

EST.

De Maro

1937

ONZE ROOTS: DE EIERKOEK
NOG ALTIJD EEN KLASSIEKER

Vier seizoenen vol inspiratie

MAATWERK
IN DE SPOTLIGHT

FROM DOUGH
TO WOW

De Maro

MAGAZINE

HIGHLIGHTS

inhoud MAGAZINE

CHEF'S SPECIAL

Inspiratie met Baked Greenz



SPOONERS

Maatwerk in de spotlight



4

EIERKOEKEN

Onze roots

8

PLAATCAKE

Opmars in de retail

10

BAK 'M BEET

Deeg en beslag in emmertjes

16

DE WERELD VAN DE MARO

18

KWALITEIT & DUURZAAMHEID

*Kwaliteit als basis
voor een goed recept*

21

MUFFINS

Hartig v.s. zoet



24

DE MARO FAVORITES

Suggesties per seizoen



BROWNIES

EST.

De Maro

1937



Wat is het mooi om aan het roer te staan van een organisatie die op zoveel fronten in beweging is. Soms sta ik daar eerlijk gezegd te weinig bij stil. Want in de drukte van alledag gaan we gewoon door: nieuwe smaken, nieuwe klanten, nieuwe markten. Maar als je dan dit magazine openslaat, zie je ineens heel concreet wat we met z'n allen neerzetten.

Van grootschalige innovaties en investeringen in onze bakkerij tot persoonlijke maatwerksamenwerkingen met klanten, alles komt hier samen. En dat alles met dezelfde basis als in 1937: wij maken al sinds de dag dat Marinus Roodkliff de deuren opende, lekkere dingen. Simpel gezegd.

Het thema van dit magazine, *van dough tot wow*, past precies bij wie we zijn. Of het nou gaat om koekjesdeeg, plaatcake of een vertrouwde eierkoek: wij zorgen voor een goede basis, en jullie zorgen voor de WoW-factor.

Blader lekker door, laat je inspireren en laten we samen zorgen dat het volgende WoW-moment alweer in de maak is.

Bart

DIRECTEUR

Bart Snijders

JOUW
WOW-MOMENT
BEGINT
HIER

EEN PRODUCT MET HISTORIE

Bij De Maro zit de eierkoek in ons DNA. Sinds 1937 bakken we deze luchtige lekkernij. Eerst lokaal, inmiddels in heel Nederland en daarbuiten.

“Vrienden noemen mij gekscherend weleens d’n koekenbakker,” vertelt directeur Bart Snijders. “Maar er zit een kern van waarheid in. De eierkoek is letterlijk hoe De Maro groot geworden is en nog steeds een belangrijk deel van wat we doen: van 10 kilo bake-off emmers voor retail tot dagverse producten in verschillende groottes en smaken.”



DE KUNST VAN DE WITTE KOEK

Een bijzonder hoofdstuk in dit verhaal is de witte eierkoek. De Maro is de enige bakkerij in Nederland die deze variant op grote schaal produceert.

Bakker Jan, jarenlang werkzaam bij De Maro, speelde een belangrijke rol in dit succes. Waar er vroeger dagelijks zo’n 2.000 witte koeken met de hand werden gemaakt, wist hij het proces door te ontwikkelen tot een productie die inmiddels is uitgegroeid naar 25.000 koeken per dag.

“Het bakproces is een spel van details: luchtvochtigheid, temperatuur en timing. Laat je het te lang drogen, dan springt de kap eraf. Te kort dan scheurt de kap. Eén kleine afwijking en de structuur verandert. Juist dat maakt de witte koek zo uniek en uitdagend om te bakken,” legt hij uit. Nog altijd schakelen we zijn expertise in wanneer er iets in het bakproces moet worden bijgestuurd.

VAN SCHOOLTAS TOT LUNCHTAFEL

De eierkoek is geen trendproduct, maar een tijdloze klassieker. Generaties zijn ermee opgegroeid: kinderen stoppen hem in hun schooltas, volwassenen kiezen hem als item op de lunchtafel. Simpel, luchtig en altijd herkenbaar dat maakt de eierkoek geliefd bij jong en oud.

Tegelijkertijd biedt hij ook ruimte voor creativiteit. “Retailers zoeken steeds vaker naar variatie in smaken en groottes,” vertelt salesmanager Karin. “Denk aan een stroopwafel-eierkoek of mini’s voor onderweg of seizoensvarianten met strooi speculaas.”



ONZE ROOTS: DE EIERKOEK

Waarom de eierkoek nooit uit de mode raakt.

WIL JE ZIEN HOE VEELZIJDIG
DEZE KLASSIEKER VANDAAG
IS EN WELKE SMAKEN,
GROOTTES OF SEIZOENSIDEEËN
PASSEN BIJ JOUW FORMULE?



PLAATCAKE

PLAAT CAKE

assortiment

YUZU PLAATCAKE

GEBRUIKSGEMAK ALS WOW-FACTOR

Soms wil je iets serveren dat eruitziet alsof je er uren aan hebt gewerkt, zonder dat je dat hoeft te doen. Onze plaatcake is zo'n product. Veelzijdig, makkelijk en altijd klaar voor een WoW-moment. Je kunt 'm...

- ... snijden in elke gewenste portiegrootte
- ... serveren als royaal stuk gebak, klein hapje of feestelijk dessert
- ... klaar hebben na slechts 1,5 uur ontdooien
- ... zonder topping serveren door de rijke vullingen die er al in zitten
- ... tot wel 14 dagen vanuit de koeling serveren (m.u.v. brownie cheesecake 4 dagen)



SCAN VOOR
MEER INSPIRATIE

Twee plaatcakes per doos, ongesneden, diepvries.

choco-karamel



gevuld speculaas



stoofperen-karamel



appel & noten



appel-kaneel



lemon



abrikoos



yuzu



aardbei



brownie cheesecake



brownie rocky road



red velvet cheesecake



brownie



carrot cake



kersen





“Met de diversiteit aan smaken kunnen we makkelijk inspelen op seizoenen, thema’s en wat onze klanten willen. Van een oranje assortiment tijdens Koningsdag tot een frisse yuzu-variant in de zomer. Ze zijn per 4 stuks verpakt of als minicake voor de paasbrunch. Voor ons betekent het minder derving en meer kleur in het gebakschap.”

- bakkerijmedewerker retail -

Cookie dough maakt van elk dessert een WoW. Eetbaar koekjesdeeg of cakebeslag dat je zo kunt serveren of toevoegen aan je dessert voor een leuke twist en een lekker smeuije bite.



COOKIE DOUGH



VANILLE



CHOC CHIP AMERICAN STYLE



AMERICAN STYLE

Verkrijgbaar bij je groothandel in het vriesschap, 1 kilo gastrobak.



“Hier rolt elke dag genoeg deeg voor duizenden WoW-momenten.”

De geur van versgebakken koekjes die de ruimte vult, zonder dat je zelf het deeg hoeft te maken, dat is Bak 'm Beet. Diepgevroren deeg en beslag, kant-en-klaar in de juiste hoeveelheid. Zo behoud je het ambachtelijke gevoel, maar bespaar je tijd en werk.

Met Bak 'm Beet kun je alle kanten op:

- 's Ochtends een haverkoekje voor bij de koffie tijdens meetings
- Een plak banana bread voor in de vitrine van jouw koffiezaak
- Een mini eierkoek voor bij de high tea
- Red velvet cookie met kaneel als zoete afsluiter van het diner

Of je nu in een horecakeuken, foodtruck of eigen keuken staat: met Bak 'm Beet gaat elk moment van dough to WoW.



BAK'M BEET

BANANA BREAD



VANILLE MUFFIN



BOTERKOEK



RED VELVET COOKIE



AMERICAN COOKIE



CHOC CHIP COOKIE



HAVERKOEK



BAKE-OFF
BAK'M BEET

CHOCOLADE MUFFIN



VANILLEWAFEL



IERKOEK



KOKOSKOEK



CHOC CHIP COOKIE

PLANT-BASED



BITTERKOEK



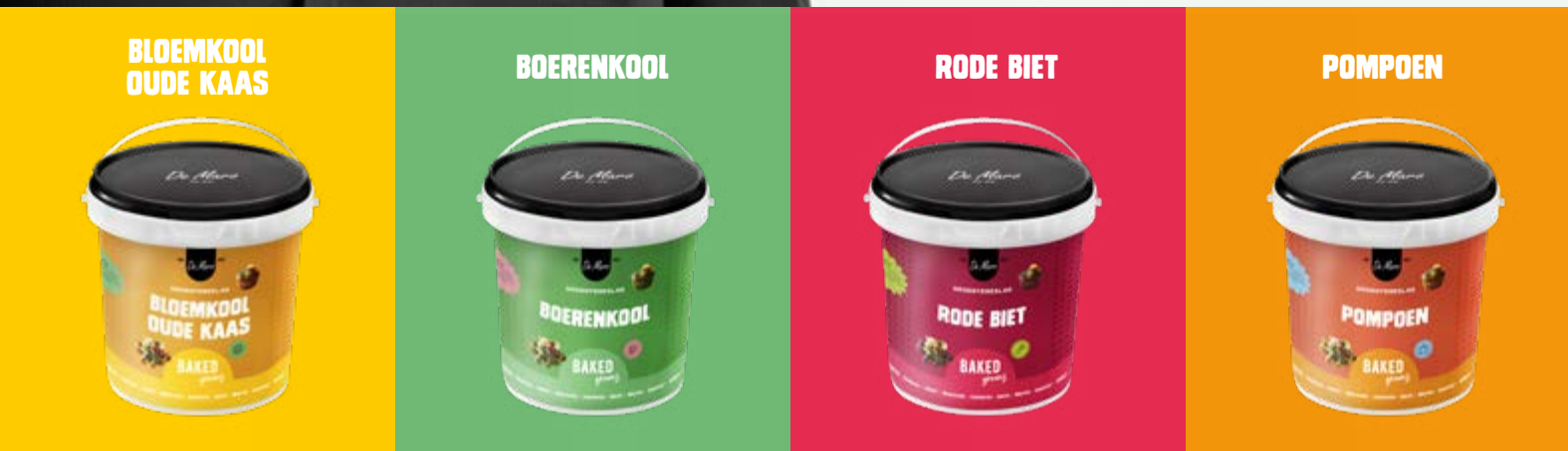
AMERICAN COOKIE

PLANT-BASED





Chef's Special



Baked Greenz is bakken met groenten op z'n best. "Het is een product waar ik mijn creativiteit volledig in kwijt kan. Bij de groothandels zie ik wanden vol siliconen bakmatjes en het eerste wat ik denk is: het beslag kan dus letterlijk elke vorm krijgen die je wilt. Je kunt combineren met zoet, variëren met kaas, vlees, vis, vega of zelfs ijs. Ik gebruik het bij lunchrooms als sandwich, heb ideeën voor de borrelplank of juist als verrassend dessert waar je hartige elementen in verwerkt. Ook als vervanger van koolhydraten in een gerecht werkt het fantastisch. Het houdt gewoon niet op."

In het kort: het beslag bevat 60% puur verwerkte groenten van A-merk Bonduelle en komt in vier smaken. Van pancakes en donuts tot muffins, wafels en madeleines, de toepassingen zijn eindeloos.

Bart Seuntjens,
culinair adviseur

BAKED GREENZ RECEPT



Flatbread rode biet *met labneh & kebab*

4 personen

INGREDIËNTEN

500 g rundergehakt
1 emmertje Baked Greenz rode biet
250 g Griekse yoghurt (10% vet)
1 eitje
1 citroen
1 teentje knoflook
100 g tomaten
1 klein zakje rucola
Verse dille & peterselie
1 el paprikapoeder
1 tl kaneel
Olijfolie
Kruidenolie met dille/chili
Sumak
Eetbare bloemetjes (optioneel)
Zout & peper

BENODIGDHEDEN

Tosti- of contactgrill (± 200 °C)
Mengkom
Garde

Labneh maken

Hak de knoflook en de verse kruiden fijn (bewaar een beetje voor de garnering). Meng met de Griekse yoghurt en breng op smaak met olijfolie, peper, zout en eventueel wat citroensap.

Kebab bereiden

Doe het gehakt in een mengkom en voeg het eitje toe. Pers of snijd een halve teen knoflook en voeg dit toe. Breng op smaak met paprikapoeder, kaneel, peper en zout. Rol het gehakt tot kleine kebabs en steek er prikkers in. Bak de kebab enkele minuten op de grill tot ze gaar zijn.

Flatbread van rode biet

Lepel een ruime hoeveelheid Baked Greenz rode biet op de hete grill (± 200 °C). Smeer het beslag rond en gelijkmatig uit tot een flatbread. Bak 2 minuten tot stevig en licht krokant.

Opbouwen

Bestrijk het flatbread royaal met de labneh. Beleg met rucola, tomaatjes, de gebakken kebabs, extra dille, peterselie en een eetbaar bloemetje. Druppel er wat kruidenolie over en bestrooi met sumak voor een frisse, zurige kick.



BAKED
greenz

ONVERGETELIJKE SMAAKHERINNERINGEN

SWEET MEMORIES

Even terug in de tijd...

Aan welk moment denk jij als je de geur
van versgebakken koekjes ruikt?

Wat at jij stiekem uit de koektrommel
van je opa of oma?

Welke smaak brengt jou in één hap
terug naar die ene vakantie of dat kamp?

Hoe ziet jouw ultieme koekjesmoment eruit?

Wat is jouw favoriete sweet memory?



SWEET
MEMORIES PLAYLIST.
OM BIJ WEG TE DROMEN!



KOEKJES

- 1 **Cookie rolls.** Caramel Seasalt variant. 300 gram. Deegrolletjes in diverse smaken voor thuisgebruik.
- 2 **Bake-off koekjesdeeg.** Red velvet American cookie. Emmertje 1 kilo, diepvries. pagina 11 voor alle Bak 'm Beet varianten.
- 3 **Molten cookie klein.** American style. 80 gram. 2 x 10 stuks in tray. Je ziet de gebakken en ongebakken variant.
- 4 **Deegbollen.** Diverse smaken mogelijk. 70–120 gram. Verpakt in tray om zelf af te bakken.
- 5 **Filled cookie.** American cookie met cheesecakevulling. 70–120 gram, met 10% vulling. Je ziet de gebakken variant. Mogelijk in diverse smaken.
- 6 **Flowpacked cookie.** Private label mogelijk in elke smaak, full colour en eigen design. Je ziet hier onze vegan American cookie.
- 7 **Cookie pucks.** 34–120 gram. Private label recept mogelijk. Worden bevroren aangeleverd. Je ziet een bevroren puck.
- 8 **Uitgebreid assortiment.** Scan de QR-code voor ons volledige koekjesaanbod.
- 9 **Molten cookie groot.** American style. 250 gram. Mono-verpakt. Je ziet de gebakken en ongebakken variant.

De wereld van De Maro

20+

groothandels met onze producten.

80+

jaar ervaring.
Opgericht in 1937.

>2.000.000

kilo eierkoekbeslag per jaar.



277

verschillende producten.

Onze markten



retail



foodservice



out of home



bakkerij
groothandel



export



aircatering



cruise rederij

Duurzaamheidsimpact



Onze oven

We bakken slim: met oog voor energie, klimaat en een productieproces dat steeds schoner en slimmer wordt.



Onze ingrediënten

We kiezen voor kwaliteit en eerlijke grondstoffen, zodat elk product begint met de beste basis.



Onze restjes

We verspillen zo min mogelijk en verminderen afval door slim om te gaan met verpakkingen en productieprocessen.



Onze mensen

We zijn trots op ons team. Samen zorgen we voor vakmanschap, plezier en een veilige werkplek.



OPEN HIER HET
DUURZAAMHEIDSVERSLAG
2024-2025

Kwaliteit als topprioriteit





Kwaliteit. Ons basis ingrediënt.

Bij De Maro begint alles bij één ding: kwaliteit. Het is het fundament van ons deeg, het startpunt van elke eierkoek, muffin of plaatcake. Zonder die stevige basis kun je nooit de echte WoW neerzetten.

Die kwaliteit is niet zomaar een belofte, we hebben het zwart op wit. Met onze IFS Higher Level-certificering en andere kwaliteitskeurmerken laten we zien dat we op het hoogste niveau werken. Klanten, van horecagroothandels tot retailers, kunnen er blind op vertrouwen dat wat uit onze fabriek komt klopt.

Maar kwaliteit is meer dan een papiertje. Het zit in alles wat we doen: van zorgvuldig gekozen ingrediënten tot nieuwe smaken die aansluiten bij wat er nu leeft in de markt, zoals ons plant-based assortiment. Daarbij hoort ook duurzaamheid. We voldoen aan de geldende richtlijnen en zetten steeds nieuwe stappen vooruit. Want kwaliteit gaat niet alleen over smaak, maar ook over verantwoordelijkheid voor mens en planeet.

En zoals elk goed recept kijken we niet alleen naar vandaag, maar ook naar morgen. In ons duurzaamheidsverslag noemen we dat **'ons recept voor morgen'**: blijven vernieuwen, verduurzamen en verbeteren. Altijd met dezelfde basis: kwaliteit.

Plant-based. Bewust kiezen zonder in te leveren op smaak.

Een volle mix van vanille,
pure chocolade en een vleugje crunch.

Elke hap is een zachte, chewy bite.

100%
VEGAN



BAK'M BEET

SKY HIGH GENIETEN

Al onze producten zijn geschikt voor een uitgebreid High tea concept of borrel met hartige en zoete hapjes.



CLOUD NINE YUZU CAKE

- Yuzu plaatcake
- Cheesecake topping
- Honing
- Meringue druppel

Yuzu plaatcake in 70 stukjes
Uit de vriezer en klaar
€ 22,00* per plaatcake



BOUNDLESS BANANA BREAD

- Banana bread tosti
- Cheese spread blue
- Vijgen tapenade
- Blue cheese crumble
- Honny Cress

1 kilo emmer Bak 'm Beet banana bread
2 banana breads per emmer
€ 7,20* per emmer



SWEET CHILI SUNSET MUFFIN

- Hartige muffin sweet chili
- Bieslookroomkaas
- Gerookte kip
- Mango en habanero salsa
- Salad Pea

24 muffins per doos, 12 per tray
90 gram per muffin
Uit de vriezer en klaar



PUMPKIN PEAKS WAFEL

- Pompoenwafel
- Parmaham
- Aioli
- Chipotle en paprika salsa
- Parmezaanse kaas
- Basil Cress

1 kilo emmer Baked Greenz pompoenbeslag
Ijschep maat 70 voor wafelijzer
± 30 wafeltjes
€ 7,10* per emmer

MOUNTAIN HIGH MACARON

- Red velvet cookies
- American style cookie dough

1 kilo emmer Bak m' Beet red velvet cookie
Ijschep maat 100 op bakplaat
± 80 koekjes per emmer
Cookies: € 7,50* per emmer
Dough: € 10,15* per 1 kilo bak

* Dit is een gemiddelde prijs, de exacte prijzen kunnen per groothandel verschillen.

HIGH TEA

HARTIG V.S. ZOET

BAKED bites

Hartige muffin

- Cheese Onion
- Sweet Chili
- Bruschetta Zucchini
- Pomodoro Cheese



Per 12 stuks verpakt in tray.
2 trays in doos, diepvries.



SWEET CHILI
MUFFIN

Zoete muffin

- Red velvet • Choco
- Vanille • Speculaas
- Appel kaneel • Bosbessen
- Karamel • Lemon

Per 18 stuks verpakt in doos, diepvries.

SCAN VOOR RECEPTEN





MAATWERK



From dough tot dessert-hit

Hoe De Maro en Spooners samen Britse supermarkten veroveren.

Spooners is een creatief dessertmerk uit het Verenigd Koninkrijk, opgericht door James Averdieck. Met een klein maar gedreven team heeft hij één doel, mensen verrassen met desserts waar je écht blij van wordt. Hun kracht? Een scherp gevoel voor trends, sterke branding en een flinke portie lef.

Wij kwamen met Spooners in contact toen zij op zoek waren naar een partner die hun ideeën kon vertalen naar producten die niet alleen heerlijk smaken, maar ook in grote aantallen geproduceerd kunnen worden. Fast forward naar nu: wij maken hun cookie dough en molten cookie volledig als private label. Zij brengen het verhaal, de verpakking en de marketing, wij leveren de smaak, de structuur en de constante kwaliteit. Samen zorgen we dat die producten niet alleen in de schappen liggen, maar er ook uit springen.

Maatwerk bij De Maro begint altijd bij de basis. Voor Spooners ging het om vragen als: hoe smeuïg mag het deeg zijn? Hoe groot moeten de chocolade chunks zijn? En welke bite maakt dat je voor een tweede hap gaat? Soms was het een subtiele aanpassing, een zachtere kern, een ander soort boter en soms een compleet nieuw recept. Alles wordt getest, geproefd en bijgeschaafd tot het klopt.

Het mooie is dat het hierbij niet stopt. Nieuwe smaken staan al op de tekentafel, ideeën worden direct besproken en vertaald naar proefbatches. Zo ontstaat een continue stroom aan vernieuwing, zonder dat we de basis uit het oog verliezen.

Van het eerste proefdeeg in onze bakkerij tot het moment dat een klant in Londen een lepel in het cookie dough zet, dat is het traject dat maatwerk voor ons zo bijzonder maakt.

BROWNIES

FEESTELIJKE WOW!

Start met onze volle, smeuïge basisbrownie en maak 'm uniek met feestelijke en kleurrijke decoraties. Karamel, oreo, gekleurde hagel of iets totaal verrassends.

Jij kiest jouw WoW. Als plaatcake of meeneemverpakking, er zijn veel verpakkingsmogelijkheden. Prijs en MOQ zijn altijd op maat.



PISTACHE BROWNIE

CELEBRATION
BROWNIE

Lente

Vanillewafel beslag

Zacht, romige vanillesmaak. Ideaal voor klassieke wafels of verrassend bij chicken & waffles.
Bak 'm Beet 1-kilo emmertje, diepvries.

Aardbei plaatcake

Luchtige cake met stukjes aardbei. Heerlijk als taartpunt of dessert met slagroom en munt.
Plaatcake, per 2 platen verpakt, diepvries.

Rode biet groentebeslag

Zacht, aards en zoete tonen. Lekker als wrapbasis met geitenkaas of hummus.
Baked Greenz 1-kilo emmertje, diepvries.

Rozijnen eierkoek

Licht & luchtig. Ook in mini formaat, ideaal voor tijdens de paasbrunch en favoriet van kinderen.
Eierkoek, dagvers/diepvries of bake-off beslag.

Appel noten plaatcake

Dit is een echte plant-based appeltaartklassieker. Met pecan- en walnoten en appelstukjes.
Plaatcake, per 2 platen verpakt, diepvries.

Kokoskoek beslag

Chewy van binnen, krokant van buiten.
Lekker als vers gebakken koekje bij de koffie.
Bak 'm Beet 1-kilo emmertje, diepvries.



Zomer

Yuzu minicake

Frisse citrusaroma. Ideaal om mee te nemen met een zomerse picknick of als basis voor dessert.
Minicake (retail), per stuk verpakt.

Sweet Chili hartige muffin

Zacht en pittige bite. Perfect bij de BBQ of als bijgerecht met een frisse zomerse salade.
Baked Bitez, per 2 x 12 stuks verpakt, diepvries.

Passievrucht plaatcake

Plaatcake beschikbaar als seizoensspecial voor retail en foodservice.
Specifieke MOQ en prijsafspraken.

Kersen plaatcake

Volzoet en sappig. Lekker als taartpunt of met vanillesaus tijdens lange zomeravonden.
Plaatcake, per 2 platen verpakt, diepvries.

Banana bread beslag

Rijk en smeuïg. Ideaal voor ontbijt, als tussendoortje in de vitrine van jouw koffiezaak.
Bak 'm Beet 1-kilo emmertje, diepvries.

Cherry cheesecake eierkoek

Luchtig en romig met frisse kersen stukjes. Een twist op cheesecake en variatie in de bakkerij.
Eierkoek (retail), in-out.



Herfst

Stoofperen karamel plaatcake

Zoet en kruidig met zachte stoofpeer. Heerlijk als dessert met slagroom of warme karamelsaus. Plaatcake, per 2 platen verpakt, diepvries.

Tiramisu filled cookie

American cookie gevuld met tiramisu. Romige koffiesmaak. Perfect als tussendoortje of dessert. Meerdere stuks in tray om af te bakken.

Pompoen groentebeslag

Zacht en zoet. Een hele mooie neutrale basis voor veel hartige gerechten. Baked Greenz 1-kilo emmertje, diepvries.

Halloween brownie

Brownie beschikbaar als seizoensspecial voor retail en foodservice. Specifieke MOQ en prijsafspraken.

Appel kaneel muffin

Warm, kruidig en huiselijk. De perfecte herfsttraktatie. Muffin, per 18 stuks in doos, diepvries.

Carrotcake plaatcake

Smeuig en kruidig met wortel, walnoot en speculaaskruiden. Als taart of basis voor dessert. Plaatcake, per 2 platen verpakt, diepvries.



Winter

Molten cookie

American cookie gebakken in een bakvorm met zachte kern. Om te delen tijdens het kerstdiner. Molten cookie, mono verpakt.

Bloemkool groentebeslag

Bloemkool en oude kaas. Perfect als garnering bij een hoofdgerecht. Baked Greenz 1-kilo emmertje, diepvries.

Cheese Onion hartige muffin

Pittig en kruidig met zachte uiensmaak. Heerlijk bij een warme Franse uiensoep. Baked Bitez, 2 x 12 verpakt, diepvries.

Speculaas eierkoek

Een echte favoriet. De traditionele eierkoek met de nostalgische smaak van speculaas. Eierkoek (retail), in-out.

Vanille cookie dough

Eetbaar cakebeslag. Meng met warme appel, rozijnen en kaneel voor een appelstrudeldessert. WoW cookie dough 1 kilo gastrobak, diepvries.

Kruidnoten deegrolletje

Kruidnoten bakken maar. Kant en klaar deeg, om zelf te bakken tijdens de feestdagen. Cookie rolls, per stuk verpakt, diepvries.



FAQ

Heb je vragen over onze producten, levertijd of mogelijkheden? Hieronder vind je de antwoorden op de meest gestelde vragen van horecaondernemers en inkopers.

Wat kost een product?

Onze producten lopen via horecagroothandels. Prijzen verschillen per groothandel en afspraken. Voor actuele prijzen verwijzen we je graag naar de groothandel waar je wilt bestellen.

Kan ik rechtstreeks bij jullie bestellen?

Kleine hoeveelheden bestel je via groothandels (o.a. Hanos, Bidfood, Sligro, VHC). Voor grotere volumes of specifieke wensen kun je rechtstreeks bij ons terecht, mits we een minimale afnamehoeveelheid hanteren.

Wat is de levertijd van producten?

Ons standaard assortiment is vaak uit voorraad leverbaar. Leadtime wordt afgestemd met de klant. Tijdens seizoensdrukte en piekperiodes kan dit afwijken, hierover communiceren we altijd tijdig.

Hoeveel zit er in een emmer?

Onze bake-off producten zijn beschikbaar in emmers van 1, 3 en 10 kilo. Zo speel je flexibel in op jouw behoefte, of je nu klein of groot wilt inkopen.

Wat kan ik met jullie producten?

Inspiratie vind je via onze social media kanalen en op onze website, waar we na demo's steeds nieuwe recepten plaatsen. Ook kan onze culinair adviseur langskomen om ideeën te delen en samen mee te denken.

Hoe bak ik jullie producten het beste af?

Op al onze verpakkingen vind je baktips afgestemd op het product. Deze zijn afhankelijk van oventype en hoeveelheid. Via de QR-code op de verpakking ontdek je extra tips en inspiratie.

Kunnen jullie ook maatwerk leveren?

Ja, dat is onze kracht! Heb je een specifiek idee of wil je grotere hoeveelheden produceren? Samen met onze R&D-afdeling kijken we naar de mogelijkheden om een product volledig af te stemmen op jouw wensen.

Wat doen jullie op het gebied van duurzaamheid?

We zetten volop in op duurzamere verpakkingen en efficiëntere productielijnen. Lees ons duurzaamheidsverslag 2024-2025 (pagina 17) voor alle in's en out's. Zo maken we samen met onze klanten het verschil.

WOW!

Altijd op zoek naar de volgende innovatie!

**EEN
ONDERSCHEIDEND
PRIVATE LABEL-
PRODUCT
ONTWIKKELEN?**

**OP ZOEK NAAR
EEN IJZERSTERKE
AANVULLING OP
JE BESTAANDE
PRODUCTAANBOD?**

Onze R&D afdeling werkt voortdurend aan nieuwe producten en toepassingen. Een eigen smaak, op maat gemaakte verpakking, of een afwijkend gewicht? Het kan allemaal. Vraag ons naar de mogelijkheden.



FILLED COOKIE
CHEESECAKE

ONTMOET ONZE MAKERS

“

Dat elk
cruiseschip
wat vertrekt
ruikt naar onze
koekjes, dat is
toch gaaf?”

*Van plaatcakedeeg draaien in de
vroegte uurtjes, tot muffintrays in de
oven schuiven en dagverse eierkoeken
verpakken: bij De Maro werken we
samen van bakkerijvloer tot kantoor.
Elke collega draagt bij aan onze reis van
dough to WoW, zodat onze producten
overal ter wereld voor een glimlach en
die versgebakken geur zorgen.*



EST.

De Maro

1937



Beurzen in Nederland

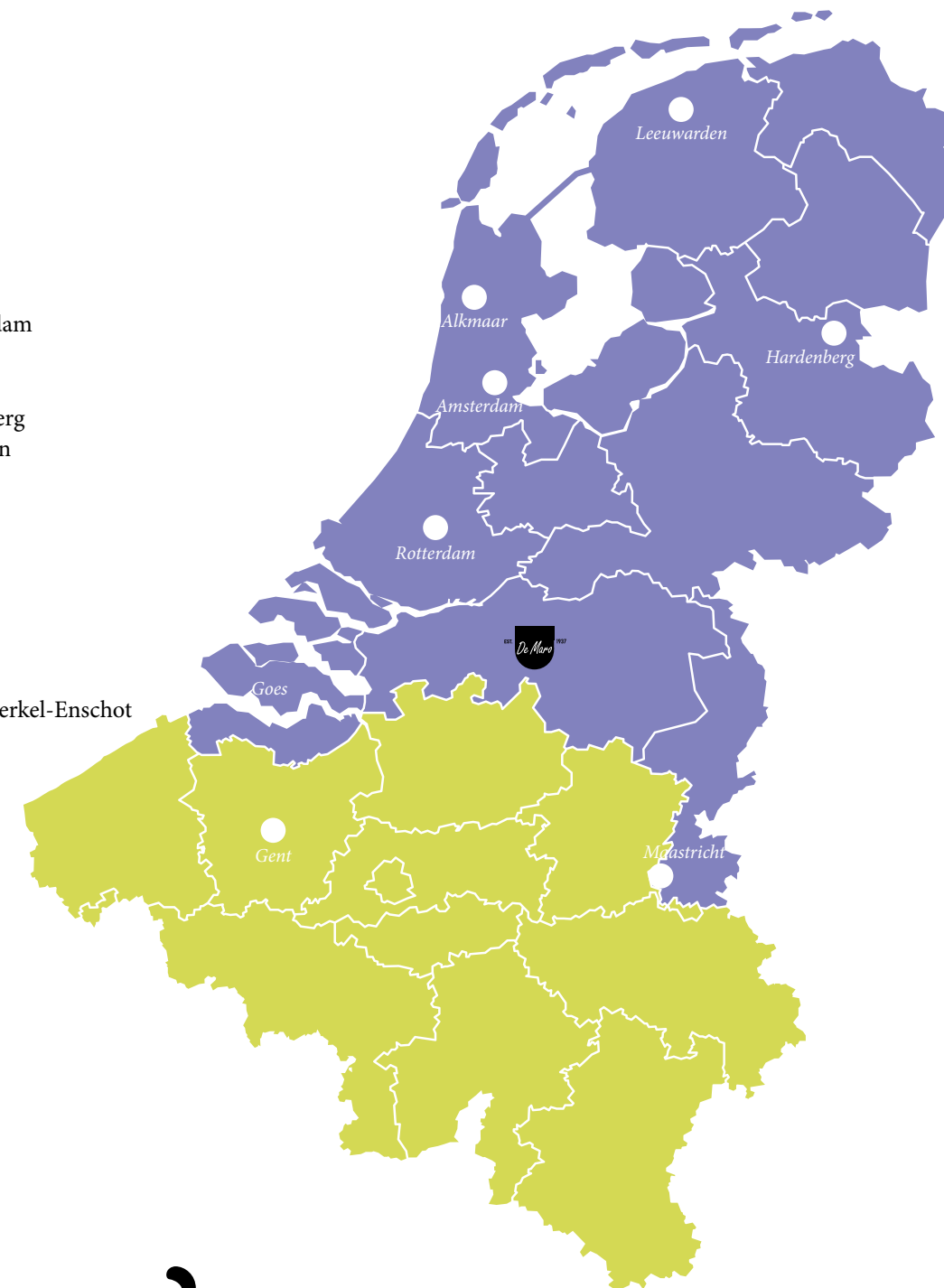
Gastvrij Rotterdam, Rotterdam
BBB, Maastricht
Horecava, Amsterdam
Horeca Vakbeurs, Hardenberg
Horeca EvenTT, Leeuwarden
Horecabeurs Goes, Goes
NHH, Alkmaar

Beurzen in België

Horeca Expo, Gent

Bezoek onze bakkerij

Knippersven 15, 5056 DE Berkel-Enschot



Let's meet

Instagram & Facebook

Volg ons via:

@banketbakkerijdemaro



LinkedIn

Volg ons via:

linkedin.com/company/de-marro



TikTok

Volg ons via:

@DeMaro1937



EST.

De Maro

1937

OP NAAR DE VOLGENDE WOW

Zelfs de achterkant smaakt naar meer.

DEMARO.NL

Dit magazine is gemaakt door het team van De Maro, met bijdragen van Bart Snijders (directie), onze sales- en marketingafdeling, culinair adviseur Bart en R&D. Concept, tekst en fotografie kwamen tot stand in samenwerking met ons marketingteam, Jurian Kriebel en Joyce Pasmans. Het drukwerk is verzorgd door Q-Promotions.