World of Perfection



EEN WERELDSE SMAAKSENSATIE, TOT IN PERFECTIE
SAMENGESTELD DOOR ONZE PATISSIERS EN IJSMEESTERS

Otelli

UW PREMIUM IJS & PATISSERIE



De inhoud van ons magazine – tekst en beeld – valt onder het auteursrecht van Otelli. Het overnemen, verveelvoudigen en/of openbaar maken, anders dan voor eigen niet-commercieel gebruik, is zonder onze voorafgaande schriftelijke toestemming niet toegestaan. Ondanks onze zorg en aandacht is het mogelijk dat de inhoud onvolledig, onjuist en/of niet actueel is. Otelli is niet aansprakelijk voor eventuele onjuistheden.

World of Perfection

VOOR GASTEN ÉN CHEFS

Bij Otelli draait het om het moment waarop alles samenkomt. Als smaak, structuur en presentatie zorgen voor dat ene gevoel: wauw… Achter dat moment schuilt een wereld waarin alles klopt. Waar perfectie de standaard is voor elk detail. Onze World of Perfection.

Van warme vakantieoorden en the chilly Arctics tot en met het opkomende Dubai en het tijdloze Parijs. Onze patissiers en ijsmeesters laten zich inspireren door smaken van over de hele wereld. Altijd in verbinding met de seizoenen, want die vormen de basis van elke keuken, waar je ook aanschuift. Zo ontstaat een Otelli-collectie die verrast: aan tafel én in de keuken.

Met ons assortiment geven we niet alleen je gasten een wauw-gevoel, maar ook jou als chef. Want bij Otelli gaat perfectie verder dan het bord. Als verlengstuk van je keuken helpen we elk seizoen keuzes maken, zonder dat je je zorgen hoeft te maken over snelheid, kwaliteit of verspilling.

Sterker nog: Otelli's zorgen voor minder handelingen, terwijl je meer grip hebt op de laatste, misschien wel belangrijkste, gang. Want de slotbeleving bepaalt vaak de totaalervaring van je gasten.

De meeste Otelli's zijn helemaal af. Andere laten ruimte voor de eigen signatuur van jouw brigade. Er blijft dus vrijheid om te spelen met details en presentatie, terwijl de basis altijd klopt. Met dit magazine nemen we je mee in een wereld vol inspiratie. Waar seizoenen, smaken en vakmanschap samenkomen in desserts die voelen als… wauw!

Welkom in onze World of Perfection.

Vakmanschap in 4 seizoenen

Smaken, kleuren en beleving veranderen elk seizoen. Otelli's ijs en patisserie bewegen mee, met een kwaliteit die het hele jaar door in balans blijft. Dat is het resultaat van ervaring: we zijn al maker sinds 1989. Maar ook van de mentaliteit van onze mensen, die de lat elke dag iets hoger leggen. Deze voortdurende ontwikkeling maakt ons werk bijna net zo onweerstaanbaar als onze producten.

Ook belangrijk voor perfectie: we hebben van begin tot eind de regie. De biscuits, het interieur, de decoratie… Onze ijsmeesters en patissiers maken alles zelf. Ze bedenken, proeven en blijven finetunen tot een Otelli volmaakt is. En dat doen ze nog steeds bijna allemaal met de hand. Bijna al onze handelingen zijn ambachtelijk werk. Natuurlijk zijn de bakkerij, chocolaterie, ijs- en patisserieafdeling cruciaal. Maar ook de voorraad, logistiek, service- en dessertafdeling hebben we in eigen beheer. Hierdoor staat aandacht voorop, voor onze klanten én onze medewerkers. Want bij hen begint vakmanschap dat zich iedere keer weer aanpast aan het moment van het jaar.









Sakura Spring



Sakura Spring staat voor een wereld die ontwaakt: fris en elegant. Hier komen lichtheid en Aziatische verfijning samen in zachte tinten groen en roze, subtiele afwerkingen en vernieuwende 3D-vormen. Deze Otelli's geven energie: de lente staat voor de deur! Een seizoen dat zorgt voor optimisme en de zin om vooruit te kijken.

Peachberry Swirl

Laat je gasten genieten van de Peachberry Swirl. Een roze dessert dat perfect past op de lente- of zomerkaart. Dit 3D-vormige kunstwerkje combineert de zoetigheid van een perzik- en abrikozencompote met de verfrissende mousse van frambozen en granaat-appel. Dankzij de luchtige structuur en een krokante bodem biedt elke hap een heerlijk contrast in textuur en smaak.

PEACHBERRY SWIRL
2540 2713
12 ST – 85 GR
€ 3,65





Gateau Citroen Matcha

Een elegante, moderne taart met een verfijnde balans tussen fris en aards. Gevuld met een zachte gelei, matcha mousse, amandelbiscuit en een citroenkookroom. Afgewerkt met een spiraalvormige limoen-pannacotta als eyecatcher.

GATEAU CITROEN MATCHA
8416 8116
1 ST – 755 GR
€ 26,95

Roomijs Dubai Style

Dubai-style roomijs is een luxe ijssoort met romige chocolade, knapperige kataifi en geroosterde pistache. Deze unieke combinatie trekt klanten aan die op zoek zijn naar een verfijnde smaakervaring. Zet dit exclusieve ijs op je menukaart en je zult merken dat klanten vaker ijs bestellen.

ROOMIJS DUBAI STYLE
3025 0022
1 ST – 2500 ML
€ 19,95





IJsmacaron Framboos

De ijsvariant van de klassieke macaron, roomijs met een swirl van frambozensorbet.

IJSMACARON FRAMBOOS
6687 4105
11 ST – 150 ML
€ 2,35

Lemon Meringue IJs Dessert

Heerlijk citroenmeringue-roomijs op een charlotte-biscuit, rijkelijk gedecoreerd met meringue en een parelrode decoratie. Je zet deze traktatie in een handomdraai op tafel. Rechtstreeks uit de vriezer, aantrekkelijk aangekleed en voilà: jouw ambachtelijke dessert is klaar.

LEMON MERINGUE IJS DESSERT
6581 1513
20 ST – 130 ML
€ 2,25





Dr. Love

Een eetbaar kunstwerk in een geometrische hartvorm, gemaakt met liefde voor patisserie. De patissiers van Otelli spelen hiermee in op de laatste trend: luxe desserts in een geometrische vorm. Met een compote van rood fruit en een mousse van vanille is het Dr. Love-dessert een echte allemansvriend. Of het nu gaat om Valentijnsdag of een bruiloft: Dr. Love staat het hele jaar door op jouw menukaart als eyecatcher en eerbetoon aan de liefde.

DR. LOVE
2540 2653
12 ST – 90 GR
€ 2,95



Slof Aardbei

Sloffentaarten zijn inmiddels niet meer uit het taartassortiment weg te denken. En terecht, want ze zijn heerlijk. Die krokante, maar toch ook wat taaie bodem die een prachtige gerezen zijkant laat zien. Deze slof is gevuld met een heerlijke aardbeienbavarois.

SLOF AARDBEI
2580 2658
1 ST – 850 ML
€ 13,95

Coupe Raspberry Flower

Frambozenbavarois, biscuit op basis van cacao met een crispy laagje van melkchocolade, frambozengelei en een fleurige witte chocoladedecoratie. Deze allemansvriend is vol van smaak en verrassend lekker.

COUPE RASPBERRY FLOWER
2565 2712
16 ST – 85 ML
€ 3,65



Roomijs Strawberry Matcha

Fluweelzacht roomijs waarin de zoetheid van aardbei en het verfijnde, licht bittere karakter van matcha samenkomen. Een eigentijdse smaakcombinatie, geïnspireerd op de matcha-trend.

ROOMIJS STRAWBERRY MATCHA
3025 0073
1 ST – 2500 ML
€ 18,95



PATISSIER DANNY AAN HET WOORD OVER

Seizoenen in de patisserie

“NET ALSOF JE NAAR BUITEN KIJKT”

Een keuken beweegt mee met de seizoenen: in smaken, kleuren en structuren. Dat is bij Otelli niet anders. Maar een assortiment dat is opgebouwd rond de vier jaargetijden maakt die diversiteit wél extra zichtbaar. Patissier Danny Camijn vertelt wat deze keuze voor zijn werk betekent.

“In onze collectie hebben bestaande Otelli’s een vernieuwde uitstraling gekregen en zijn voor elk seizoen creaties toegevoegd”, aldus Danny. “Zo beginnen we het jaar fris met een Strawberry Matcha-ijsdessert. En we eindigen met een winterse Gateau Sweet Goldtaart, vol rijke smaken. Twee nieuwe Otelli’s die laten zien hoe sterk de contrasten tussen de seizoenen kunnen zijn.”

Overgangen
Voor Danny zit het mooiste van de jaargetijden vooral in de overgangen. “Daar draait het voor mij steeds om. Net alsof je naar buiten kijkt: in de lente breekt het licht door de takken, daarna kun je niet meer door het groen kijken en in de herfst vallen de bladeren. Die veranderingen zie je bij ons ook terug. Smaken en kleuren verschuiven, niets blijft hetzelfde. Het bijzondere is: hierdoor ontstaan vanzelf ideeën. Overgangsperiodes houden ons scherp en geven energie.”

Danny’s favoriet: de zomer
Onze patissier geniet van elk seizoen. Maar als hij één seizoen zou moeten kiezen, is het de zomer. “Dan is er volop vers fruit en zijn veel fruitsoorten op hun best”, aldus Danny. “Braam, bosbes en framboos smaken dan voller en mooier, net als citrusvruchten zoals limoen en citroen. Ook visueel spreekt de zomer aan. Zachte, frisse kleuren hebben minder nodig om op te vallen; die stralen van zichzelf. Dat maakt het prettig om ermee te werken.”

Zintuigen prikkelen met decoratie
Het seizoensgevoel werkt voor Danny door in de presentatie. Zijn visie? De manier waarop je een bord opmaakt, moet naadloos aansluiten bij de Otelli. “Gasten beginnen vaak met de decoratie en bewaren de showpiece tot het laatst. Je kunt de zintuigen dus alvast prikkelen met decoratie, door alle smaken en structuren te presenteren. Echt een voorproefje. Maar overdrijf niet, want rust is ook belangrijk.”

Soms wel vijf keer opnieuw
Wanneer is een bord echt af en dus klaar voor presentatie? Dat kan bij onze patissier wel even duren. “Ideeën schieten al weken van tevoren door mijn hoofd. En eenmaal begonnen, maak ik borden soms wel vijf keer opnieuw op. Bijvoorbeeld als geleidruppels niet gelijk zijn of te ver uitvloeien. Of als onderdelen nét niet symmetrisch zijn. Ik moet honderd procent tevreden zijn.”

Laten zien waar we voor staan
Danny en zijn collega’s vragen veel van zichzelf. Maar dat geeft ook extra voldoening. “De weg die we met een aantal producten zijn ingeslagen, kietelt me als patissier. We passen volop klassieke én vernieuwde technieken toe. Neem de Ring of Rouge. Daar decoreren we met flinterdunne koraaltuile. En de Golden Soleil garneren we onder andere met spongecake. De bereiding daarvan vraagt om vernuft en fingerspitzengefühl. Hiermee laten we zien waar we voor staan.”







Dubai Style IJs Dessert

Ons Dubai Style IJs Dessert speelt in op de huidige luxe trends én de populariteit van de Dubai chocoladereep hype. Met romige chocolade, knapperige kataifi en geroosterde pistache biedt dit dessert een luxe ervaring die makkelijk te serveren is. Jouw gasten willen graag de Dubai-hype proeven en dit dessert trekt hen aan om vaker iets bijzonders te bestellen.

DUBAI STYLE IJS DESSERT
6581 1531
20 ST – 100 ML
€ 2,25



Dubai Style Chocolate Dessert

Ons extreem luxe Dubai Chocolate Style Dessert is een verfijnde creatie die de zintuigen prikkelt met een combinatie van romige chocolade, knapperige kataifi en geroosterde pistachenoten. Elke hap biedt een rijke, decadente ervaring. Ideaal voor wie op zoek is naar een culinair hoogtepunt. Het gebruik van hoogwaardige ingrediënten en de weelderige presentatie maken dit dessert een absolute must-try voor fijnproevers die op zoek zijn naar iets bijzonders.

DUBAI STYLE CHOCOLATE DESSERT
6584 2007
18 ST – 70 GR
€ 5,–



Raspberry Vegan*

Een knapperige bodem van gepofte rijst met een frisse frambozenmousse.

RASPBERRY VEGAN*
6584 2059
24 ST – 42 GR
€ 2,45

"Taste the Spring"



Macaron Framboise Hybiscus

Een elegante roze macaron met een fluweelzachte ganache van frambozenpuree, aceto balsamico en hibiscus.

MACARON FRAMBOISE HYBISCUS
6684 4021
40 ST – 15 GR
€ 0,99

Vanilla Pinky On a Stick

Laat je verleiden door onze heerlijke ijslolly van vanilleroomijs met een crispy roze coating met de smaak van aardbei en pistachenootjes. Zacht en romig van binnen, knapperig van buiten!

VANILLA PINKY ON A STICK
6081 8902
16 ST – 55 ML
€ 1,35







Kiwi Yuzu Spark

Een frisgroene eyecatcher die de lente en de zomer tot leven brengt. Met kiwi-compote, een luchtige yuzu-citroen-mousse en een wittechocoladecake met cacaonibs die aan kiwipitjes doen denken. Afgewerkt met glittergroene gelei en fijne bloemetjes van zachte room en kiwi-gelei.

KIWI YUZU SPARK
6584 2008
12 ST – 125 GR
€ 3,75

Dream Cake

Een salontaart met een trendy twist. Met dit kunstwerk van matchathee, zachte room en een zoete aardbeien-vulling is jouw gebaksvitrine perfect gevuld. (Voorgesneden in 12 punten).

DREAM CAKE
8224 3427
12 PUNTEN – 1500 GR
€ 2,45 PER PUNT





IJsmacaron Pistache

De ijsvariant van de klassieke macaron, roomijs met een swirl van pistache roomijs. Een royale ijsmacaron als volwaardig dessert.

IJSMACARON PISTACHE
6687 4106
11 ST – 150 ML
€ 2,35

Disk Vanilla Bourbon Icecream

Een elegante ijsschijf van luxe vanille-bourbon-roomijs, rustend op een biscuit van chocolate chips. Ontwikkeld als verfijnde basis waarop iedere chef zijn eigen signatuur kan aanbrengen. Van vers rood fruit tot chocolade, toppings of room. Tijdloos, veelzijdig en altijd een succes op de dessertkaart.

DISK VANILLA BOURBON ICECREAM
6581 1538
24 ST – 180 ML
€ 1,75



"Strawberry Season"



Roomijs Citroen-smaak

Ambachtelijk citroensmaak roomijs met een elegante zuurbalans. Perfect om als bolletje ijs te serveren of als basis voor een verfijnde sgroppino.

ROOMIJS CITROENSMAAK
3025 0124
1 ST – 2500 ML
€ 18,95

Citrus Crunchy IJslongueur

Verfrissende ijslongueur van citroensmaak roomijs, gecombineerd met een charlottebiscuit, afgewerkt met luchtige meringue en knapperige koekstukjes.

CITRUS CRUNCHY IJSLONGEUR
7081 7512
1 ST – 1300 ML
€ 16,95





Roomijs Pistache

Otelli ambachtelijk pistache-ijs: rijk van smaak door het gebruik van pure, natuurlijke ingrediënten.

ROOMIJS PISTACHE
3025 0008
1 ST – 2500 ML
€ 17,95

Macaron Velvet Matcha

Luchtige macaron met fluweelzachte matcha ganache. Fris, verfijnd en licht bitter van smaak.

MACARON VELVET MATCHA
6684 4037
40 ST – 15 GR
€ 0,99





Strawberry Matcha IJs Dessert

IJs dessert met romig aardbeienijs en verfijnde matcha. Afgewerkt met twee chocoladedecoraties in de vorm van aardbeien. Een trompe-l'oeil-detail dat rechtstreeks uit de Parijse patisserie is overgewaaid. Een direct serveerbaar dessert waarin smaak, uitstraling en trends samenkomen.

STRAWBERRY MATCHA IJS DESSERT
6581 1532
20 ST – 150 ML
€ 2,50

Pistache On a Stick

Romig pistache-ijs, omhuld met een gekleurde witte chocolade coating met krokante pistachenootjes. Pistache is nog altijd dé trend van het moment; een smaak waar je niet omheen kunt.

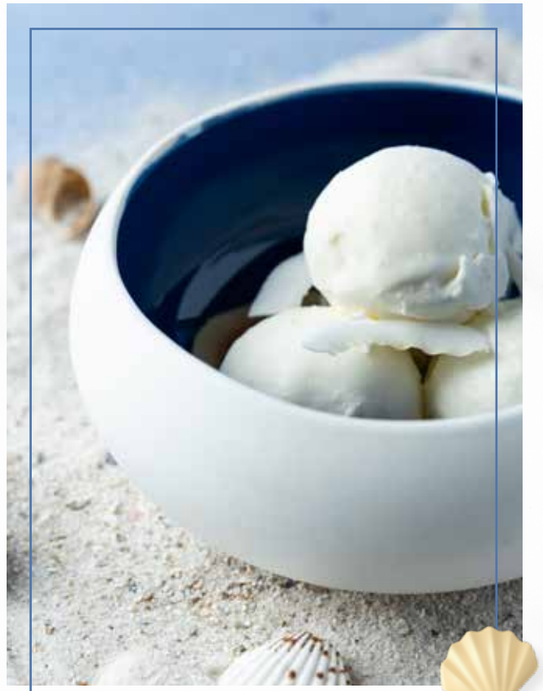
PISTACHE ON A STICK
2560 2730
16 ST – 55 ML
€ 1,35



Tropical Summer



Zorgeloos genieten: daar draait Tropical Summer om. Een wereld vol zon, zee en een heerlijk warm briesje, vertaald naar zoete smaken en kleurrijke accenten. Meer ijs en extra spanning, zonder de verfijning te verliezen. Otelli's die aanvoelen als vakantie: waarmee de tijd even vertraagt en je je zintuigen echt kunt prikkelen.



Roomijs Kokosnoot

Otelli ambachtelijk kokosijs: rijk van smaak door het gebruik van pure, natuurlijke ingrediënten.

ROOMIJS KOKOSNOOT
3025 0012
1 ST – 2500 ML
€ 16,95

IJsmacaron Mango-passic

Grote ijsmacaron gevuld met zacht roomijs met daarin een swirl van mango-passiesorbetijs. Luchtig, zonnig en intens fruitig.

IJSMACARON MANGO-PASSIE
6687 4104
11 ST – 150 ML
€ 2,35





Tartelette Citroen Rustique

Bretonse koek gevuld met fluweelzachte citroencremeux en citroenmeringue.

TARTELETTE CITROEN RUSTIQUE
6584 2027
11 ST – 95 GR
€ 2,75



Sorbetijs Mango

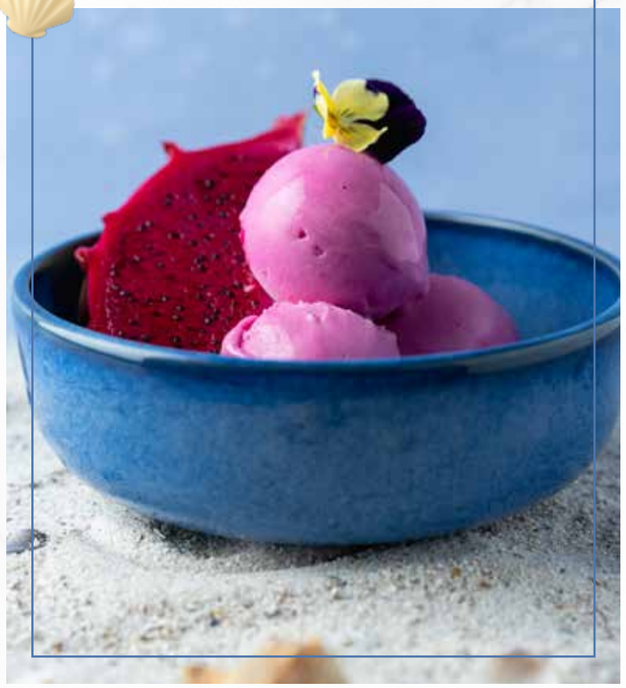
Otelli ambachtelijk sorbetijs mango heeft de exclusieve smaak van Alphonso mango. Deze specifieke soort wordt de koning van de mango's genoemd.

SORBETIJS MANGO
4025 0052
1 ST– 2500 ML
€ 17,95

Sorbetijs Dragon Fruit

Sorbetijs dragonfruit. De meest instagrammable ijssmaak van Otelli. De red dragonfruit is een tropische vrucht die bekendstaat om zijn felroze schil. Het bijzondere uiterlijk van deze fruitsoort heeft ervoor gezorgd dat het erg populair is om als bolletje ijs op jouw menukaart te presenteren.

SORBETIJS DRAGON FRUIT
4025 0065
1 ST – 2500 ML
€ 16,95





Taart Mango Royaal

Mangobavarois met pistache-biscuit, rijkelijk gedecoreerd met mangoblokjes en mangogelei.

TAART MANGO ROYAAL
8220 3261
1 ST –885 ML
€ 14,95



Cheesecake Classic

Een romige cheesecake met een krokante koekjes-biscuitbodem en zachte roomkaasvulling. Ambachtelijk bereid en al in twaalf perfecte punten gesneden.

CHEESECAKE CLASSIC
8224 3419
12 PUNTEN – 1600 GR
€ 2,25 PER PUNT



Sweet Honey Yoghurt

Dit heerlijke dessert combineert romige yoghurt met de zoete smaak van honing. Een bodem van Bretonse koek, een interieur van amandelbiscuit en een compote van appel met kaneel, omhuld door een mousse van yoghurt en honing. Het dessert is trendy gedecoreerd met een honingraatvorm: een culinair meesterwerk ontwikkeld door de patissiers van Otelli.

SWEET HONEY YOGHURT
6584 2003
18 ST –80 GR
€3,35

Kinderdessert Spikkels IJs

Vanilleroomijs met vrolijke spikkels en verschillende witte chocolade-decoraties in één doos: astronaut, eenhoorn en meer. Een feestje voor alle kinderen!

KINDERDESSERT SPIKKELS IJS
6581 1526
12 ST – 150 ML
€ 1,99



OP ONTDEKKINGSREIS MET PATISSIER
RONALD VAN DER VISVLIET

Wereldse inspiratie

Op een bankje aan de Champs-Élysées is het even stil. Het verkeer raast voorbij en mensen lopen langs. Maar Otelli-patissier Ronald van Visvliet verroert zich niet. Verbluft door zijn beet in de trompe-l'oeil framboise. Dit lijkt een perfecte verse framboos, maar is in werkelijkheid een verfijnd Frans dessert.

Ronald van Visliet reisde samen met collega's naar Parijs. Ze gingen op ontdekking: wat gebeurt er bij de patisserieën die de toon zetten? "We wilden het echte kerstgevoel ervaren", zegt Ronald. "Wat speelt er allemaal? Welke keuzes maken de besten? En hoe bouwen ze een verhaal rondom de feestmaand?"

Parijzenaren in de rij
Een van de desserts die indruk maakte, is de Framboise Illusion. Oftewel: de trompe-l'oeil framboise. "Trompe-l'oeil betekent gezichtsbedrog", aldus Ronald. "Dit lijkt een doodgewone framboos. Maar als je er een hap van neemt, krijg je zoveel meer. Onder de chocolade zit een heerlijke mousse en een prachtige compote. Precies dat wauw-gevoel waar we naar op zoek zijn. Niet voor niets staan Parijzenaren hiervoor in de rij. En ook op TikTok is het een hele hype."

Betoverend vermaak
"De Otelli's uit de Arctic Winter-collectie hebben aardig wat Parijse invloeden", vervolgt Ronald. "Natuurlijk hoort de Framboise Illusion nu bij ons assortiment, dit was een must. Verder komen de goudtinten en dieprode kleuren uit de stad van de liefde. Net als de Ring of Rouge, waarmee we een knipoog maken naar Moulin Rouge. Daar draait het al decennialang om betoverend vermaak."

3D uit Rimini
Voor Otelli stopt inspiratie niet bij Parijs. Die vinden we in verschillende hoeken van de wereld. "De SIGEP WORLD-beurs in Rimini is niet zo romantisch als Parijs, maar zeker zo waardevol", vertelt Ronald. "Je hebt daar hallen vol trends, technologie en ingrediënten. Een walhalla voor ijsmeesters en patissiers. Zelf hebben we enkele vernieuwende 3D-vormen vertaalt naar Otelli's, zoals de Choco Passionata en de Peachberry Swirl."

Vooruitgaan
Voor Ronald zijn dit soort ontdekkingsreizen dé manier om vooruit te gaan. "We nemen dan echt de tijd", zegt hij. "We kijken, proeven en vergelijken. En we stellen onszelf de vraag: waarin kunnen we nog ontwikkelen? Als je even uit je vertrouwde omgeving bent, vind je dat antwoord vaak makkelijker."

"En dan is het nog de kunst om kort op de bal te zitten", vervolgt Ronald. "Dat kunnen we als geen ander. We hebben alles in huis: vakmanschap, enthousiasme en teamgevoel. Iedereen duikt er vanuit zijn of haar expertise volle bak in. En samen gaan we ermee aan de slag. Zo krijgt wereldse inspiratie hier vorm. We vertalen het tot iets dat voor 100% klopt binnen de wereld van Otelli."







Tartelette Passie en Praliné

Tartelette van Bretons deeg en hazelnoot-frangipane met een marmelade van exotic fruit en panna cotta van passievrucht en mango, aangezet met hazelnootjes.

TARTELETTE PASSIE EN PRALINÉ
6584 2070
11 ST – 100 GR
€ 3,25



Mango Meringue

Mangobavarois met een krokant interieur van melkchocolade. Het dessert is rijkelijk gedecoreerd met meringue en hazelnootjes.

MANGO MERINGUE
6582 8010
20 ST – 130 ML
€ 2,35



“Mango Moments”

Cheesecake Mango Passion

Romige cheesecake op een krokante koekbodem, afgewerkt met een luxe topping van mango en passievrucht. Fris, tropisch en al voorgesneden in twaalf perfecte punten.

CHEESECAKE MANGO PASSION
8224 3424
12 PUNTEN – 1600 GR
€ 2,45 PER PUNT



Golden Soleil

Goud, zon en tropische verleidingen komen samen in Golden Soleil. Van de frisse yoghurt-feuilletine-bodem tot de macaron van mango en passie. Een bolletje van exotic triple fruit mousse (mango, guave en passievrucht), gedecoreerd met bladgoud en witte chocolade, zorgt voor een luxe zomerse beleving.

GOLDEN SOLEIL
6584 2016
12 ST – 70 GR
€ 3,95



Vanille Bourbonijs

Onze absolute hardloper: zijdezacht roomijs met echte Bourbon vanille. Vol, romig en perfect in balans. Volgens uniek Otelli-receptuur en al jaren onze meest geliefde klassieker.

VANILLE BOURBON IJS
3025 0001
1 ST – 2500 ML
€ 15,95

VANILLE BOURBON IJS
3050 0201
1 ST – 5000 ML
€ 25,95

Pornstar Martini IJs Dessert

De populairste cocktail van het moment is nu verkrijgbaar als een heerlijk ijs dessert. Dit dessert is een absolute musthave op iedere dessertkaart. Het aanbieden van een Pornstar Martini als nagerecht werkt stimulerend voor jouw omzet: je zult merken dat jouw gasten vaker voor een dessert kiezen.

PORNSTAR MARTINI IJS DESSERT
6581 1518
20 ST– 130 ML
€ 2,–





Blueberry Moonlight

Een unieke creatie, geboren uit de wens van onze patissier om een blauw patisserie-item te maken. De Blueberry Moonlight combineert een zijdezachte yoghurt-vanillemousse met een rijke braam- en blauwebessen-anglaise, op een krokante Bretonsekoekbodem. Afgewerkt met een betoverende witte chocolade maandecoratie en een glinsterende blauwe uitstraling, wat dit dessert zowel visueel als qua smaak tot een schitterend hoogtepunt maakt.

BLUEBERRY MOONLIGHT
2540 2742
12 ST – 95 GR
€ 3,50



Macaron Earl Grey

Een stijlvolle blauwe macaron met een ganache van Earl Grey.

MACARON EARL GREY
6684 4018
40 ST – 15 GR
€ 0,99



Macaron Passion Fruit

Gele macaron met een gananache vulling van passievrucht. Fris, tropisch en onweerstaanbaar lekker.

MACARON PASSION FRUIT
6684 4016
40 ST –15 GR
€ 0,99

Sorbetijs Pornstar Martini

Pornstar Martini sorbetijs heeft een zoete geur, met tonen van vanille, passievrucht en limoen. Je proeft een combinatie van zoetheid van vanille en de fruitige smaak van passievrucht. Dit wordt afgemaakt met een frisse limoensmaak. Perfecte balans tussen zoet en zuur, een absolute smaaksensatie.

SORBETIJS PORNSTAR MARTINI
4025 0057
2500 ML
€ 17,95





Choco Passionata

Een verfijnd 3D-dessert van melkchocolade-mousse met een tropisch hart van passievrucht-crémeux. Op een krokante bodem van amandel en kataifi, fluweelzacht afgespoten met melk-chocolade en speelse gele spetters. Elegant, tropisch en onvergetelijk.

CHOCO PASSIONATA
6584 2009
12 ST– 115 GR
€ 3,95

Roomijs Black Hawaii

Hip en trendy: fotogeniek ijs! Smaak: kokos en ananas.

ROOMIJS BLACK HAWAII
3025 0071
1 ST – 2500 ML
€ 18,95



Disk Vanilla Bourbon Icecream

Een elegante ijsschijf van luxe vanille-bourbonroomijs, rustend op een biscuit van chocolate chips. Ontwikkeld als verfijnde basis waarop iedere chef zijn eigen signatuur kan aanbrengen: van vers rood fruit tot chocolade, garnering of room. Tijdloos, veelzijdig en altijd een succes op de dessertkaart.

DISK VANILLA BOURBON ICECREAM
6581 1538
24 ST – 180 ML
€ 1,75



Continental Autumn



Continental Autumn brengt warmte en gelaagdheid. Stap in een wereld van aardse tinten, rijke smaken en pure structuren. Otelli's van het herfstseizoen nodigen uit om te ontspannen bij de haard, terwijl de bladeren van de bomen dwarrelen. Je keert letterlijk naar binnen, zodat je extra kunt genieten van het moment.

Disk Salted Caramel

Een royaal disc-vormig ijs dessert met salted caramel-roomijs op een biscuit chocolate chips. Afgewerkt met caramelgelei en caramelblokjes.

DISK SALTED CARAMEL
6581 1511
11 ST – 190 ML
€ 2,65



Caramel Chocolate Crunch

Amandel biscuit op basis van cacao, caramelbavarois met een crispy interieur van melkchocolade. Afgewerkt met caramelgelei en chocolade. Voor veel mensen is caramel dé ideale afsluiter van een avond uitgebreid tafelen.

CARAMEL CHOCOLATE CRUNCH
6582 8012
20 ST – 150 ML
€ 2,50





Tiramisu

Biscuit van lange vingers, tiramisubavarois en mascarponebavarois.

TIRAMISU
6582 8035
20 ST – 130 ML
€ 2,35

Roomijs Speculaas

Vol roomijs met de authentieke smaak van speculaas. Kruidig, knus en heerlijk winters. Dit ijs brengt de geuren en smaken van herfstavonden en feestelijke winterdagen tot leven.

ROOMIJS SPECULAAS
3025 0018
1 ST – 2500 ML
€ 17,95





Miljonair Dessert

Luxe dessert van drie soorten Callebaut-chocolade: melk, wit en puur. Op een bodem van amandelbiscuit met nootjes. Gedecoreerd met een quenelle van witte chocoladeroom, een gekrulde vinger-galette, chocoladegelei, crumble en eetbaar bladgoud.

MILJONAIR DESSERT
6584 2074
12 ST – 60 GR
€ 3,65

Creme Brulee 2.0 IJs Dessert

Een verrukkelijk dessert met een moderne twist op de Franse klassieker. Crème-brûlée-roomijs, luxe gedecoreerd met een toef meringue en kandijsuiker.

CREME BRULEE 2.0 IJS DESSERT
6581 1528
20 ST – 130 ML
€ 2,–





Moelleux Chocolade

Een intens chcoladecakeje met een warme, smeuïge kern. Rijk, vol en onweerstaanbaar. Een klassieker die altijd scoort op de dessertkaart.

MOELLEUX CHOCOLADE
6582 8006
24 ST – 90 GR
€ 1,95



Sorbetijs Aperitivo Orange

Een sorbetsmaak, geïnspireerd op de populaire Italiaanse Aperol Spritz. Sorbetijs Aperitivo Orange is fris, bitterzoet en heerlijk stijlvol.

SORBETIJS APERITIVO ORANGE
4025 0067
1 ST – 2500 ML
€ 19,95

Pumkin Garden

Een tuintje van pompoen. Dit luxe dessert heeft het allemaal: looks, smaak en luxe. Met een bodem van pompoen-carrotcake, lekkere crumble, een pompoen met mandarijnvulling, kersencompote en een quenelle van kaneel.

PUMKIN GARDEN
6584 2001
12 ST – 65 GR
€ 3,65





Ferrero Style on a stick

Hazelnootroomijs omhuld met knapperige melkchocolade.

FERERRO STYLE ON A STICK
6081 8900
16 ST – 55 ML
€ 1,35



Coupe Noir Meringue Bavarois

Chocoladebavarois, biscuit op basis van cacao met een krokante melkchocoladelaag en chocoladesmaak gelei. Ambachtelijk gedecoreerd met meringue en cacao.

COUPE NOIR MERINGUE BAVAROIS
6582 8002
16 ST – 90 ML
€ 1,75

Orange Crisp

Een ambachtelijk dessert waarin frisse sinaasappelbavarois en een krokante buitenlaag elkaar perfect aanvullen. Afgewerkt met crispy noten en een coating met de smaak van chocolade.

ORANGE CRISP
6582 8016
18 ST – 170 ML
€ 2,–





Dome Carrot en Citrus

Bodem van carrotcake, kalamansi-mousse en een interieur van mandarijncompote.

DOME CARROT EN CITRUS
6584 2057
12 ST – 60 GR
€ 2,75



Mini Dame Blanche

Een mini Dame Blanche met vanille Bourbon-roomijs, gelei met de smaak van chocolade en crunchy crumble.

MINI DAME BLANCHE
6081 8934
25 ST – 55 ML
€ 0,75

Salon Gebak Grootmoeders Appeltaart

Roomboter appeltaart volgens groot-moeders recept. Deze appeltaart maakt zijn naam waar door de bourgondische bereiding en afwerking met heerlijk, knapperig amandelschaafsel. De appel-taart van Otelli staat bekend om de verse appels met een stevige bite en de ambachtelijke uitstraling. Warm serveren? Verwarm de punten, diepgevroren en uit elkaar geplaatst, in de oven op 165°C gedurende 15 tot 20 minuten.

SALON GEBAK GROOTMOEDERS APPELTAART
8224 3403
10 PUNTEN – 1800 GR
€ 1,69 PER PUNT





Taart Dome Chocolate

Een luxe chocoladebombe met romige chocoladebavarois, afgewerkt met een hazelnootrand en stijlvolle chocolade-decoraties.

TAART DOME CHOCOLATE
8220 3520
1 ST – 1350 ML
€ 16,95

Happy Delights

Luxe assortiment van 4 petit fours: Meringue caramel-chocolat, Lemon twist, Pistachio cherries en Pecan rectangle.

HAPPY DELIGHTS
6184 4920
4 X 12 ST
€ 1,49 PER STUK





Cheesecake Salted Caramel

Caramelkoekbodem met cheesecake en gezouten caramel, gesneden in 12 punten. Deze cheesecake is meer dan een verrijking voor je dessertkaart. Cheesecake aanbieden werkt namelijk stimulerend: gasten bestellen meer desserts dan voorheen. Zo zorgt deze salted caramel cheesecake voor extra omzet.

CHEESECAKE SALTED CARAMEL
8224 3406
12 PUNTEN – 1600 GR
€ 2,35 PER PUNT

Hazelnoot Crunch

Hazelnootbavarois met een krokante interieur van melkchocolade, rijkelijk gedecoreerd met hazelnootstukjes. Een volle, nootachtige afsluiter met precies genoeg crunch in elke hap.

HAZELNOOT CRUNCH
6582 8060
20 ST – 150 ML
€ 2,50





Dame Blanche Vanille IJs

De iconische Dame Blanche, her-uitgevonden door Otelli. Fluweelzacht vanille Bourbon-roomijs op een chocolate chip biscuit, afgewerkt met een gelei met de smaak van chocolade, crunchy crumble en een chocolade decoratie. Een klassieke smaak met moderne perfectie, die je in één hand-omdraai kan serveren.

DAME BLANCHE VANILLE IJS
6581 1503
11 ST – 190 ML
€ 2,35



Carrot Cake met Walnoten

Een hoge wortelcake-taart met romige lagen witte room. Afgewerkt met een witte topping en een crunch van gemalen walnoten. Voorgesneden in 14 punten.

CARROT CAKE WITH WALNUTS
8224 3420
14 PUNTEN – 2500 GR
€ 2,55 PER PUNT



Macaron Orange

Oranje macaronschelp met een ganache van sinaasappel.

MACARON ORANGE
6684 4019
40 ST – 15 GR
€ 0,99



Triple Coffee Shot IJs Dessert

Een intens koffiedessert voor de echte liefhebber, geïnspireerd op de beleving van ijskoffie. Koffie-ijs op een chocolate chip biscuit, gecombineerd met een rijke gelei met de smaak van chocolade. Afgewerkt met drie toefjes luchtige koffiemeringue en een koffieboon als finishing touch.

TRIPLE COFFEE SHOT IJS DESSERT
6581 1536
20 ST – 130 ML
€ 2,50





Coupe Caramel

Zachte caramelbavarois met frisse caramel gelei op een chocolate chips biscuit met krokante melkchocolade.

COUPE CARAMEL
6582 8004
16 ST – 80 ML
€ 1,65

Aperitivo Orange IJs Dessert

Een ijs dessert geïnspireerd op de iconische Italiaanse aperitivo. Fris, bitterzoet en stijlvol oranje: Aperitivo Orange brengt de smaak van een zomerse spritz naar de dessertkaart. Ideaal als verfrissende afsluiter op het terras, maar net zo goed een verrassend hoogtepunt in de winter. Een knaller in elk seizoen!

APERITIVO ORANGE IJS DESSERT
2565 2727
20 ST– 130 ML
€ 2,35



Nougatino IJs Dessert

Tartufo van nougatroomijs, royaal gedecoreerd met knapperige nougatine.

NOUGATINO IJS DESSERT
6581 1527
12 ST – 150 ML
€ 2,35





Bastogne Caramel IJs Dessert

Caramel roomijs op een bodem van chocolate chips biscuit, rijkelijk gedecoreerd met Bastognekoek en caramel. Je zet 'm in een handomdraai op tafel: rechtstreeks uit de vriezer.

BASTOGNE CARAMEL IJS DESSERT
6581 1509
20 ST – 100 ML
€ 2,–

ESMA Espresso Creamy Sherbet IJs

Vraag 's avonds aan de bar om een ESMA en iedereen weet wat je bedoelt. Bij Otelli hebben we die iconische Espresso Martini niet geschonken, maar bevroren. De intense smaak van espresso, met een fluweelzachte sherbet-ijsstructuur en subtiele bitters. Een volwassen after-dinner smaak die direct herkenning oproept, maar volledig is uitgewerkt als luxe ijs.

ESMA ESPRESSO CREAMY SHERBET IJS
3025 0029
1 ST – 2500 ML
€ 18,95





Meringue Caramel-Chocolat

Chocoladefinancier met zachte koffiecaramel, afgewerkt met een luchtig meringuetoefje.

MERINGUE CARAMEL–CHOCOLAT
6184 4910
50 ST – 19 GR
€ 1,29

Taart Kaneel Bombe IJs

Kaneelroomijs met kaneelgelei-streepjes en kaneelgrijntjes.

TAART KANEEL BOME IJS
8120 3219
1 ST– 1350 ML
€ 13,95





Longeur Duo Choco

Longeur met een marmer van witte en pure chocoladebavarois, Chocolate chips biscuit en chocoladetagliatelle.

LONGEUR DUO CHOCO
7082 4224
1 ST – 1360 ML
€ 16,95

White Velvet Cookie IJs Longeur

Fluweelzacht ijs met de smaak van witte chocolade, verrijkt met stukjes donkere cookie. De basis van chocolate chips biscuit geeft diepte, terwijl de gelei van chocolade smaak en witte chocolade schaafsel zorgen voor de finishing touch.

WHITE VELVET COOKIE IJS LONGEUR
7081 7514
1 ST – 1100 ML
€ 16,95



Arctic Winter



Als het buiten koud is, zoeken we binnen de warmte op. Bij het vuur én bij elkaar. Arctic Winter luxe Otelli's maken samenzijn nog mooier. Met donkerrode kleuren, goudtinten en rijke decoratie horen ze bij lange avonden en op feestelijke tafels. De winter is het seizoen om uit te pakken, terwijl je het gevoel voor precisie behoudt.



White Sensation

Een volledig wit, trendy dessert met een bodem van witte chocoladebiscuit en een romige mousse van witte chocolade met een zoete, citrusachtige touch van kardemom. Binnenin vind je een dubbele kern van amandel én een frisse citroencrèmeux. Luxe afgewerkt met bladgoud, meringue en een luxe vinger-galette van witte Callebaut-chocolade.

WHITE SENSATION
2540 2651
12 ST – 114 GR
€ 3,75



Sorbetijs Frambozen

Een heerlijke frambozensorbet: fris, fruitig en vrolijk van kleur. Een echte allemansvriend die altijd goed valt.

SORBETIJS FRAMBOZEN
4025 0050
1 ST – 2500 ML
€ 18,95

Roomijs Gingerbread

Een heerlijke traktatie die de warme, kruidige smaken van gingerbread combineert met de romige textuur van roomijs. Ideaal voor de feestdagen of het najaar.

ROOMIJS GINGERBREAD
2430 2745
1 ST – 2500 ML
€ 18,95



Red Velvet Cake

American-style Red Velvet high cake met fluweelzachte lagen, romige créme en rode decoraties. Voorgesneden in 12 punten en direct serveerbaar.

RED VELVET CAKE
8224 3408
12 PUNTEN – 1900 GR
€ 2,50 PER PUNT





Disk Vanilla Bourbon Icecream

Een elegante ijsschijf van luxe vanille-bourbonroomijs, rustend op een biscuit van chocolate chips. Ontwikkeld als verfijnde basis waarop iedere chef zijn eigen signatuur kan aanbrengen: van vers rood fruit tot chocolade, garnering of room. Tijdloos, veelzijdig en altijd een succes op de dessertkaart.

DISK VANILLA BOURBON ICECREAM
6581 1538
24 ST – 180 ML
€ 1,75

Roomijs Nougat

Otelli ambachtelijk roomijs met de volle smaak van nougat, verrijkt met knapperige noten en zachte zoete tonen.

ROOMIJS NOUGAT
3025 0035
1 ST – 2500 ML
€ 18,95





Ring of Rouge

Elegant ringvormig dessert met een Bretonse frambozenkoek als basis. Gevuld met cranberry-kersenmousse en een frisse compote van bloedsinaasappel en mandarijn. Afgewerkt met een strakke ring van witte kookroom en luxe decoraties voor een verfijnde presentatie.

RING OF ROUGE
6584 2010
11 ST – 95 GR
€ 4,25



Crunchy Stroopwafel IJs Dessert

Een ijs dessert met een bodem van chocolate chips biscuit, romig stroopwafelijs en zachte caramelgelei. Afgewerkt met luchtige meringue en knapperige stukjes stroopwafel voor extra crunch. Een ijssensatie geïnspireerd op een oer-Hollandse klassieker: de stroopwafel.

CRUNCHY STROOPWAFEL IJS DESSERT
6581 1537
20 ST – 160 ML
€ 2,25



Golden Crown

Een exclusieve petit four met een koffie-pecanbodem, vanille panna cotta en een kern van caramelcrèmeux. Afgewerkt met witte spuitchocolade en een verfijnde touch van bladgoud. Perfect voor luxe momenten, bruiloften en recepties.

GOLDEN CROWN
6084 4420
36 ST – 34 GR
€ 1,75



DRIE TIPS VOOR HET SERVEREN VAN OTELLI'S

Perfectie op het bord

Het dessert is het sluitstuk van je service. Oftewel: hét moment om een blijvende indruk achter te laten. Met smaken en structuren natuurlijk. Maar ook met een perfecte presentatie, want 'het oog eet eerst'. Aan de hand van drie tips laten we zien hoe je the perfect world creëert op een bord.

1. Kies het bord bewust

De basis van elk dessert is het bord zelf. Vorm, kleur en materiaal bepalen de sfeer nog vóórdat je aan de slag gaat. Een rustig servies laat de Otelli spreken, een contrasterend bord voegt juist spanning toe. En een donker bord benadrukt eenvoud, terwijl een zachte tint juist rust brengt bij een uitgesproken dessert. Het servies is dus het kader waarin alles samenkomt. Maak die keuze bewust, want een bord stuurt alles wat volgt.

2. Zorg voor balans

Balans gaat om samenhang. Die kan ontstaan door elementen uit de Otelli terug te laten komen in je eigen hand-tekening, zoals kleuren, vormen of texturen. Tegelijkertijd mag balans ook spanning bevatten. Glans naast mat, zacht naast knapperig, strak naast speels. Juist die tegenstellingen maken een dessert interessant, zolang elk onderdeel een functie heeft. Vraag jezelf daarom bij elke toevoeging af: draagt dit bij aan het geheel, of leidt het af?

3. Less is more, ook voor de keuken

Otelli's zijn in de basis af. Veel extra handelingen zijn niet nodig om indruk te maken. Sterker nog: hoe meer je toevoegt, hoe groter de kans dat de focus verdwijnt. Minder elementen zorgen overigens niet alleen voor rust op het bord, maar ook voor overzicht in de keuken. Less is more is een stijlregel én een manier van werken. Wat je weglaat, maakt ruimte voor snellere service, minder fouten en meer consistentie.

Ruimte voor wat telt

Een perfect bord is het resultaat van bewuste keuzes. Met het juiste servies, een goede balans en voldoende terughoudendheid ontstaat ruimte voor wat echt telt: het wauw-effect van een Otelli. Nog voor de eerste hap.





Crispy Red Fruit IJs Dessert

Een meesterwerk van smaak en textuur: verfrissend roodfruitroomijs met levendige, fruitige tonen. De verrassing zit 'm in de buitenkant: een knapperige omhulling van witte chocolade en bosvruchtjes die elk hapje perfect afmaakt.

CRISPY RED FRUIT IJS DESSERT
6581 1522
18 ST – 200 ML
€ 2,65

Blackberry Cheesecake

Knapperige bodem van boterkoekkruimels met daarop een gebakken cheesecake op basis van roomkaas en een cassisgelei.



BLACKBERRY CHEESECAKE
6584 2030
21 ST – 85 GR
€ 2,75



Red Fruit On a Stick

Roodfruitroomijs omhult met witte chocolade en bosvruchtjes.

RED FRUIT ON A STICK
6081 8933
16 ST – 55 ML
€ 1,25



Roomijs Ferrero Style

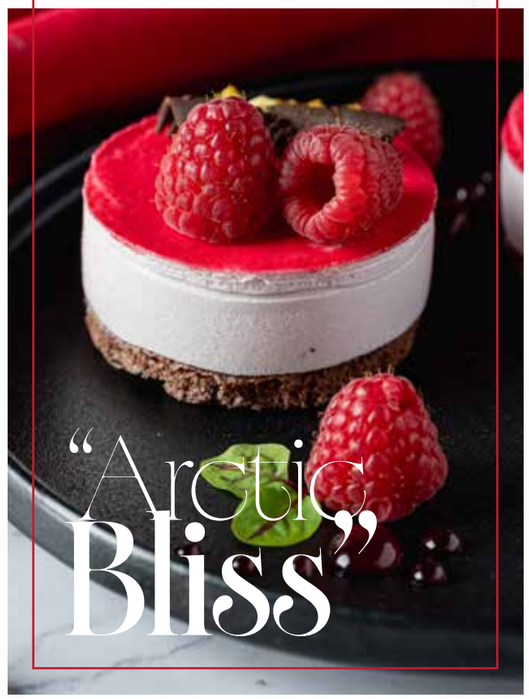
Otelli ambachtelijk roomijs Ferrero Style heeft een verrukkelijke smaak, bij de eerste hap ervaar je de stukjes hazelnoot die zorgen voor een heerlijke 'bite'.

ROOMIJS FERRERO STYLE
3025 0032
1 ST – 2500 ML
€ 19,95

Raspberry Deluxe

Frambozenbavarois op een bodem van choco-amandelbiscuit, luxe gedecoreerd met chocolade, fram-bozen en pistachenoten.

RASPBERRY DELUXE
6582 8000
20 ST – 100 ML
€ 2,25



Golden Flower

Golden Flower is ontworpen voor chefs die iets bijzonders op tafel willen zetten. De combinatie van een Bretonse cacao bodem, een frisse perzik-hibiscuscompote en chaimousse wordt afgerond met gouden gelei en perzikmeringue. Een gouden traktatie waarmee je het verschil maakt.

GOLDEN FLOWER
6584 2017
12 ST – 80 GR
€ 3,75



Gateau Sweet Gold

Luxe taart met een knapperige bodem van Bretonse koek met amandel en een volle praliné mousse. De taart is afgewerkt met een elegante gouden gelei en bekroond met opvallende 3D-letters van witte kookroom die het woord SWEET vormen. Een stijlvollle blikvanger met rijke smaken en een gouden finish.

GATEAU SWEET GOLD
8416 8115
1 ST – 785 GR
€ 26,95





CheeseCake Vanille Gold

Cheesecakebavarois met vanillegelei, gedecoreerd met een chocoladedecoratie.

CHEESECAKE VANILLE GOLD
6582 8001
20 ST – 100 ML
€ 1,95



Roomijs Stroopwafel

In de “World of Perfection” reizen we langs wereldse smaken, maar stroopwafel bewijst dat perfectie soms gewoon uit Nederland komt. Populairder dan ooit, vertaald naar romig roomijs vol herkenning.

ROOMIJS STROOPWAFEL
3025 0016
1 ST – 2500 ML
€ 16,95

Longeur Stroopwafel IJs

Stroopwafelroomijs op een choco-amandelbiscuitbodem, afgewerkt met caramelgelei, stroopwafelstukjes en zachte fudgeblokjes.

LONGEUR STROOPWAFEL IJS
7081 7513
1 ST – 1100 ML
€ 16,95





Golden Globe

Een elegante chocoladebol van 64% pure chocolade, gevuld met plantaardige melkchocolademousse en caramel. In het hart: frisse perzikgelei met een subtiele gouden touch. Volledig vegan met een luxe uitstraling en volle smaak.

GOLDEN GLOBE
6584 2013
15 ST – 80 GR
€ 4,25

“Mini Arctic world”



Framboise Illusion

Een perfecte framboos die het oog misleidt. Onder een fluweelzachte gekleurde witte chocolade coating schuilt een verfijnde frambozenmousse en een compote van frambozen. Een trend uit Parijs die wereldwijd een hit is geworden.

FRAMBOISE ILLUSION
6584 2019
12 ST – 97 GR
€ 4,95



Cerise Noir

Een tijdloos dessert dat altijd werkt. Cerise Noir combineert een zacht amandelbiscuit met crunchy crumble, romige vanillemousse en een volle, intense kersengelei. Een vertrouwde favoriet waar gasten keer op keer voor terugkomen.

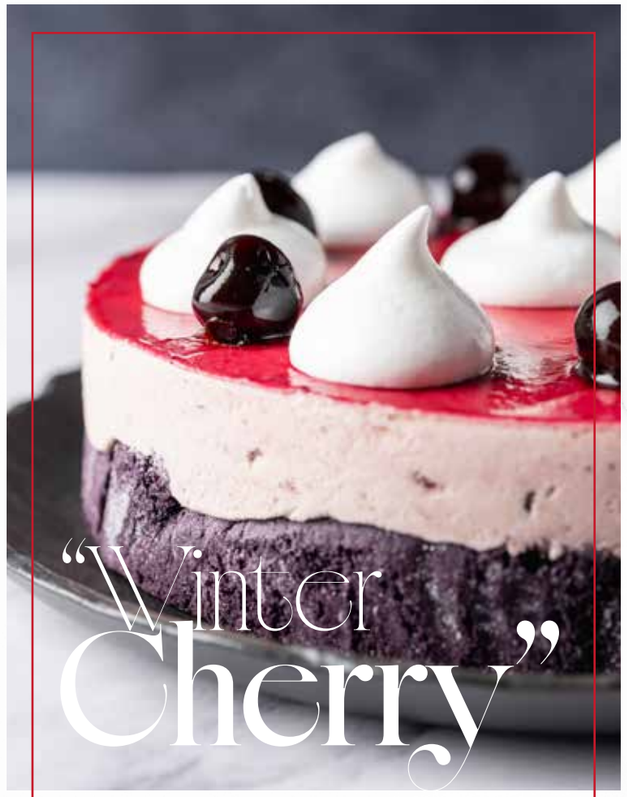
CERISE NOIR
6584 2011
15 ST – 80 GR
€ 2,75

Dark Chocolate Raspberry

Donkere chocoladecake met frambozenstukjes, opgespoten met frambozenroom en gedecoreerd met een plak pure chocolade en frambozengelei.

DARK CHOCOLATE RASPBERRY
6584 2068
18 ST – 85 GR
€ 3,50





Taart Amarena Kersen IJs

Romig amarena-kersenroomijs met stukjes amarena kers, luchtig cassissmaak biscuit en een kersengelei.

TAART AMARENA KERSEN IJS
8120 3334
1 ST – 885 ML
€ 14,95

Choco Rouge Bar

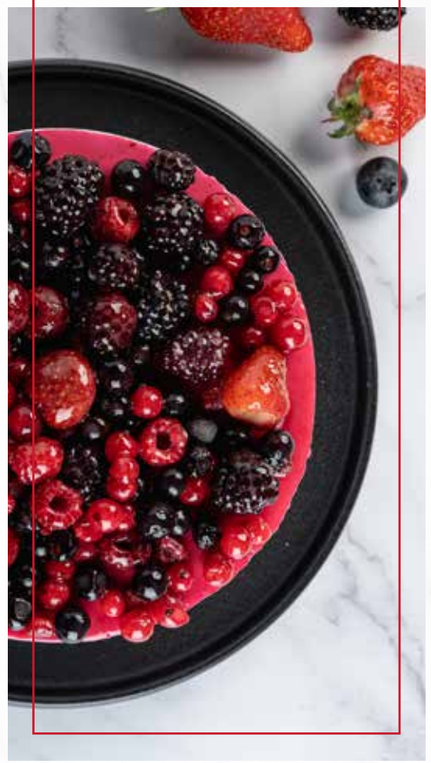
Zachte frambozenbavarois in barvorm, afgewerkt met crispy noten en een coating met de smaak van chocolade. Een dessert waar iedereen blij van wordt.

CHOCO ROUGE BAR
6582 8017
16 ST – 80 ML
€ 2,-

Taart Veelfruit

Bosvruchtenbavarois met cassissmaak biscuit, rijk gedecoreerd met bos-vruchten en een glanzende bosvruchtengelei. Fris, romig en luxe.

TAART VEELFRUIT
8220 3313
1 ST – 885 ML
€ 14,95







DISK VANILLA BOURBON ICECREAM
6581 1538
24 ST – 180 ML
€ 1,75

WORLD OF DESIGN

Eén ijsschijf, vier seizoenen

IJsbollen scheppen… het kost tijd, geen bol is hetzelfde en vaak belanden ze in een coupe die doet denken aan vroeger. De ijsschijf van Otelli is de perfecte vervanger: de vaste basis staat en daar bovenop kun je heerlijk vrij variëren.

De basis van de ijsschijf leveren we aan: een luxe disc van vanille bourbon roomijs, geplaatst op een chocolate chips biscuit. In smaak en structuur volledig in balans. Daarna is het aan jouw keukenbrigade. Met een toef slagroom en eenvoudige decoratie staat er binnen tien seconden een dessert op tafel. Snel, consistent en eigentijds.

Met de seizoenen mee
De ijsschijf is ideaal voor variatie met de seizoenen mee. Met kleine ingrepen verander je de uitstraling rigoureus.

Aardbeien in de lente
In de lente geven aardbeien de ijsschijf een frisse uitstraling. Licht, toegankelijk en tekenend voor een wereld die ontwaakt.

Blauwe zomer
Strakblauwe luchten, strakblauwe vruchten. In de zomer geven bramen en bessen de ijsschijf een zonnig karakter.

Herfst met chocolade
Bij de herfst horen aardse tinten en rijke smaken. Chocoladedecoratie en Oreo in de slagroomtoef passen daar perfect bij.

Luxe winter
In de winter, en zeker tijdens de feestmaanden, mag het uitbundiger. Gouden chocoladeballetjes geven de ijsschijf een vleugje luxe.

Veel meer mogelijkheden
Wat alle varianten gemeen hebben, is de eenvoud in het proces. De ijsschijf maakt snelheid mogelijk, terwijl je nog volop ruimte hebt voor eigen keuzes. Tover je de schijf om tot een moderne dame blanche? Of experimenteer je met noten, caramel en zout?
Eén schijf. Vier seizoenen. En oneindig veel mogelijkheden.

Gemak voor grote groepen

STEEL DE SHOW MET ONZE VOORTREFFELIJKE BUFFETTEN EN TAARTEN. SPECIAAL VOOR JOU SAMENGESTELD.

Het maken van een ijstaart vraagt veel aandacht en precisie. Een tijdrovende klus dus, zéker als het om meerdere taarten gaat. Maar ja, je wil natuurlijk wel goed voor de dag komen met dat luxe dessertbuffet voor vijftig personen…

Laat je helpen door Otelli. Onze ambachtelijke taarten en longeurs zijn zowel per stuk als in een kant-en-klare buffet vorm te bestellen. Maak een keuze uit meer dan 45 soorten en stel je eigen buffet samen. Geen gestress in de keuken meer: voortaan genieten je gasten van een high end en gevarieerd aanbod!

KIES UIT TWEE SOORTEN DESSERTBUFFETTEN

LUXE DESSERTBUFFET

VERKRIJGBAAR IN TWEE SOORTEN

– €4,25 PP –

OTELLI DE LUXE 100% BAVAROIS

OTELLI DE LUXE IJS & BAVAROIS

VERRASSINGSBUFFET

VERKRIJGBAAR IN DRIE SOORTEN

– €3,35 PP –

VERRASSINGS-BUFFET BAVAROIS 100%

VERRASSINGS-BUFFET IJS 100%

VERRASSINGS-BUFFET MIX



DE OTELLI-KETEN

Ik heb een eigen productieketen. Daardoor is mijn kwaliteit 100% beheersbaar: van de eerste grondstof tot en met de laatste schep.



85.000 KILO
ZACHTE ROOMBOTER

15.000 KILO
CALLEBAUT CHOCOLADE

VANILLE UIT MADAGASKAR

DE BESTE GRONDSTOFFEN
Voor mij zijn alleen de beste grondstoffen genoeg. Die vormen immers de basis voor topkwaliteit. Natuurlijk denk ik daarbij ook vegan én heb ik oog voor allergenen.

450 PRODUCTEN
65 SMAKEN SCHEPIJS

PRODUCTONTWIKKELING EN -INNOVATIE
Om vooruitstrevend te blijven, ben ik altijd in beweging. Van voedzaamheid en samenstelling tot en met smaak en presentatie: ik volg de trends op de voet.

EIGEN OPLEIDINGSINSTITUUT
Ik ben bedacht en ontwikkeld door Otelli: hét opleidingsinstituut is voor mij de perfecte start. Daar bouwen de beste vakmensen dagelijks aan mijn perfectie.

75 MEDEWERKERS

PREMIUM IJS EN PATISSERIE
Gepassioneerde ijsbereiders en patissiers creëren me volledig met de hand.

KLAARMAKEN EN VERPAKKEN
Met uiterste zorg word ik ingepakt en klaargemaakt voor transport. Want met al mijn klasse wil ik natuurlijk in perfecte staat bij je arriveren.

inOne__

ONLINE TE BESTELLEN
Overtuigd door mijn vormen, kleuren en smaken? Ieder seizoen anders, maar altijd even smaakvol? Op Otelli.nl kun je me direct bestellen. Handig, overzichtelijk en snel.

20 BUSSEN

EIGEN TRANSPORT
Op de bestelknop gedrukt? Dan ben ik al bijna onderweg. Snelle en betrouwbare service dus: precies zoals ik het wil!

VOORRAAD EN OPSLAG
Geen zorgen over mijn beschikbaarheid: ik lig in grote hoeveelheden klaar. Daardoor ben ik altijd binnen handbereik.

DE FINISHING TOUCH
Neem me uit de vriezer en geef me de finishing touch. Elke toevoeging maakt me uniek, exclusief en extra verleidelijk voor je gasten.







Otelli's perfectie: de podcast

Echte verdieping vraagt om tijd. Tijd om te luisteren, door te vragen en nuance toe te laten. In de podcastserie Otelli's Perfectie nemen we die ruimte. We delen wat ons bezighoudt en wat er speelt in de wereld van ijs en patisserie.

Aan welke vernieuwingen werken we? Hoe beleeft een nieuwe generatie patissiers het vak? En hoe werken chefs met Otelli's? We merkten dat we genoeg te vertellen hebben. En ook dat er in het dagelijks werk niet altijd ruimte is om naar onze verhalen te luisteren. Die is er wel in de auto of tijdens een wandeling. De podcasts zijn daarom typisch Otelli: lekker efficiënt.

Gesprekken van een halfuur
In Otelli's Perfectie gaan we in gesprek met mensen uit en rondom het vak. Collega's, chefs en directieleden schuiven aan, waardoor er een reeks ontstaat die verdiept, inspireert en verbindt. Afleveringen duren ongeveer dertig minuten en zijn te beluisteren via Spotify en YouTube. De reacties op de eerst podcasts zijn positief. Chefs gaan aan de slag met tips en we begrijpen elkaar nog beter.

Nieuwe afleveringen
Binnenkort staan nieuwe afleveringen gepland over actuele thema's, zoals 'kwaliteit behouden bij een medewerkerstekort' en 'het geheim achter een winstgevende dessertkaart'. De moeite waard dus om even de tijd voor te nemen. Zeker als je toch onderweg bent.

Scan de QR-code en luister meteen mee via Spotify.

NEDERLAND & BELGIË

VESTIGINGEN EN LEVERGEBIEDEN



OTELLI

A. Hofmanweg 65
2031 BH Haarlem
+31(0) 235 311 113
info@otelli.nl

OTELLI NOORD

Pelleboer ijs & desserts
Industrieweg 20b
8061 RB Hasselt (Overijssel)
+31(0) 382 600 212
info@pelleboerdesserts.nl

1 à 2 leveringen per week • Gratis levering vanaf €100 • Zorgvuldige levering met eigen transport

EXCLUSIEF

We leveren rechtstreeks aan de horeca, niet aan particulieren.

GEMAKKELIJK

Onze producten zijn makkelijk te bestellen via ons bestelsysteem InOne. **Bestel vóór 17.00 uur**, dan staan we op de eerstvolgende leverdag bij je voor de deur.

KWALITATIEF

We maken onze overheerlijke producten helemaal zelf. Op onze werkvloer gebruiken we eersteklas-grondstoffen.

GECERTIFICEERD

Otelli is FFSC 22000-gecertificeerd.
We doen geen concessies aan kwaliteit: alles voldoet aan de Otelli-norm.

Otelli

UW PREMIUM IJS & PATISSERIE

www.otelli.nl

VRAAG ONS GRATIS PROEFPAKKET AAN!