



Del Rey

lanceert gebak zonder eieren



De eerste vraag naar een eierloos gebak dateert al van een hele poos geleden. Omdat elk product dat Del Rey verkoopt die naam waardig moet zijn, namen zaakvoerders Bernard Proot en Anne Seutin al de tijd die nodig was om met een kwaliteitsvol gebak voor de dag te komen.

Om een goed onderscheid te maken tussen het normale assortiment en om het gebak zonder eieren altijd in voorraad te hebben, zal het uitsluitend diepgevroren verkocht worden.

De drie nieuwe eierloze taarten die Del Rey aanbiedt, zijn:

- Bombay: Pistache – chocoladetaart (voor 5 personen)
- Delhi: melkchocoladecaramelcrème op een bodem van biscuit met feuilletine
- Doosje met 9 diminitiefs (3 soorten, 3 van elk):
 - Pistache chocolade

De chocolatier Del Rey uit de Appelmansstraat in Antwerpen lanceert **vanaf 1 september** drie taarten zonder eieren. Deze nieuwe producten komen er op vraag van vele klanten, niet alleen uit België, maar zelfs uit Indië waar het eten van eieren wegens religieuze redenen taboe is.

- Witte chocolademousse met praliné en bovenop een chocoladecrème
- Frambozenbavarois met een melkchocoladecaramelcrème

Naast dit assortiment heeft Del Rey nog andere producten in het gamma die zonder eieren gemaakt worden:

- Alle pralines en chocoladeproducten
- Friands (*koekjes met amandelen en sinaasappel*)
- Tartine russe (*krokant koekje gevuld met ganache*)
- Sorbets
- Marsepein
- Mandorla (*appeltaart met rozijntjes en nootjes*)
- Marrons glacés

www.delrey.be

