

*bak*sel

Brochure

You had me at Baksel

De artisanale focaccia's van Baksel zorgen voor een snelle en vooral lekkere hap op tafel om te delen met de mensen die je graag ziet. Onze vers voorgebakken producten zijn seizoensgebonden en bevat voor ieder wat wils.

Ga jij voor onze Belgische focaccia met grondwitloof, Tierenteyn mosterd en Pas de Bleu kaas? Of ben jij een meatlover die voor onze flammkuchen variant kiest? Door Maxine haar ervaringen in de gastronomische wereld staat kwaliteit en versheid alvast op de bovenste plank.

Door zoveel mogelijk grondstoffen rechtstreeks bij de boeren te halen, garanderen wij een eerlijke prijs en helpen wij de ecologische voetafdruk toch al een beetje kleiner te maken.

Ook voor het voedselagentschap behaalden we de hoogste kwaliteitsnormen als transformatiebedrijf.

Bij samenwerkingen geven wij graag advies en leiden we met plezier jouw team op om de lekkerste resultaten te behalen.





Focaccia

All Seasons

Basilicum pesto, zoete ui, fetakaas, tijm

Pepperoni, zoete paprika pesto, rode ui, paprika, fetakaas

Gerookt spek, zure room, ui, Parmegianno Reggiano, zwarte peper

Artisjok, Alquezrana olijven, rode ui, look, rozemarijn

Info

THT in de koeling: 10 dagen

Kunnen tot 3 maanden in de diepvries bewaard worden.

Baktijd: 10-12 minuten op 200°C

Afmeting: +- 16cm. De afmetingen kunnen steeds licht afwijken doordat deze baksels 100% artisaanaal worden gemaakt.

Afname: zonder verpakking – in krimpfolie – in luxe verpakkingsdoosjes

Al onze producten worden gemaakt met verse ingrediënten, zonder toevoeging van additieven of smaakversterkers.



Basilicum pesto, zoete ui, fetakaas, tijm

Gerookt spek, zure room, ui, Parmegianno Reggiano, zwarte peper

Pepperoni, zoete paprika pesto, rode ui, paprika, fetakaas

Artisjok, Alquezrana olijven, rode ui, look, rozemarijn

Focaccia In Their Season

Info

THT in de koeling: 10 dagen

Kunnen tot 3 maanden in de diepvries bewaard worden.

Baktijd: 10-12 minuten op 200°C

Afmeting: +- 16cm. De afmetingen kunnen steeds licht afwijken doordat deze baksels 100% artisanaal worden gemaakt.

Afname: zonder verpakking – in krimpfolie – in luxe verpakkingsdoosjes

Al onze producten worden gemaakt met verse ingrediënten, zonder toevoeging van additieven of smaakversterkers.

April - September

Spinazie, kerstomaat,

spinazie pesto, mozzarella

(Door toevoeging van verse spinaziepuree in het deeg verkrijgt deze een groene kleur)

April - September

Pancetta, zoete paprika pesto,

kerstomaat, tijm

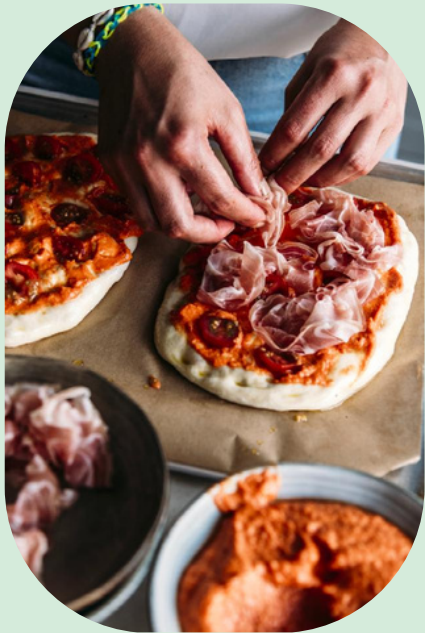
April - September

Kerstomaat, zoete paprika pesto

(Deze variant dient zelf nog belegd te worden met verse toppings bv burrata, gedroogde ham en basilicum olie)

September - Januari

Pancetta, butternut, truffel, salie, tijm



Spinazie, kerstomaat, spinazie pesto, mozzarella

Pancetta, zoete paprika pesto, kerstomaat, tijm

Kerstomaat, zoete paprika pesto (dient zelf nog afgewerkt te worden)

Pancetta, butternut, truffel, salie, tijm

Butternut, truffel, tijm (dient zelf nog afgewerkt te worden)



Afname: zonder verpakking / in krimpfolie / in luxe verpakkingsdoosjes

Camembread

3 verschillende breekbroden met camembert kaas

Camembread

- Ui, Parmigiano Reggiano, zwarte peper
- Tomaat, venkelzaad
- Lookboter, basilicum, peterselie, rozemarijn

Camembread truffel

- Ui, Parmigiano Reggiano, zwarte peper
- Tomaat, venkelzaad
- Lookboter, basilicum, peterselie, rozemarijn
- Schijfjes zwarte truffel tussen de Camembert Le Rustique

Camembread zonder kaas

- Ui, Parmigiano Reggiano, zwarte peper
- Tomaat, venkelzaad
- Lookboter, basilicum, peterselie, rozemarijn

Info

THT in de koeling: 10 dagen

Kunnen tot 3 maanden in de diepvries bewaard worden.

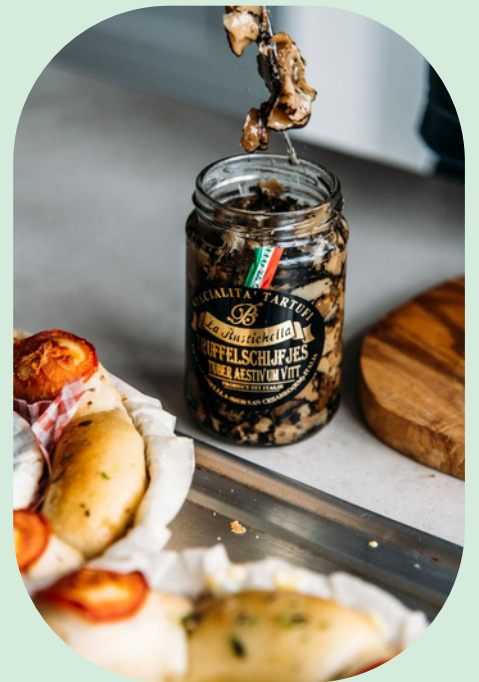
Bakwijze: Haal het deksel en de papieren verpakking van rond de kaas.

Snijd een kruis in de kaas en plaats ze terug in het doosje. Bak deze af gedurende +- 20 minuten in een voorverwarmde oven van 170°C.

Afname: in krimpfolie

*Check out
the video!*





Tip

Werk de camembread af met frambozenhoning, gehakte amandelen en tijm. Succes garandeerd!

Minifocaccia

Rozemarijn

Ui, Parmigiano Reggiano, zwarte peper

Tomaat, venkelzaad

Lookboter

Info

De mini focaccia's worden gemaakt in mooie houten vormpjes en zijn ideaal om te serveren als tafelbrood, mini hamburger broodje of om te beleggen.

THT in de koeling: 10 dagen

Kunnen tot 3 maanden in de diepvries bewaard worden.

Baktijd: 5-7 minuten op 200°C.

Afmeting: 8cm

Afname: zonder verpakking

Burger focaccia

Info

De burger focaccia's worden gemaakt in mooie houten vormpjes en zijn ideaal om te serveren als tafelbrood, hamburger broodje of om te beleggen.

THT in de koeling: 10 dagen

Kunnen tot 3 maanden in de diepvries bewaard worden.

Baktijd: 8-10 minuten op 200°C.

Afmeting: 11cm

Afname: zonder verpakking

Rozemarijn

Lookboter

Ui, Parmigiano Reggiano, zwarte peper

Tomaat, venkelzaad

Tafelbreekbrood met rozemarijn

Tafelbreekbrood met lookboter



- DEZE FOTO'S ZIJN NIET ACTUEEL EN WORDEN VANAF NU VOORZIEN MET HOUTEN RING

Plaat focaccia

Info

De plaatfocaccia is ideaal om te beleggen en te versnijden in porties, als panini of brood bij een gerecht. Bij samenwerkingen geven wij graag advies en leiden we met plezier jouw team op om de lekkerste resultaten te behalen.

THT in de koeling: 10 dagen

Kunnen tot 3 maanden in de diepvries bewaard worden.

Baktijd: 8-10 minuten op 200°C of op sneden afsnijden en grillen in de pan of oven met olijfolie tot goudkleurig.

Afmeting: 50 x 30cm

Afname: zonder verpakking

Fleur de sel

Venkelzaad

Verse rozemarijn

Panini natuur

Panini rozemarijn

Breekplaat focaccia

Info

Deze breekplaat is voorgeportioneerd in 32 stukken van 6x7cm.
Ideaal om te beleggen of te serveren als tafelbrood.

THT in de koeling: 10 dagen

Kunnen tot 3 maanden in de diepvries bewaard worden.

Baktijd: 8-10 minuten op 200°C of op sneden afsnijden en grillen in de pan
of oven met olijfolie tot goudkleurig.

Afmeting: 50 x 30cm

Afname: zonder verpakking

Fleur de sel

Venkelzaad

Verse rozemarijn

Op maat in overleg

Plaat focaccia met toppings

Libanese zatar kruiden

Kerstomaat, venkelzaad

Ui, zure room, Parmegianno Reggiano,
zwarte peper

Info

De plaatfocaccia is ideaal om te beleggen en te versnijden in porties, als panini of brood bij een gerecht. Bij samenwerkingen geven wij graag advies en leiden we met plezier jouw team op om de lekkerste resultaten te behalen.

THT in de koeling: 10 dagen

Kunnen tot 3 maanden in de diepvries bewaard worden.

Baktijd: 8-10 minuten op 200°C of op sneden snijden en grillen in de pan of oven met olijfolie tot goudkleurig.

Afmeting: 50 x 30cm

Afname: zonder verpakking

Plaat focaccia

All Seasons

Basilicum pesto, zoete ui, fetakaas, tijm

Pepperoni, zoete paprika pesto, rode ui, paprika, fetakaas

Gerookt spek, zure room, ui, Parmegianno Reggiano, zwarte peper

Artisjok, Alquezrana olijven, rode ui, look, rozemarijn

(TIP: lekker om af te werken met gedroogde ham)

Info

De belegde plaatfocaccia is ideaal om te versnijden in gewenste porties. Een rijkelijke aanvulling in de toonbank, op je catering buffet of in je horecazaak.

THT in de koeling: 10 dagen

Kunnen tot 3 maanden in de diepvries bewaard worden.

Baktijd: 8-10 minuten op 200°C of op sneden snijden en grillen in de pan of oven met olijfolie tot goudkleurig.

Afmeting: 50 x 30cm

Afname: zonder verpakking



Olijfolie

Arbequina olijfolie 5l bidon

Info

Onze focaccia's maken we met de beste kwalitatieve producten.

De olijfolie die wij verwerken is volledig geproduceerd van één olijfsoort, en dan nog wel de kleinste: Arbequina.

Doordat de olijven vroeg in het oogstseizoen worden geproduceerd verkrijg je een frisse en zachte smaak.

Hierdoor is deze ideaal is voor zowel koude als warme bereidingen en zal ze de smaak van je gerechten balanceren.

Wist je trouwens dat je voor 1 liter olijfolie ongeveer 6kg olijven nodig hebt?

Een volgroeide boom geeft gemiddeld 30 tot 40kg olijven.



Contact

Baksel

Maxine Van Meirvenne

+32 479 63 05 49

maxine@baksel.be

BTW: BE07 5375 44 35



[@bakselbymaxine](https://www.instagram.com/bakselbymaxine)