



BISCUITERIE JULES DESTROOPER LANCEERT HAAR EIGEN 'FOOD SERVICE LINE' VOOR HORECA

Bij een koffie hoort een koekje... zowel thuis als op restaurant. Deze sterke traditie in binnen- én buitenland heeft er mede voor gezorgd dat Biscuiterie Jules Destrooper op 12 mei een volledig nieuw gamma lanceert van individueel verpakte koekjes. Doelgroep zijn horecazaken, koffiebranderijen en cateringbedrijven. Deze lancering is zonder meer een nieuwe mijlpaal in het 123-jarige bestaan van dit internationaal succesvol, West-Vlaams familiebedrijf.

Met deze stap in een voor Jules Destrooper complementaire markt gaan een aantal belangrijke investeringen gepaard, waaronder de aankoop van een gloednieuwe verpakkingsmachine voor haar productievestiging in Lo. Voortaan kan de onderneming die sinds 1999 gebrevetteerd hofleverancier van België is, haar meest succesvolle boterkoekjes en chocoladespecialiteiten ook in een individueel verpakte miniversie commercialiseren.

De 'Food Service Line' die niet minder dan zeven nieuwe producten telt, blijft vanzelfsprekend trouw aan de waarden en traditie van Jules Destrooper. Dit betekent dat alle koekjes worden gemaakt volgens authentiek, geheim familierecept en dit met echte boter en de meest verfijnde, 100% natuurlijke ingrediënten zonder kleur- en bewaarestoffen.

Een miniversie van de natuurboterwafel, het meest gekende en in 2006 door de VLAM officieel als 'Streekproduct uit de Westhoek' erkende koekje, mocht natuurlijk niet ontbreken in dit verhaal. Ook de recent gelanceerde speculaas met echte boter gemaakt volgens een eeuwenoud, authentiek recept zal binnenkort in tal van horecazaken bij de koffie te vinden zijn. Verschillende chocoladekoekjes maken deel uit van een exclusief chocolade assortiment en Jules' Selectie brengt alle koekjes samen in een mengeling van 300 stuks.

Het amandelbrood, het koekje waar alles mee begon voor Jules Destrooper, is te verkrijgen in een aantrekkelijk minidoosje van 17 gram en ook in een navulverpakking voor een speciaal voor horeca ontwikkeld retro koekjesblik. Ook de gekende kletsoppen zijn voortaan in een navulverpakking verkrijgbaar.

“Met de lancering van dit nieuwe assortiment voor horeca in de meest ruime zin komt een van mijn grote dromen uit,” licht Peter Destrooper, Algemeen Directeur van Biscuiterie Jules Destrooper en achterkleinzoon van de stichter, toe. “Dit project is enerzijds een belangrijke pijler in de verdere uitbouw van de mooie groei en rentabiliteit die we de voorbije jaren hebben gekend. En anderzijds zal dit nieuwe gamma zeker in belangrijke mate bijdragen tot het verder versterken van de naam- en productbekendheid van Jules Destrooper bij huidige en toekomstige consumenten.”