwich of in plakjes.



180 C | 12-14 minuten
**Demi baguette
meergranen 26 cm**

Artikelnummer: **1138**
Gewicht: **150 gram**
Aantal: **30 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 12-14 minuten
**Demi baguette
wit 26 cm**

Artikelnummer: **1133**
Gewicht: **135 gram**
Aantal: **50 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 15-18 minuten
**Baguette
rustiek wit**

Artikelnummer: **5992**
Gewicht: **440 gram**
Aantal: **16 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



180 C | 15-18 minuten
**Baguette
rustiek meergranen**

Artikelnummer: **5993**
Gewicht: **440 gram**
Aantal: **16 stuks**
Soort product: **Bake off**
Ontdooitijd: **30 minuten**



DIKKE PLAKKEN AMBACHTELIJK BROOD



Rustiek donker
18mm gesneden

Artikelnummer: **4981**
Gewicht: **800 gram**
Aantal: **5 stuks**
Aantal plakken: **14+2**

Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **60 minuten**



Rustiek wit
18mm gesneden

Artikelnummer: **4980**
Gewicht: **800 gram**
Aantal: **5 stuks**
Aantal plakken: **14+2**

Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **60 minuten**



Sandwich brood wit
12mm gesneden

Artikelnummer: **5035**
Gewicht: **1000 gram**
Aantal: **5 stuks**
Aantal plakken: **24+2**

Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **60 minuten**



Sandwich brood bruin
12mm gesneden

Artikelnummer: **5040**
Gewicht: **1000 gram**
Aantal: **5 stuks**
Aantal plakken: **24+2**

Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **60 minuten**



Rustiek donker
14mm gesneden

Artikelnummer: **4991**
Gewicht: **800 gram**
Aantal: **5 stuks**
Aantal plakken: **18+2**

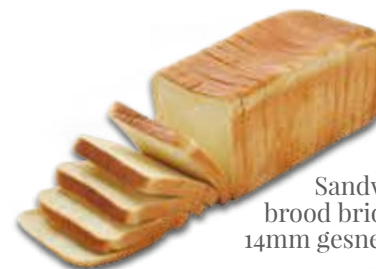
Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **60 minuten**



Rustiek wit
14mm gesneden

Artikelnummer: **4990**
Gewicht: **800 gram**
Aantal: **5 stuks**
Aantal plakken: **24+2**

Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **60 minuten**



Sandwich brood brioche
14mm gesneden

Artikelnummer: **5044**
Gewicht: **860 gram**
Aantal: **5 stuks**
Aantal plakken: **18+2**

Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **60 minuten**



Sandwich brood brioche
25mm gesneden

Artikelnummer: **5047**
Gewicht: **860 gram**
Aantal: **5 stuks**
Aantal plakken: **12+2**

Soort product: **Klaar voor gebruik**
Ontdooitijd: **60 minuten**

NIEUW





VHC ActiFood BV
Buurstede 1
8431 NA Oosterwolde
(0516) 56 71 00
info@actifood.nl
www.actifood.nl

VHC Waddenfood
Nieuwe dijk 23
8881 HC West-Terschelling
(0562) 44 36 32
info@actifood.nl
www.actifood.nl

VHC Jongens BV Noord-Holland
Ambacht 3
1511 JZ Oostzaan
(075) 684 30 55
info@vhcjongensbv.nl
www.vhcjongensbv.nl

VHC Jongens BV Texel
De Vang 17
1792 CV Oudeschild
(075) 684 30 55
info@vhcjongensbv.nl
www.vhcjongensbv.nl

VHC Kreko Moerdijk
Distriboulevard 5
4761 RZ Zevenbergen
(0168) 37 22 22
verkoop@kreko.nl
www.kreko.nl

VHC Kreko Pijnacker
Boezemweg 19
2641 KG Pijnacker
(015) 36 2 26 40
verkoop@kreko.nl
www.kreko.nl

VHC Kreko Ede
Max Planckstraat 20
6716 BE Ede gld
(0318) 62 50 50
verkoop@kreko.nl
www.kreko.nl

VHC Kreko Goes
Scottweg 10
4462 GS Goes
(0113) 27 00 80
verkoop@kreko.nl
www.kreko.nl

VHC Horeca centrum zuid west
Christiaan Huygensweg 1
3225 LD Hellevoetsluis
(0181) 33 11 10
verkoop@kreko.nl
www.kreko.nl

VHC Hocras BV
Franse Kampweg 38
1406 NW Bussum
(035) 69 7 97 77
verkoop@hocras.nl
www.hocras.nl

VHC Hocras BV Almere
Versterkerstraat 12
1322 AP Almere
(035) 69 7 97 77
verkoop@hocras.nl
www.hocras.nl

Ga snel naar onze website **chaupain.nl**,
 **/chaupain_nl** of naar **f/chaupain** en bekijk
al onze heerlijke producten & recepten!


CHAUPAIN®

Chaupain BV 🍷 Noordeinde 99 🍷 3341 LW Hendrik Ido Ambacht
T. +31 (0)78 68 33 410 🍷 F. +31 (0)78 68 33 830 🍷 E. info@chaupain.nl
🍷 www.chaupain.nl 🍷 [f/chaupain](https://www.facebook.com/chaupain) 🍷 [ig/chaupain_nl](https://www.instagram.com/chaupain_nl)