



Nieuw

**GENTSE
VLAAIMIX**

A black and white photograph of a brick factory interior. Several workers in white aprons are visible, some standing near large brick kilns on the left and others in the background. The floor is covered with stacks of bricks. The ceiling is high with a wooden truss structure and skylights. The overall atmosphere is industrial and historical.

ONS VERHAAL

FLAN
— DE —
GAND

**Wij herverpakken de
traditionele maak- en
smaakbeleving van Gentse
vlaai in een hedendaags
dessertverhaal voor
doe-het-zelf-bakkers,
restaurateurs, hotellerie en
vakpatissiers.**

Pieter Geers, bedenker





“We vinden onze passie en energie in de overgeleverde familiememoires van onze voorouders, verbinding met de geboortestad en ontembare zin om culinair te ondernemen.”

**FLAN
— DE —
GAND**

We maken

kwaliteitsvolle, lokale en iconische vlaaibakmixen volgens authentieke Gentse receptuur met Belgische ingrediënten.

We werken

met respect voor het verleden aan oplossingsgerichte producten, smakelijke verhalen en nieuwe belevingen voor onze fans van flans.

We hebben

een fantastische contactenlijst van samenwerkingen met innovatie-, maak- en verkooppartners binnen onze korte productieketen op Vlaamse bodem.

We zijn

Gentpreneurs die zopas, maar met 'bakken' ervaring, gestart zijn aan het schrijven van een nieuw en persoonlijk ondernemingsverhaal.

ONZE MIXEN

FLAN
—DE—
GAND

GAMMA

Bigbags

Voor vakbakkers, grootkeukens, restaurateurs, hotellerie, vlaaigoeroe's en verenigingen die een gebakken Flan de Gand willen bezorgen aan hun klanten, bezoekers of leden.

Blisters

Voor Belgische en buitenlandse supermarktgangers en bezoekers van Gentse hotspots, weekmarkten en voedingsspecialzaken.

Bundels

Exclusief voor Belgische, Nederlandse en Franse internetkopers die een volume- of bundelpakket bakmixen willen aanschaffen.

Nieuw

BAGGED SERIES



Locaties

Propositie.

Onze doe-het-zelf blisters helpen fans van flans om een ingewikkeld authentiek en tijdrovend lekker recept nog leuker te maken. Door in te zetten op comfort, creativiteit en toegankelijkheid.

Belgische winkelrekken

Online toonbank*

Gentse promotiepunten

Voedingsmarkten

Culinaire activiteiten

(*) Enkel pakketverkoop

USP's

Beleving

De allereerste vlaai-poedermix volgens authentieke streekreceptuur die snel, en met eenvoudige handelingen, klaar is om te bakken en serveren naar een vorm of ontwerp van jouw keuze.

Gemak

De bereiding vereist geen extra ingrediënten buiten kraantjeswater, maakt minimaal gebruik van keukentools en vermindert zo jouw kostbare winkel-, vaatwas- en oventijd.

Authenticiteit

Het bakpoeder werd tot op de korrel gebaseerd op een Gents familierecept, bevat Oost-Vlaamse ingrediënten van traditionele makelij en wordt geproduceerd op Vlaamse bodem om jou een authentiek Belgisch product te garanderen.





Moderne klassieker.

Traditioneel gebak? Of liever pudding, smeerpasta of een dessertcoulis? Dat kan allemaal.



Bordtips en toppings.

De tijd die je uitspaart, kan je optimaal spenderen aan een persoonlijke signatuur.

1 Voordelen

die de blisterklant wil

- Originele blister in authenticiteit en smaak
- Lekker ogend en geurend dessertgebak
- Ongecompliceerd bereiden op ieder moment
- Geen bakervaring nodig
- Individueel of samen bakken met het gezin



2 Pijnpunten

die de dessertmaker ervaart

- Onvoldoende ingrediënten aanwezig
- Fysieke bereidingstaken
- Te lange verwerkingstijd
- Afwezigheid van juiste werkmateriaal
- Geklonterd beslag of inferieur bakresultaat
- Onjuiste portiegroottes
- Veel afwas

3 Taken

die de thuisbakker wil realiseren

- Prijsbewust inkopen van betrouwbare producten
- Ruimte voor eigen bakinterpretatie
- Persoonlijke uitstraling en verhaal geven

TROEVEN

1 Voordeelverschaffers van het bakconcept

- Belgisch folkloreproduct in een creatieve verpakking
- Gentse vlaai volgens authentiek recept
- Na 5 minuten oplossen klaar voor de oven
- Eenvoudige instructies en handelingen
- Keuze voor standaardgebak of ontwerp-het-zelf-dessert

2 Pijnverzachters door de vlaai-poeders

- Geen extra producten noch kosten, enkel water toevoegen
- Minimale inspanningen omdat de binding niet tijdens opkloppen gebeurt
- Het traditionele maakproces werd gehalveerd tot 40 minuten
- Een juiste bakkom, mengkom en garde zijn enige benodigde werktools
- Het bakproces in de oven garandeert een egale textuur
- De verpakking en website vermelden het aantal porties per bakwijze
- Enkel de bakkom, mengkom en garde moeten nadien in de vaat

3 Producten en diensten van de vlaaimakerij

- Belgische kwalitatieve ingrediënten aan beste prijs
- Een enkele blister, vier verschillende bereidingen
- Inspiratieblog met serveertips en toppings

Duurzaam en sociaal.

We werken dan wel op kantoor in de Gentse binnenstad, maar natuur, mensen en schone lucht zijn ons meer dan dierbaar. Zowel tijdens als na de werkuren.

Lokale ingrediënten

Productiereststromen

Energieneutrale machines

Kortste transportketen

Maatwerkbedrijf

Mensgericht ondernemen

Ecologisch gebruik

FLAN DE GAND



www.flandegand.be

