



FOOD SOLUTIONS

Sinds 1934, Aigremont streeft ernaar zijn partners producten aan te bieden met zorg, nauwkeurigheid en doeltreffendheid ontwikkelt. De textuur, de verpakking, de samenstelling, ... zijn evenzo de parameters op welke onze medewerkers voortdurend blijven werken om aan de specifieke wensen en technische vereisten, eigen aan iedere toepassing, te voldoen bij onze klanten.



■ Vaste margarines, multi format



Geextrudeerde blokken van 10kg

Karakteristieken: soepele textuur, met of zonder beschermend karton, voorsnijden mogelijk, snelheid van uitpakken.

Voornaamste toepassingen: croissants, bladerdeeg, biscuiterie, bakkerij, brioche, cake, wafels, fourrage, garnituur, sauzen, ...

Afmetingen: 280 x 187 x 194 mm (blok)

Pallettisatie: 5 (of 6) lagen van 16 kartons op plastic pallet

Aanbevolen verbruiksdatum: minimum 2 maanden na ontvangst

Optionele parameters: samenstelling, voorgesneden, kleur en aromatisatie.



Kartons bulk van 10kg

Karakteristieken: beschermend karton.

Voornaamste toepassingen: biscuiterie, brioches, cake, wafels, fourrage, garnituur, sauzen, ...

Afmetingen: 343 x 221 x 151 mm (karton)

Palettisatie: 8 lagen van 10 kartons op plastic- of houtpallet

Aanbevolen verbruiksdatum: minimum 2 maanden na ontvangst

Optionele parameters: samenstelling, kleur en aromatisatie.



■ Geextrudeerde en getextureerde vetstoffen



Geextrudeerde blokken van 10kg

Karakteristieken: soepele textuur, met of zonder beschermend karton, voorsnijden mogelijk, snelheid van uitpakken.

Voornaamste toepassingen: croissants, bladerdeeg, biscuiterie, bakkerij, brioche, cake, wafels, fourrage, garnituur, sauzen, ...

Afmetingen: 280 x 187 x 194 mm (blok)

Pallettisatie: 5 (of 6) lagen van 16 kartons op plastic pallet

Aanbevolen verbruiksdatum: minimum 10 maanden na ontvangst

Optionele parameters: samenstelling, bio-ingrediënten, watervrij, voorgesneden, kleur en aromatisatie.



■ Plantaardige vetstoffen in bulk



Kartons bulk van 10kg

Karakteristieken: beschermend karton.

Voornaamste toepassingen: biscuiterie, beschuiten, frituren, charcuterie, fourrage, roomijs, garnituur, sauzen, ...

Afmetingen: 343 x 221 x 151 mm (karton)

Pallettisatie: 8 lagen van 10 kartons op plastic- of houtpallet

Aanbevolen verbruiksdatum: minimum 10 maanden na ontvangst

Optionele parameters: samenstelling, bio-ingrediënten, watervrij, kleur en aromatisatie.



Kartons bulk van 20kg

Karakteristieken: beschermend karton.

Voornaamste toepassingen: biscuiterie, beschuiten, frituren, charcuterie, fourrage, roomijs, garnituur, sauzen, ...

Afmetingen: 343 x 221 x 301 mm (karton)

Pallettisatie: 4 lagen van 10 kartons op plastic- of houtpallet

Aanbevolen verbruiksdatum: minimum 10 maanden na ontvangst

Optionele parameters: samenstelling, bio-ingrediënten, watervrij, kleur en aromatisatie.



■ Ge-emulsifieerde olie van plantaardige oorsprong



Containers van 1000L

Karakteristieken: plantaardig, melkachtigheid, handelbaarheid.

Voornaamste toepassingen: biscuiterie, bakkerij, brioche, cake, wafels, fourrage, garnituur, sauzen, marinades, ...

Afmetingen: 1200 x 1000 x 1160 mm (container)

Pallettisatie: 1 container van 1000L

Aanbevolen verbruiksdatum: minimum 10 maanden na ontvangst

Optionele parameters: samenstelling, bio-ingrediënten, textuur, kleur en aromatisatie.

fluidarine ■ Vloeibare margarine



Containers van 1000L

Karakteristieken: vloeibare textuur, gebruiksgemak.
Voornaamste toepassingen: bakken, biscuiterie, sauzen, condiment, pizzadeeg...
Afmetingen: 1200 x 1000 x 1160 mm (container)
Pallettatie: 1 container van 1000L
Aanbevolen verbruiksdatum: minimum 2 maanden na ontvangst
Optionele parameters: samenstelling, textuur, kleur en aromatisatie.

SpeedOlma ■ Vetvlokken



Kartons bulk van 10kg

Karakteristieken: niet klevende vlokken, eenvoudig doseren en gebruiksgemak.
Voornaamste toepassingen: pizzadeeg, lyophilisatie, confiserie, dragées, ...
Afmetingen: 340 x 218 x 295 mm (karton)
Pallettatie: 5 lagen van 10 kartons op plastic pallet
Aanbevolen verbruiksdatum: minimum 10 maanden na ontvangst
Optionele parameters: samenstelling, kleur en aromatisatie.



■ Plantaardige oliën



Containers van 1000L

Karakteristieken: plantaardig, handelbaarheid.
Voornaamste toepassingen: bakken, frituren, condiment, ...
Afmetingen: 1200 x 1000 x 1160 mm (container)
Pallettatie: 1 container van 1000L
Aanbevolen verbruiksdatum: minimum 10 maanden na ontvangst
Optionele parameters: samenstelling, bio-ingrediënten, kleur en aromatisatie.



Bussen van 25L

Karakteristieken: plantaardig, handelbaarheid.
Voornaamste toepassingen: bakken, frituren, condiment, ...
Afmetingen: 280 x 280 x 435 mm (metalen bus)
Pallettatie: 3 lagen van 11 bussen op houten pallet
Aanbevolen verbruiksdatum: minimum 10 maanden na ontvangst
Optionele parameters: samenstelling, bio-ingrediënten, kleur en aromatisatie.



Bag-in-Box van 15L

Karakteristieken: plantaardig, handelbaarheid en gebruiksgemak.
Voornaamste toepassingen: bakken, frituren, condiment, ...
Afmetingen: 236 x 233 x 320 mm (bag-in-box)
Pallettatie: 3 lagen van 15 BiB op houten pallet
Aanbevolen verbruiksdatum: minimum 10 maanden na ontvangst
Optionele parameters: samenstelling, bio-ingrediënten, kleur en aromatisatie.

platinoil ■ Smeermiddel en ontvormingsolie van plantaardige oorsprong



Containers van 1000L

Karakteristieken: voedingsmiddelen gebruik, gebruiksgemak.
Voornaamste toepassingen: smeren en ontvormen.
Afmetingen: 1200 x 1000 x 1160 mm (container)
Pallettatie: 1 container van 1000L
Aanbevolen verbruiksdatum: minimum 10 maanden na ontvangst
Optionele parameters: samenstelling en textuur.



Bidon van 10L

Karakteristieken: voedingsmiddelen gebruik, handelbaarheid en gebruiksgemak.
Voornaamste toepassingen: smeren en ontvormen.
Afmetingen: 230 x 192 x 320 mm (bidon)
Pallettatie: 3 lagen van 20 bidons op houten pallet
Aanbevolen verbruiksdatum: minimum 10 maanden na ontvangst
Optionele parameters: samenstelling en textuur.



**dàt geeft
smaak
sinds 1934**

