

Perfect!

PERFECT! GAAT OVER VAKMANSCHAP EN DE PASSIE VOOR VOLMAAKTE
PRODUCTEN. EEN MAGAZINE VOL PREMIUM IJS EN PRACHTIGE PATISSERIE.
GERECHTEN DIE STUK VOOR STUK TOT LEVEN KOMEN!



UW PREMIUM IJS & PATISSERIE

HIGH END, ZOET EN GOED

Perfect!

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.



Perfect!

AANGENAAM: IK BEN OTELLI.

Ik ben iets om hunkerend naar uit te kijken. Want ik mag gezien worden: kleurrijk, bijzonder en onweerstaanbaar.

Steeds duurzamer en lekkerder: dat is een vak apart. Noem me crème de la crème.

Ik ben onmisbaar op elke kaart. Meestal als sluitstuk, maar... veel mensen zouden het liefste met me beginnen.

Voor mij zijn alleen de mooiste ingrediënten goed genoeg. Expertise is mijn recept, exclusiviteit is mijn belofte.

Je kunt volop met me variëren. Inspireren en verrassen is mijn passie. High-end, zoet en goed.

Verlies jezelf in al mijn vormen. Diepgevroren en in perfecte staat.

Ik ben met liefde gemaakt en elk detail klopt.

Professionals lopen niet voor niets met me weg...



Ik ben...

~~een gebakje~~
~~een petit four~~
~~een dessert~~
~~een bolletje~~
Otelli



UW PREMIUM IJS & PATISSERIE

COLLECTIEWIJZER

STAP IN MIJN WERELD. EEN KLEURRIJKE WERELD VAN BIJZONDER
AMBACHTELIJK SCHEPIJS, EXCLUSIEVE PATISSERIE EN
PRAKTISCHE DESSERTPRODUCTEN VAN DE HOOGSTE KWALITEIT.
SPECIAAL VOOR U, DE PROFESSIONAL. VOORTAAN IS PERFECTIE
ALTIJD BINNEN HANDBEREIK.



UW PREMIUM IJS & PATISSERIE



SCHEPIJS

ROOMIJS
SORBETIJS



SEIZOENSPECIALS

SPECIALS DECORATIE
SPECIALS SCHEPIJS
SPECIALS PATISSERIE



PATISSERIE

DESSERTS
PETIT FOURS
FRIANDISES
MACARONS
LONGEURS
TAARTEN
DESSERTBUFFETTEN
BRUIDS- & FEESTAARTEN



SERVICEPRODUCTEN

FOOD
NON-FOOD



BEWAAR HET BESTE VOOR HET LAATST

DE LEKKERSTE DESSERTS SNEL EN MAKKELIJK OP TAFEL

UW GASTEN KOMEN VOOR EEN ONVERGETELIJKE AVOND. EN U WILT ZE DIE BIEDEN, BIJVOORBEELD IN DE VORM VAN DE LEKKERSTE DESSERTS. SMAAK, PASSIE EN BELEVING ZIJN DAARBIJ DE TOVERWOORDEN. MAAR VOEG DAAR VOORTAAN GERUST EEN MAGISCH WOORD AAN TOE: OTELLI!

Een menukaart is pas af met desserts. Een onweerstaanbaar aanbod van ijs, gebak en andere lekkernijen waar uw gasten hun vingers bij aflikken. Maar het maken van die gerechten kost relatief veel tijd in de keuken.

Daar komt Otelli om de hoek kijken. Ons brede assortiment van ambachtelijke (luxe) desserts is dé oplossing voor horecaondernemers en chef-koks die kiezen voor kwaliteit, klasse én gemak. Diepgevroren nagerechten die het zien en proeven meer dan waard zijn... en in een handomdraai op tafel staan!

PERFECT!

In dit magazine ontdekt u onze veelzijdige gerechten: van roomijs en petit fours tot en met complete dessertbuffetten. Er zijn desserts en taarten voor iedereen en voor elke gelegenheid. Eén ingrediënt hebben ze allemaal gemeen... ze zijn perfect!

Heeft u vragen? Of wilt u advies? Neem dan contact met ons op. Of bestel een proefpakket en maak smakelijk kennis met Otelli.

→ **+31(0) 235 311 113**

DRIE TIPS VOOR PERFECTIE

BIJ OTELLI GAAN WE VOOR PERFECTIE. VAN DE SMAAK VAN ONZE GERECHTEN TOT EN MET HUN AMBACHTELIJKE UITSTRALING: ALLES MOET TOT IN HET KLEINSTE DETAIL KLOPPEN. HET ENIGE WAT U VERVOLGENS HOEFT TE DOEN, IS ONZE TAARTEN EN DESSERTS AANTREKKELIJK SERVEREN. MET DEZE DRIE TIPS MOET DAT ZEKER LUKKEN...

1

MAAK UW GERECHTEN INSTAGRAMMABLE

Foodstyling is door de komst van social media een factor die u niet mag onderschatten. De smaak van uw gerechten blijft natuurlijk belangrijk, maar de uitstraling ervan speelt net zo'n grote rol. Maak uw gerechten daarom Instagrammable; elk gerecht móet fotowaardig zijn. U zult zien: er bestaat geen betere reclame dan gasten die hun verwenmomenten delen.

BIED BELEVING AAN TAFEL

U weet: met persoonlijke aandacht maakt u het verschil. Gasten vinden het heerlijk om flink in de watten gelegd te worden. Een leuke manier om dat te doen, is met beleving aan tafel. Denk aan handelingen zoals het uitschenken van de warme chocoladesaus. Of het opdienen van een flinke toef verse slagroom. Even wat extra moeite, maar met heel veel resultaat.

2

3

VERTEL HET VERHAAL ACHTER EEN GERECHT

Met storytelling brengt u uw gerechten tot leven. Een verhaal maakt namelijk gevoelens los bij uw gasten. Zo'n verhaal kan over van alles gaan: over de herkomst van de ingrediënten, over het ontstaan van de naam van het gerecht of over de bijzondere ontdekkers ervan. Elk verhaal zorgt voor extra blijdschap, verwondering of plezier. En daarmee voor extra smaak!

“ WEINIG MOEITE, GROOT GELUK! ”

Reinier van Doorn, patissier bij Otelli



(OP)SCHEPIJS

OPSCHEPPEN IS NIETS VOOR ONS. MAAR IN DIT
GEVAL KUNNEN WE NIET ANDERS...



VEGAN MANGO
4025 0052
1 ST - 2,5 LTR



ONTMOET ALPHONSO: KONING VAN DE MANGO'S

De Alphonso-mango is de smaakvolste mango ter wereld. Dit fruitige cadeautje uit West-India mag dan ook niet ontbreken in uw smakenpallet...

→ Ons Alphonso-ijs is 100% vegan. Net als bijna al onze sorbets!





SMAKEN

Smaken verschillen... en dat omarmen we. Maak een keuze uit meer dan zestig smaken en stel uw eigen aanbod samen. Van een zomerse Strawberry Mojito tot en met een Kaneel Crunch-klassieker of de verfijnde Vanille Bourbon... Kies met precisie en bied al uw gasten hun persoonlijke favoriet.



Otelli ambachtelijk roomijs Bourbon vanille is rijk van smaak door het gebruik van pure, natuurlijke ingrediënten. We gebruiken échte Bourbon vanille: een kwalitatief zeer hoogstaande soort. En dat proef je!



De kwaliteit van het Otelli-schepijs is ongeëvenaard: altijd soepel te scheppen, niet-kristalliserend en gemaakt van pure, eerlijke grondstoffen. Een bolletje geluk, als dessert of als tussendoortje! Met ons schepijs bezorgt u uw gasten een ware smaaksensatie, maar ook een moment om te koesteren.



**ALLERGEENARM
SORBET TRIO**
2280 8357
7 ST - 150 ML



SORBET TRIO
6581 1512
20 ST - 150 ML

Allergeenarme variant beschikbaar

IJS WAAR IEDEREEN WARM VAN WORDT

ÉÉN SORBET-TRIO VOOR AL UW GASTEN: DAT KLINT ALS ULTIEM GEMAK. EN DAT IS HET OOK. ONS SORBET-TRIO VAN MANGO-, FRAMBOOS- EN CITROENIJS IS ER NAMELIJK OOK IN EEN ALLERGEENARME VARIANT ZONDER BISCUIT. DRIE LAAGJES FRIS SORBETIJS, DIRECT VANUIT DE VRIEZER TE SERVEREN: IJS WAAR IEDEREEN WARM VAN WORDT.



**KINDERDESSERT
SPIKKELS**
6581 8339
12 ST - 150 ML



PANDA
6581 1508
12 ST - 150 ML



**TARTUFO FRAMBOZEN
ROOMIJS**
6581 8363
11 ST - 150ML



“ PERFECTIE, GEMAK EN PLEZIER:
ÓÓK VOOR DE ALLERKLEINSTEN! ”

Tartufo van frambozen roomijs met een strakke geleispiegel en brokjes witte chocolade.

IJSMACARONS

HET BESTE VAN TWEE WERELDEN

Ijsmacarons brengen het beste van twee werelden samen: heerlijk roomijs te midden van twee knapperige schelpen. Dat is dubbel zoveel genot op een bord! Ook fijn: u zet deze traktatie in een handomdraai op tafel. Rechtstreeks uit de vriezer, aantrekkelijk aangekleed *et voilà*: uw ambachtelijke dessert is klaar. Uiteraard bepaalt u zelf hoe u de ijsmacarons opdient en welke smaken het beste bij uw menu passen.

LEVERBAAR IN 4 VERRASSENDE SMAKEN



ROOD FRUIT
6687 4103
11 ST - 150 ML



MANGO
6687 4104
11 ST - 150ML



FRAMBOOS
6687 4105
11 ST - 150 ML



PISTACHE
6687 4106
11 ST - 150 ML





DRIEWERF HOERA VOOR
DE KONINGIN

‘MAAK DE KONINGIN ONDER DE DESSERTS NÓG
ONWEERSTAANBAARDER DAN ZE AL IS.’



DAME BLANCHE
6581 1503
11 ST - 190 ML



Met bovenstaande opdracht hebben we onze patissiers aan het werk gezet. Of ze daarin zijn geslaagd? Absoluut, want deze Disk Dame Blanche 2.0 is van een heel nieuw niveau. Klassiek in haar eenvoud, verfijnd tot in het kleinste detail én... ontworpen om te verbluffen. Het resultaat is een koninklijk geschenk voor uw gasten.

“WIJ ZIJN HEEL TROTS OP DE DISK DAME BLANCHE 2.0”

Ronald van Visvliet, productontwikkelaar bij Otelli



KANEEL ROZET
6581 1507
11 ST - 160 ML



OMELETTE SIBÉRIENNE
6581 1501
11 ST - 160 ML



PURE IJSKLASSIEKERS

PROEF HET AMBACHT

Op het eerste oog hebben deze desserts weinig met elkaar gemeen. Maar wie goed kijkt, ontdekt de overeenkomsten.

Want of uw gasten nu kiezen voor de Velvet Chocolate, het Kaneel Rozet dessert of de Omelette Sibérienne: ze trakteren zichzelf op een gerecht met een verleidelijke vorm, een rustieke uitstraling en een waanzinnige smaak.

Pure ijsklassiekers waarin je ons ambacht proeft!



VELVET CHOCOLATE
6581 1500
15 ST - 110 ML



“ EEN GOEDE PATISSIER IS NOOIT KLAAR MET LEREN ”

KIJKJE IN DE KEUKEN

Sibrich Bakker, patissier

‘ALS IK EEN DOEL HEB, MOET ALLES DAARVOOR WIJKEN’

Of de enorme media-aandacht na het winnen van de Gouden Gard 2019 haar verbaasde? Eigenlijk niet. Sibrich Bakker (24) wist wel dat het een prestigieuze titel in de patissierewereld was. Sterker nog: ze zag de wedstrijd als een uitgelezen kans om haar kunsten te vertonen. Bij Otelli knippen we onze handjes dicht met één van de talentvolste patissiers van Nederland.

De verkiezing van de Gouden Gard is een jaarlijkse wedstrijd voor jonge vakmensen in de Nederlandse patisserie. Een deskundige jury beoordeelt showtafels met diverse taarten en gebakjes. Daarbij letten de juryleden onder meer op de toegepaste technieken, smaak, kleurgebruik en originaliteit.

“Als je aan deze wedstrijd meedoet, moet je je goed voorbereiden”, vertelt Sibrich. “In totaal heb ik wel een jaar aan mijn showtafel gewerkt. Helemaal buiten werktijd, dus je moet het écht willen. Het scheelt dat ik behoorlijk competitief ben en gek op uitdagingen... Daarom twijfelde ik geen moment om mezelf te meten met de allerbeste patissiers van mijn leeftijd.”

DISCIPLINE

Met succes! Sibrich versloeg haar negen concurrenten en sleepte de felbegeerde titel in de wacht. De jury roemde vooral

haar werkwijze: gestructureerd en geordend. Discipline is volgens Sibrich dan ook een onmisbare eigenschap voor een goede patissier. Net als de honger naar nieuwe kennis trouwens.

“Als ik een doel heb, zoals de Gouden Gard, dan ga ik daar helemaal voor. Het is fijn dat ik bij Otelli daar de mogelijkheid voor krijg en collega's heb die me daarbij ondersteunen. Ik ben dol op patisserie en hou van de oneindige mogelijkheden in het vak. Een goede patissier is nooit uitgeleerd.”

PETIT FOURS

Bij Otelli voelt Sibrich zich als een vis in het water. Omringd door kundige collega's en geavanceerde gereedschappen, materialen en machines focust ze zich op het bedenken en maken van luxe desserts, taarten en gebakjes voor het hoogste segment.

“Wat ik het allerliefste maak? Dat is onmogelijk kiezen. Maar als ik dan toch iets moet noemen, zijn het petit fours. Vooral omdat het maken daarvan uit veel kleine processen bestaat: eerst het soesje bakken in de bakkerij, dat vervolgens vullen met een zelfgemaakte mousse of karamel, en tot slot de decoraties in de chocolaterie... Stukjes vakmanschap komen zo prachtig samen. Altijd weer een magisch moment!”



Benieuwd naar de petit fours van Sibrich en haar collega's? Blader dan snel naar bladzijde 29!

**EARL GREY
& CITRUSFRUIT**

Maak kennis met een klassieker in wording: ons dessert van Earl Grey & Citrusfruit. Ongeëvenaard!



EARL GREY
CITRUSFRUIT
65842065
12 ST - 100G

**MOULLEUX
CHOCOLADE**

Klassiek Frans dessert: een warm chocoladetaartje met een vulling van vloeibare chocolade.



MOULLEUX CHOCOLADE
6582 8059
20 ST - 100G

DESSERTS OM VAN TE DROMEN..

GASTEN WORDEN STEEDS KRITISCHER. LOGISCH, WANT DE WONDERE WERELD VAN DESSERTS HEEFT STEEDS MEER TE BIJDEN. IN WELKE VORM, KLEUR OF SMAAK U ME OOK BESTELT: IK BEN VOLMAAKT EN STA ZÓ OP TAFEL.

**HAZELNOOT CRUNCH**

Hazelnootenbavarois met een krokant interieur van karamel, rijkelijk gedecoreerd met stukjes hazelnoot.



HAZELNOOT CRUNCH
6582 8060
20 ST - 150 ML

Met de kant-en-klare producten van Otelli speelt u slim en snel in op elke smaak en voorkeur.

**“CHOCOLADE BLIJFT EEN FASCINEREND
PRODUCT OM MEE TE WERKEN”**

Reinier van Doorn, patissier bij Otelli



COUPE KAMEL
6582 8004
16 ST - 80 ML



COUPE NOIR MERINOUE
6582 8002
16 ST - 90ML



ZEG EENS EERLIJK: WAAR Zouden we zijn zonder chocolade? In ieder geval in een minder mooie wereld! ONVERMIJDELIJK DUS DAT DIT PRACHTPRODUCT EEN PROMINENTE PLEK IN ONS MAGAZINE VERDIENT.

Met deze desserts stelt u uw gasten nooit teleur. Sterker nog: met deze explosie van chocolade bezorgt u ze een onvergetelijke finale. Al helemaal in combinatie met ons roomijs van butterscotch of dulce de leche...

DISK CHOCOLADE

Geen suikers? Geen probleem! Deze Disk Chocolate zonder toegevoegde suikers is minstens zo lekker en net zo luxe.



DISK CHOCOLADE
6584 2064
11 ST - 94G



TRIPLE CHOCOLATE
6584 2071
9 ST - 75G

TRIPLE CHOCOLATE

Met de Triple Chocolate haalt u een echte hardloper in huis: een feestelijk trio van choco, direct uit te serveren op één voetje!

EXPLOESIE VAN CHOCOLADE



VEGAN COMETÉ
6584 2063
15 ST - 85G



VEGAN VERRASSING

Op uw dessertkaart kunt u niet meer om vegan gerechten heen. Ons 100% vegan Cometé Dessert is overgoten met chocoladesaus en openbrekend op tafel! Een vegan verrassing in optima forma.

VROLIJK DOOR FRAMBOZEN

EEN KLEURRIJKE VRUCHT DIE
MENSEN VROLIJK MAAKT: ZO LAAT
DE FRAMBOOS ZICH HET BESTE
OMSCHRIJVEN.

Met deze allemansvriend kunt u in uw keuken naar hartenlust combineren. Maak bijvoorbeeld een heerlijke tartufo! Of presenteer de frambozen verspreid in een saus van witte chocolade. Die zoete naam, die roze kleur, die aangename bite... frambozen zijn niet voor niets al jaren een onvolprezen blikvanger op elke dessertkaart.



FRAMBOZEN CHARLOTTE

Op zoek naar een moderne variant van de klassieke Charlotte? Waag u eens aan de Frambozen Charlotte. Zeg niet dat we u niet hebben gewaarschuwd...



CHARLOTTE FRAMBOOS
6582 8003
20 ST - 150 ML



**DARK CHOCOLATE
RASPBERRY**
6584 2068
18 ST - 85G



RASPBERRY DELUXE
6582 8000
20 ST - 100 ML



BABA MANGUE
6584 2056
15 ST - 90G



BABA MANGUE

Een fraai opengewerkte bol van chocolade, gevuld met gebakken banaan en een mousse van mango en passievruchten!

GEEN DESSERTS MAAR VERHALEN

ZOETE DESSERTS ZIJN VOOR VEEL MENSEN DE IDEALE AFSLUITER VAN EEN AVOND UITGEBREID TAFELN. EEN MOMENT WAAR ZE AL TIJDENS HET DINER NAAR KUNNEN VERLANGEN. MAAK GEBRUIK VAN DEZE VOORPRET EN TRAKTEER UW GASTEN OP DESSERTS MET VERHALEN. GOEDE STORYTELLING MAAKT UW DESSERTS NAMELIJK NÓG ONWEERSTAANBAARDER

TROPICAL PAVLOVA

Een bodem van limoenmeringue en een interieur van mango, ananas en passievrucht. Afgemaakt met crème au beurre vanille en kokosschaafsel!

TARTELETTE PASSIE EN PRALINÉ

Een tartelette van Bretons deeg en hazelnoot frangipane. Met een marmelade van ananas en een panna cotta van passievrucht en mango. Aangezet met hazelnootjes!



**TARTELETTE PASSIE
EN PRALINÉ**
6584 2070
11 ST - 100G



TARTELETTE CITROEN RUSTIQUE

Bretonse koek gevuld met fluweelzachte citroencrèmeux en limoenmeringue.



**TARTELETTE CITROEN
RUSTIQUE**
6584 2027
11 ST - 95G



TROPICAL PAVLOVA
6584 2072
16 ST - 65G



IJSLOLLY

IJSLOLLY 2.0

TRENDY EIGENZINNIG



FERRERO ON A STICK
6081 8900
16 ST - 55 ML



RED FRUIT ON A STICK
6081 8933
16 ST - 55 ML



RUBY ON A STICK
6081 8940
16 ST - 55 ML

NATUURLIJK, SMAAK STAAT ALTIJD VOOROP. MAAR LATEN WE EERLIJK ZIJN: HET OOG WIL OOK WAT! MAAK KENNIS MET ONZE IJSLOLLY 2.0: SENSATIONEEL LEKKER IJS OP EEN STICKIE. TRENDY EIGENZINNIG EN VERKRIJGBAAR IN DRIE UITGESPROKEN SMAKEN: RED FRUIT, RUBY CHOCOLATE EN FERRERO (NAAR DE POPULAIRE BONBON). DEZE OPVALLENDE VERSNAPERINGEN ZIJN EEN REGELRECHTE AANWINST VOOR UW ASSORTIMENT.

“ALLE GEKHEID OP EEN STOKJE: IK BEN DE LEKKERSTE VAN ALLEMAAL!”

MACA



KOFFIE

Een ganache van koffie, gevuld met stukjes grue de cacao.

OREO

Een ganache van witte chocolade, gevuld met gemalen Oreo's en dark cookie.

MACARONS

EARL GREY

Een ganachevulling van Earl Grey thee.

CITRON VERT

Een ganachevulling van verse limoen.

40 ST - 22 ML

MIX
40 ST - 22 ML



SAY HET GEHEIM VAN EEN PUBLIEKSLIEVELING CHEESECAKE!

Het oude Griekenland was de bakermat van grote denkers. Hun ontdekkingen beïnvloeden de hedendaagse wetenschap nog altijd. Hun grootste vondst als je het ons vraagt? De cheesecake!

Euwen later smullen we massaal van cheesecake in vele soorten en verrassende smaken.

Ook onze patissiers hebben zich laten verleiden tot het ontwikkelen van zes magnifieke taarten. Met succes! Ga voor Classic, Salted Caramel of Apple Crumble. Of gooi het over een andere boeg en trakteer uw gasten op Vanille Forest Fruit, Blackberry of Lime. Waar u ook voor kiest: uw gasten kunnen deze ambachtelijke publiekslieveling onmogelijk weerstaan.

CHEESECAKE SALTED CARAMEL

Cheesecake met gezouten karamel en een koekbodem van speculaas.



CHEESECAKE
SALTED CARAMEL
8224 3406
12 PUNTEN - 1600G



“CHEESECAKE IS NIET MEER WEG TE DENKEN
VAN DE DESSERTKAART”

Reinier van Doorn, patissier bij Otelli

CHEESECAKE FOREST FRUIT

Cheesecake met koekbodem en compote van bosvruchten.



CHEESECAKE
FOREST FRUIT
8224 3405
12 PUNTEN - 1800G

CHEESECAKE APPLE CRUMBLE

Cheesecake met appelcompote en amandelcrumble op een koekbodem van speculaas.



CHEESECAKE
APPLE CRUMBLE
8224 3416
12 PUNTEN - 1600G

Zo zorgt cheesecake voor meer omzet!

Wist u dat cheesecake veel meer is dan een verrijking van uw dessertkaart? Cheesecake aanbieden werkt namelijk stimulerend. Let maar eens op: uw gasten bestellen meer desserts dan voorheen!

CHEESECAKE CLASSIC

Klassieke cheesecake met koekbodem en roomkaasvulling.

CHEESECAKE
CLASSIC
8224 3419
12 PUNTEN - 1600G



SUPERIEUR SALONGEBAK

KUNSTWERKEN
MET EEN
TRENDY TWIST

Net als u leggen we de lat hoog. En net als u steken we onze liefde voor ambachtelijke gerechten niet onder stoelen of banken. Neem ons luxe salongebak: oogstrelend mooie taarten met fraaie interieurs in diverse lagen. Omdat onze patissiers de laatste trends op de voet volgen, bent u verzekerd van het populairste salongebak van het moment. Met deze zes kunstwerken is uw gebaksvitrine perfect gevuld...



BROWNIE CAMEL
8224 3422
12 PUNTEN - 1500G

BROWNIE CAMEL

ONVERVALSTE GUILTY PLEASURE

Karamel is een mengsel dat bij verhitting van suiker ontstaat. En we kunnen u verklappen: de Otelli-patissiers hebben zich bij het maken van deze taart niet ingehouden... De toplaag van karamel druipt letterlijk van het taartje af. De Brownie Caramel is een onvervalste guilty pleasure!

CHOCOLATE FUDGE
8224 3410
12 PUNTEN – 1500 GR



CHOCOLATE FUDGE

HANDGEMAAKTE VOLTREFFER

De Chocolate Fudge is een klassieke chocoladetaart in de gebaksvitrine: rijkelijk gevuld, vol van smaak en stijlvol afgewerkt met chocolademousse. Reken maar dat chocoladeliefhebbers deze handgemaakte voltrefeer willen uitproberen!



CARROT CAKE

HOOGSTAAND KUNSTWERK

Noem één karakteristieke taart die we door de jaren heen stevig hebben omarmd en je komt al snel uit bij de Carrot Cake. Dit hoogstaande kunstwerk heeft met zijn vulling van wortelcake en laagjes witte room een zachte textuur. Extra lekker met walnoten, zeer geliefd bij echte fijnproevers!



CARROT CAKE
8224 3420
12 PUNTEN – 1800G

100% GEMAK, 0% DERVING

Onze klanten roemen onze gerechten om vele redenen. Denk aan de hoge kwaliteit van onze taarten en desserts, maar ook aan het gebruiksgemak. Ons salongebak is bijvoorbeeld al voorgesneden in gelijke punten. Daardoor genieten uw gasten altijd van een vaste vorm én haalt u het maximale uit onze taarten. Ook fijn: na ontdooien is het gebak twee dagen houdbaar in de koeling. Derving is daarmee verleden tijd.

DELUXE ROOMBOTER APPELTAART

CHIQUE KLASSIEKER

Onze Deluxe Roomboter Appeltaart is net zo lekker als grootmoeders variant hieronder, maar dan versierd met een herkenbaar raster aan de bovenkant. Heerlijk in combinatie met vanille- of kaneelijs en perfect afgebakken voor een krokante korst. Een chique klassieker die u niet mag missen!



DELUXE
ROOMBOTER APPELTAART
8224 3268
10 PUNTEN - 1800G

GROOTMOEDERS
ROOMBOTER APPELTAART
8224 3403
10 PUNTEN - 1800G



GROOTMOEDERS APPELTAART

AMBACHTELIJKE BESTSELLER

Een stevige appeltaart blijft onmisbaar als salongebak. Zelfs omringd door meer concurrentie dan ooit is deze klassieke taart nog steeds een bestseller. Gemaakt van roomboter en frisse appels, en gesneden in tien forse punten (in plaats van twaalf). Oma hield zich vroeger immers ook niet in! Deze appeltaart maakt zijn naam waar door de bourgondische bereiding en afwerking met heerlijk, knapperig amandelschaafsel.



RED VELVET

PURE VERLEIDER



HIGH CAKES ONTWIKKELEN: DAT KUNSTJE VERSTAAN WE WEL BIJ OTELLI. WAT TE DENKEN VAN DE RED VELVET, EEN HEMELSE CRÈMETAART MET EEN APPETIJTELIJKE RODE KLEUR? VAN BUITEN EEN NAKED CAKE, WAARDOOR UW GASTEN DE ZORGVULDIG OPGEBOUWDE LAAGJES DIRECT ONTDEKKEN. DEZE TAART IS EEN PURE VERLEIDER!



RED VELVET
8224 3408
12 PUNTEN - 1600G



PETIT FOURS

AUTHENTIEK MINIGEBAK

PATISSIERS ZIJN DOL OP DETAILS. VERSIERINKJE HIER, ORNAMENTJE DAAR... TOT HET BIJNA ZONDE IS OM IETS TE SERVEREN. MAAR DAT DOEN WE NATUURLIJK WEL! MAAK UW GASTEN BLIJ MET ONZE PETIT FOURS: AUTHENTIEKE MINIGEBAKJES. IDEAAL VOOR EEN HIGH TEA OF ALS KLEINE BITE. EN WAAROM NIET OOK ALS DESSERT?



MIX FRIANDISES
RAFFINE
6184 4915
4X12 ST - 25 ML



LUXE BAVAROIS
ASSORTI
6082 8671
4X4 ST - 45 ML



MIX FRIANDISES
DELICIEUX
6184 4914
4X12 ST - 25 ML

CRÈME ASSORTI

Een assortiment van hazelnoot, advocaat, aardbei en pistache botercrème, rustend op een frangipane tartelette.



CRÈME ASSORTI
6082 2401
4X8 ST - 50 ML

Donkere chocoladecake met stukjes framboos, opgespoten met room en gedecoreerd met een plak pure chocolade en frambozengelei.

Een bol van miserable biscuit met appelcompote, gedecoreerd met een steeltje en een blaadje.

Soesje gevuld met pralinéroom, afgemaakt met gezouten karamel en een quenelle van vanille mousse.

SENSATIONS



SENSATIONS
6084 4416
3X10 ST - 32 GR

DE OTELLI-KETEN

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



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' en heb ik oog voor allergenen.



EIGEN OPLEIDINGSINSTITUUT

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



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 u arriveren.



EIGEN TRANSPORT

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



DE FINISHING TOUCH

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

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.

75 MEDEWERKERS



PREMIUM IJS EN PATISSERIE

Gepassioneerde ijsbereiders en patissiers creëren me volledig met de hand.

inOne_ 

ONLINE TE BESTELLEN

Overtuigd door mijn vormen, uitvoeringen en smaken? Ieder seizoen anders, maar altijd even smaakvol? Op Otelli.nl kunt u me direct bestellen. Handig, overzichtelijk en snel.



VOORRAAD EN OPSLAG

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

TAARTEN & LONGEURS

VOORTREFFELIJKE BUFFETTEN

BRUILOFTEN, RECEPTIES EN HIGH TEAS: GROTE GROEPSBIJEENKOMSTEN ZORGEN VOOR GROTE UITDAGINGEN IN UW KEUKEN. GELUKKIG KUNNEN ONZE OTELLI-PATISSIERS U HIER PERFECT BIJ HELPEN. MET TROTS PRESENTEREN WE U ONZE ZORGVULDIG SAMENGESTELDE BUFFETTEN: TAARTEN EN LONGEURS DIE ZELFS DE HOOGSTE VERWACHTINGEN VAN UW GASTEN OVERTREFFEN.

GEMAK VOOR GROTE GROEPEN

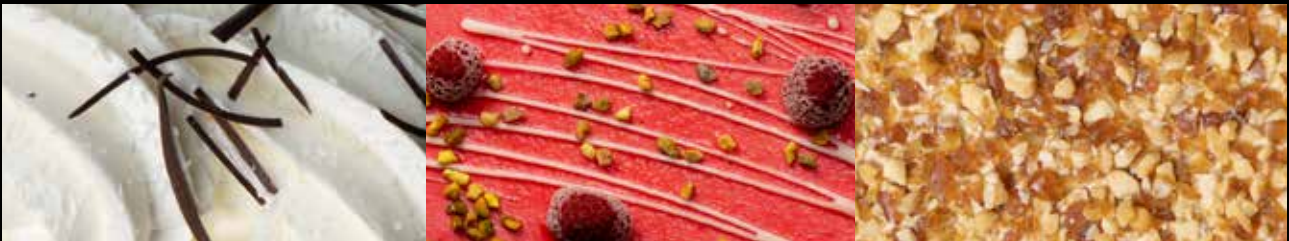
Het maken van een ijstaart vraagt veel aandacht en precisie. Een tijdrovende klus dus, zéker als het om meerdere taarten gaat. Maar ja, u wilt natuurlijk wel goed voor de dag komen met dat luxe dessertbuffet voor vijftig personen...

Laat u 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 uw eigen buffet samen. Geen gestress in de keuken meer: voortaan genieten uw gasten van een high end en gevarieerd aanbod!

“

“ONTDEK ME, PROEF ME, ADOREER ME. IK BEN PREMIUM,
GEMAAKT DOOR PURE MEESTERS.”

”



DESSERTBUFFETTEN

KIES UIT TWEE SOORTEN DESSERTBUFFETTEN

LUXE DESSERTBUFFET

VERKRIJGBAAR IN TWEE SOORTEN

- €3,75 PP -

100% BAVAROIS

50% BAVAROIS

50% IJS

VERRASSINGSBUFFET

VERKRIJGBAAR IN DRIE SOORTEN

- €2,95 PP -

100% BAVAROIS

100% IJS

50% BAVAROIS

50% IJS

BUFFET



LONGEUR KOKOS BAVAROIS
7082 7357
1 ST - 1100 ML



LONGEUR DUO CHOCO
7082 4224
1 ST - 1360 ML



LONGEUR BOSVRUCHTEN
7082 7351
1 ST - 1200 ML



LONGEUR SNOEPJE IJS
7081 4269
1 ST - 1300 ML



**LONGEUR YOGHURT
BOSVRUCHTEN IJS**
7081 4287
1 ST - 1360ML



TAART AMARENA KERSEN ROOMIJS

Taart van amarena-kersenroomijs met stukjes amarena-kers, cassis biscuit en kersengelei.

**TAART AMARENA KERSEN
ROOMIJS**
8120 3334
1 ST - 885 ML



TAART PISTACHIO

Bavaois van pistache met chocoladebiscuit, pistachegelei en gebroken pistachenootjes.

TAART PISTACHIO
8220 3260
1 ST - 1050 ML



GATEAU CINNAMON & CHERRY

Luxe taart van kaneelmousse met een interieur van kersencompote, op een bodem van Bretons deeg en amandelcrumble.

**GATEAU CINNAMON
& CHERRY**
8416 8109
1 ST - 890G





TAART VEELFRUIT
8220 3313
1 ST - 885 ML



TAART GATEAU CHOCOLAT
8416 8105
1 ST - 750G



SHOWSTUK PROFITEROL XXL
9081 6020
1 ST - 3600 ML



TAART KANEEL BOMBE IJS
8120 3219
1 ST - 1350 ML



**TAART CHOCOLADE
ROOMIJS**
8120 3335
1 ST - 900 ML





TAART MANGO ROYAAL
8220 3261
1 ST - 885 ML



**TAART MANGO SORBET
BOMBE IJS**
8120 3326
1 ST - 1350 ML



SLOF BRAMEN ROYAAL
8220 3505
1 ST - 850 ML



OMELETTE LAVA
9081 6003
1 ST - 3500 ML



TAART TIRAMISU ROND
8220 3298
1 ST - 1175 ML



TAART WITTE CHOCOLADE
8220 3513
1 ST - 1050 ML

NEDERLAND & BELGIË

VESTIGINGEN EN LEVERGEBIEDEN

OTELLI IJS & PATISSERIE

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

OTELLI ZUID

Friezenstraat 1c
5249 JT Rosmalen
+31(0) 735 225 835
mail@otelli-zuid.nl



1 à 2 leveringen per week • Gratis levering vanaf €50 • Zorgvuldige levering met eigen transport



EXCLUSIEF

We leveren rechtstreeks aan de horeca, niet aan particulieren.



FLEXIBEL

Last minute bestellen? Geen probleem! We leveren uw bestelling zo snel mogelijk. We zorgen ervoor dat deze zo snel mogelijk geleverd wordt op uw eerstvolgende leverdag.



GEMAKKELIJK

Onze producten zijn makkelijk te bestellen: per mail, per telefoon of via ons bestelsysteem InOne. Ook in de avonden kunt u de bestelling nog doorgeven voor de eerstvolgende leverdag.



KWALITATIEF

We maken onze overheerlijke producten helemaal zelf. Op onze werkvloer gebruiken we eersteklasgrondstoffen.



GECERTIFICEERD

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



UW PREMIUM IJS & PATISSERIE

www.otelli.nl