

# World of Perfection



EEN WERELDSE SMAAKSENSATIE, TOT IN PERFECTIE  
SAMENGESTELD DOOR ONZE PATISSIERS EN IJSMEESTERS



UW PREMIUM IJS & PATISSERIE



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.

# World of Perfection

VOOR GASTEN ÉN CHEFS

**Bij Otelli draait het om het moment waarop alles samenkomt. Als smaak, structuur en presentatie zorgen voor dat ene gevoel: wauw... Achter dat moment schuilt een wereld waarin alles klopt. Waar perfectie de standaard is voor elk detail. Onze World of Perfection.**

Van warme vakantieoorden en the chilly Arctics tot en met het opkomende Dubai en het tijdloze Parijs. Onze patissiers en ijsmeesters laten zich inspireren door smaken van over de hele wereld. Altijd in verbinding met de seizoenen, want die vormen de basis van elke keuken, waar je ook aanschuift. Zo ontstaat een Otelli-collectie die verrast: aan tafel én in de keuken.

Met ons assortiment geven we niet alleen je gasten een wauw-gevoel, maar ook jou als chef. Want bij Otelli gaat perfectie verder dan het bord. Als verlengstuk van je keuken helpen we elk seizoen keuzes maken, zonder dat je je zorgen hoeft te maken over snelheid, kwaliteit of verspilling.

Sterker nog: Otelli's zorgen voor minder handelingen, terwijl je meer grip hebt op de laatste, misschien wel belangrijkste, gang. Want de slotbeleving bepaalt vaak de totaalervaring van je gasten.

De meeste Otelli's zijn helemaal af. Andere laten ruimte voor de eigen signatuur van jouw brigade. Er blijft dus vrijheid om te spelen met details en presentatie, terwijl de basis altijd klopt. Met dit magazine nemen we je mee in een wereld vol inspiratie. Waar seizoenen, smaken en vakmanschap samenkomen in desserts die voelen als... wauw!

**Welkom in onze  
World of Perfection.**

# Vakmanschap in 4 seizoenen

**Smaken, kleuren en beleving veranderen elk seizoen. Otelli's ijs en patisserie bewegen mee, met een kwaliteit die het hele jaar door in balans blijft. Dat is het resultaat van ervaring: we zijn al maker sinds 1989. Maar ook van de mentaliteit van onze mensen, die de lat elke dag iets hoger leggen. Deze voortdurende ontwikkeling maakt ons werk bijna net zo onweerstaanbaar als onze producten.**

Ook belangrijk voor perfectie: we hebben van begin tot eind de regie. De biscuits, het interieur, de decoratie... Onze ijsmeesters en patissiers maken alles zelf. Ze bedenken, proeven en blijven finetunen tot een Otelli volmaakt is. En dat doen ze nog steeds bijna allemaal met de hand. Bijna al onze handelingen zijn ambachtelijk werk. Natuurlijk zijn

de bakkerij, chocolaterie, ijs-, dessert- en patisserieafdeling cruciaal. Maar ook de voorraad, logistiek en service hebben we in eigen beheer. Hierdoor staat aandacht voorop, voor onze klanten én onze medewerkers. Want bij hen begint vakmanschap dat zich iedere keer weer aanpast aan het moment van het jaar.



# Sakura Spring



Sakura Spring staat voor een wereld die ontwaakt: fris en elegant. Hier komen lichtheid en Aziatische verfijning samen in zachte tinten groen en roze, subtiele afwerkingen en vernieuwende 3D-vormen. Deze Otelli's geven energie: de lente staat voor de deur! Een seizoen dat zorgt voor optimisme en de zin om vooruit te kijken.

## Peachberry Swirl

Laat je gasten genieten van de Peachberry Swirl. Een roze dessert dat perfect past op de lente- of zomerkartaart. Dit 3D-vormige kunstwerkje combineert de zoetheid van een perzik- en abrikozencompote met de verfrissende mousse van frambozen en granaatappel. Dankzij de luchtige structuur en een krokante bodem biedt elke hap een heerlijk contrast in textuur en smaak.



**PEACHBERRY SWIRL**  
2540 2713  
12 ST - 85 GR



## Gateau Citroen Matcha

Een elegante, moderne taart met een verfijnde balans tussen fris en aards. Gevuld met een matcha jelly, matcha mousse, amandelbiscuit en een citroenkookroom. Afgewerkt met een spiraalvormige limoen-pannacotta als eyecatcher.



**GATEAU CITROEN MATCHA**  
8416 8116  
1 ST - 755 GR

## Roomijs Dubai Style

Dubai-style roomijs is een luxe ijssoort met romige chocolade, knapperige kataifi en geroosterde pistache. Deze unieke combinatie trekt klanten aan die op zoek zijn naar een verfijnde smaakervaring. Zet dit exclusieve ijs op je menukaart en je zult merken dat klanten vaker ijs bestellen.



**ROOMIJS DUBAI STYLE**  
3025 0022  
1 ST - 2500 ML





## IJsmacaron Framboos

De ijsvariant van de klassieke macaron, roomijs met een swirl van frambozensorbet.



**IJSMACARON FRAMBOOS**  
6687 4105  
11 ST – 150 ML

## Lemon Meringue Ijs Dessert

Heerlijk citroenmeringue-roomijs op een charlottebiscuit, rijkelijk gedecoreerd met meringue en een parelrode decoratie. Je zet deze traktatie in een handomdraai op tafel. Rechtstreeks uit de vriezer, aantrekkelijk aangekleed en voilà: jouw ambachtelijke dessert is klaar.



**LEMON MERINGUE IJS DESSERT**  
6581 1513  
20 ST – 130 ML



## Dr. Love

Een eetbaar kunstwerk in een geometrische hartvorm, gemaakt met liefde voor patisserie. De patissiers van Otelli spelen hiermee in op de laatste trend: luxe desserts in een geometrische vorm. Met een compote van rood fruit en een mousse van vanille is het Dr. Love-dessert een echte allemansvriend. Of het nu gaat om Valentijnsdag of een bruiloft: Dr. Love staat het hele jaar door op jouw menukaart als eyecatcher en eerbetoon aan de liefde.



**DR. LOVE**  
2540 2653  
12 ST – 90 GR



## Slof Aardbei

Sloffentaarten zijn inmiddels niet meer uit het taartassortiment weg te denken. En terecht, want ze zijn heerlijk. Die krokante, maar toch ook wat taai bodem die een prachtige gerezen zijkant laat zien. Deze slof is gevuld met een heerlijke aardbeienbavarois.



**SLOF AARDBEI**  
2580 2658  
1 ST - 850 ML



## Coupe Raspberry Flower

Frambozenbavarois, biscuit op basis van cacao met een crispy laagje van melkchocolade, frambozengelei en een fleurige witte chocoladedecoratie. Deze allemansvriend is vol van smaak en verrassend lekker.



**COUPE RASPBERRY FLOWER**  
2565 2712  
16 ST - 85 ML



## Roomijs Strawberry Matcha

Fluweelzacht roomijs waarin de zoetheid van aardbei en het verfijnde, licht bittere karakter van matcha samenkomen. Een eigentijdse smaakcombinatie, geïnspireerd op de matcha-trend.



**ROOMIJS STRAWBERRY MATCHA**  
3025 0073  
1 ST - 2500 ML



PATISSIER DANNY AAN HET WOORD OVER

# Seizoenen in de patisserie

“NET ALSOF JE NAAR BUITEN KIJKT”

**Een keuken beweegt mee met de seizoenen: in smaken, kleuren en structuren. Dat is bij Otelli niet anders. Maar een assortiment dat is opgebouwd rond de vier jaargetijden maakt die diversiteit wél extra zichtbaar. Patissier Danny Camijn vertelt wat deze keuze voor zijn werk betekent.**

“In onze collectie hebben bestaande Otelli’s een vernieuwde uitstraling gekregen en zijn voor elk seizoen creaties toegevoegd”, aldus Danny. “Zo beginnen we het jaar fris met een Strawberry Matcha-ijsdessert. En we eindigen met een winterse Gateau Sweet Gold-taart, vol rijke smaken. Twee nieuwe Otelli’s die laten zien hoe sterk de contrasten tussen de seizoenen kunnen zijn.”

## Overgangen

Voor Danny zit het mooiste van de jaargetijden vooral in de overgangen. “Daar draait het voor mij steeds om. Net alsof je naar buiten kijkt: in de lente breekt het licht door de takken, daarna kun je niet meer door het groen kijken en in de herfst vallen de bladeren. Die veranderingen zie je bij ons ook terug. Smaken en kleuren verschuiven, niets blijft hetzelfde. Het bijzondere is: hierdoor ontstaan vanzelf ideeën. Overgangperiodes houden ons scherp en geven energie.”

## Danny’s favoriet: de zomer

Onze patissier geniet van elk seizoen. Maar als hij één seizoen zou moeten kiezen, is het de zomer. “Dan is er volop vers fruit en zijn veel fruitsoorten op hun best”, aldus Danny. “Braam, bosbes en framboos smaken dan voller en mooier, net als citrusvruchten zoals limoen en citroen. Ook visueel spreekt de zomer aan. Zachte, frisse kleuren hebben minder nodig om op te vallen; die stralen van zichzelf. Dat maakt het prettig om ermee te werken.”

## Zintuigen prikkelen met decoratie

Het seizoensgevoel werkt voor Danny door in de presentatie. Zijn visie? De manier waarop je een bord opmaakt, moet naadloos aansluiten bij de Otelli. “Gasten beginnen vaak met de decoratie en bewaren de showpiece tot het laatst. Je kunt de zintuigen dus alvast prikkelen met decoratie, door alle smaken en structuren te presenteren. Echt een voorproefje. Maar overdrijf niet, want rust is ook belangrijk.”

## Soms wel vijf keer opnieuw

Wanneer is een bord echt af en dus klaar voor presentatie? Dat kan bij onze patissier wel even duren. “Ideeën schieten al weken van tevoren door mijn hoofd. En eenmaal begonnen, maak ik borden soms wel vijf keer opnieuw op. Bijvoorbeeld als geleidruppels niet gelijk zijn of te ver uitvloeien. Of als onderdelen nét niet symmetrisch zijn. Ik moet honderd procent tevreden zijn.”

## Laten zien waar we voor staan

Danny en zijn collega’s vragen veel van zichzelf. Maar dat geeft ook extra voldoening. “De weg die we met een aantal producten zijn ingeslagen, kietelt me als patissier. We passen volop klassieke én vernieuwde technieken toe. Neem de Ring of Rouge. Daar decoreren we met flinterdunne koraaltuile. En de Golden Soleil garneren we onder andere met spongecake. De bereiding daarvan vraagt om vernuft en fingerspitzengefühl. Hiermee laten we zien waar we voor staan.”





## Dubai Style Ijs Dessert

Ons Dubai Style Ijs Dessert speelt in op de huidige luxe trends én de populariteit van de Dubai chocoladereep hype. Met romige chocolade, knapperige kataifi en geroosterde pistache biedt dit dessert een luxe ervaring die makkelijk te serveren is. Jouw gasten willen graag de Dubai-hype proeven en dit dessert trekt hen aan om vaker iets bijzonders te bestellen.



**DUBAI STYLE IJS DESSERT**

6581 1531  
20 ST - 100 ML



## Dubai Style Chocolate Dessert

Ons extreem luxe Dubai Chocolate Style Dessert is een verfijnde creatie die de zintuigen prikkelt met een combinatie van romige chocolade, knapperige kataifi en geroosterde pistachenoten. Elke hap biedt een rijke, decadente ervaring. Ideaal voor wie op zoek is naar een culinair hoogtepunt. Het gebruik van hoogwaardige ingrediënten en de weelderige presentatie maken dit dessert een absolute must-try voor fijnproevers die op zoek zijn naar iets bijzonders.



**DUBAI STYLE CHOCOLATE DESSERT**

6584 2007  
18 ST - 70 GR

## Raspberry Vegan\*

Een knapperige bodem van gepofte rijst met een frisse frambozenmousse.



RASPBERRY VEGAN\*  
6584 2059  
24 ST - 42 GR

“Taste the Spring”



## Macaron Framboise Hybiscus

Een elegante roze macaron met een fluweelzachte ganache van frambozenpuree, aceto balsamico en hibiscus.



MACARON FRAMBOISE  
HYBISCUS  
6684 4021  
40 ST - 15 GR

## Vanilla Pinky On a Stick

Laat je verleiden door onze heerlijke ijslolly van vanilleroomijs met een crispy roze coating met de smaak van aardbei en pistachenoetjes. Zacht en romig van binnen, knapperig van buiten!



VANILLA PINKY  
ON A STICK  
6081 8902  
16 ST - 55 ML





## Dream Cake

Een salontart met een trendy twist. Met dit kunstwerk van matchathee, zachte room en een zoete aardbeinvulling is jouw gebaksvitrine perfect gevuld. (Voorgesneden in 12 punten).



**DREAM CAKE**  
8224 3427  
12 PUNTEN - 1500 GR



## Kiwi Yuzu Spark

Een frisgroene eyecatcher die de lente en de zomer tot leven brengt. Met kiwi-compote, een luchtige yuzu-citroenmousse en een witte chocoladecake met cacaoibs die aan kiwipitjes doen denken. Afgewerkt met glittergroene gelei en fijne bloemetjes van zachte room en kiwi-gelei.



**KIWI YUZU SPARK**  
6584 2008  
12 ST - 125 GR



## IJsmacaron Pistache

De ijsvariant van de klassieke macaron, roomijs met een swirl van pistache roomijs. Een royale ijsmacaron als volwaardig dessert.



**IJSMACARON PISTACHE**  
6687 4106  
11 ST - 150 ML

## Disk Vanilla Bourbon Icecream

Een elegante ijschijf van luxe vanille-bourbon-roomijs, rustend op een biscuit van chocolate chips. Ontwikkeld als verfijnde basis waarop iedere chef zijn eigen signatuur kan aanbrengen. Van vers rood fruit tot chocolade, toppings of room. Tijdloos, veelzijdig en altijd een succes op de dessertkaart.



**DISK VANILLA BOURBON ICECREAM**  
6581 1538  
24 ST - 180 ML



“Strawberry  
Season”



## Roomijs Citroensmaak

Ambachtelijk citroensmaak roomijs met een elegante zuurbalans. Perfect om als bolletje ijs te serveren of als basis voor een verfijnde sgroppino.



**ROOMIJS CITROENSMAAK**  
3025 0124  
1 ST - 2500 ML



## Citrus Crunchy IJslongeur

Verfrissende ijslongeur van citroensmaak roomijs, gecombineerd met een charlottebiscuit, afgewerkt met luchtige meringue en knapperige koekstukjes.



**CITRUS CRUNCHY IJSLONGEUR**  
7081 7512  
1 ST - 1300 ML





## Roomijs Pistache

Otelli ambachtelijk pistache-ijs: rijk van smaak door het gebruik van pure, natuurlijke ingrediënten.



**ROOMIJS PISTACHE**  
3025 0008  
1 ST - 2500 ML

## Macaron Velvet Matcha

Luchtige macaron met fluweelzachte matcha ganache. Fris, verfijnd en licht bitter van smaak.



**MACARON VELVET MATCHA**  
6684 4037  
40 ST - 15 GR



## Strawberry Matcha Ijs Dessert

Ijs dessert met romig aardbeienijs en verfijnde matcha. Afgewerkt met twee chocoladedecoraties in de vorm van aardbeien. Een trompe-l'oeil-detail dat rechtstreeks uit de Parijse patisserie is overgewaaid. Een direct serveerbaar dessert waarin smaak, uitstraling en trends samenkomen.



**STRAWBERRY MATCHA IJS DESSERT**  
6581 1532  
20 ST - 150 ML

## Pistache On a Stick

Romig pistache-ijs, omhuld met een gekleurde witte chocolade coating met krokante pistachenootjes. Pistache is nog altijd dé trend van het moment; een smaak waar je niet omheen kunt.



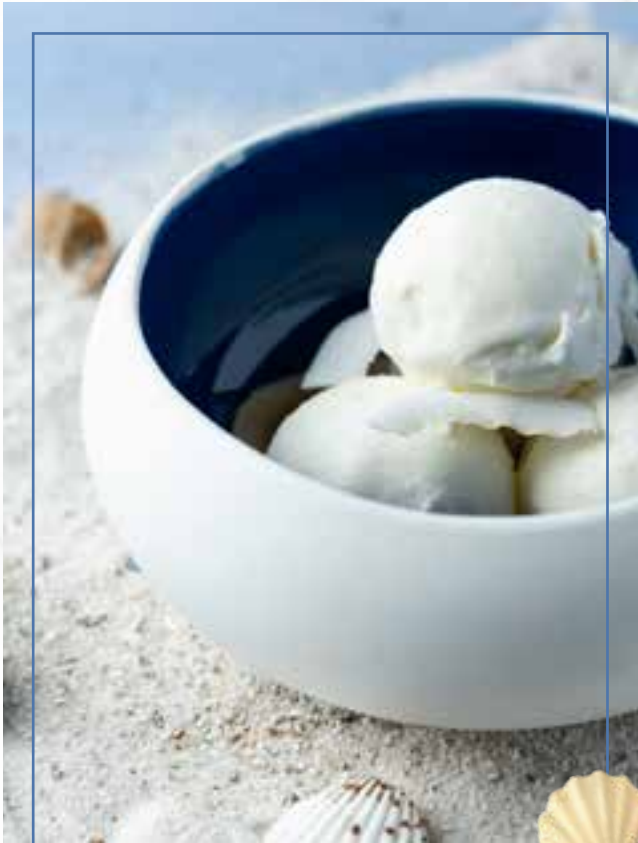
**PISTACHE ON A STICK**  
2560 2730  
16 ST - 55 ML



# Tropical Summer



Zorgeloos genieten: daar draait Tropical Summer om. Een wereld vol zon, zee en een heerlijk warm briesje, vertaald naar zoete smaken en kleurrijke accenten. Meer ijs en extra spanning, zonder de verfijning te verliezen. Otelli's die aanvoelen als vakantie: waarmee de tijd even vertraagt en je je zintuigen echt kunt prikkelen.



## Roomijs Kokosnoot

Otelli ambachtelijk kokosijs: rijk van smaak door het gebruik van pure, natuurlijke ingrediënten.



**ROOMIJS KOKOSNOOT**  
3025 0012  
1 ST - 2500 ML

## Ismacaron Mango-passie

Grote ismacaron gevuld met zacht roomijs met daarin een swirl van mango-passiesorbetijts. Luchtig, zonnig en intens fruitig.



**IJSMACARON MANGO-PASSIE**  
6687 4104  
11 ST - 150 ML



## Tartelette Citroen Rustique

Bretonse koek gevuld met fluweelzachte citroencremeux en citroenmeringue.



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





## Sorbetijs Mango

Otelli ambachtelijk sorbetijs mango heeft de exclusieve smaak van Alphonso mango. Deze specifieke soort wordt de koning van de mango's genoemd.



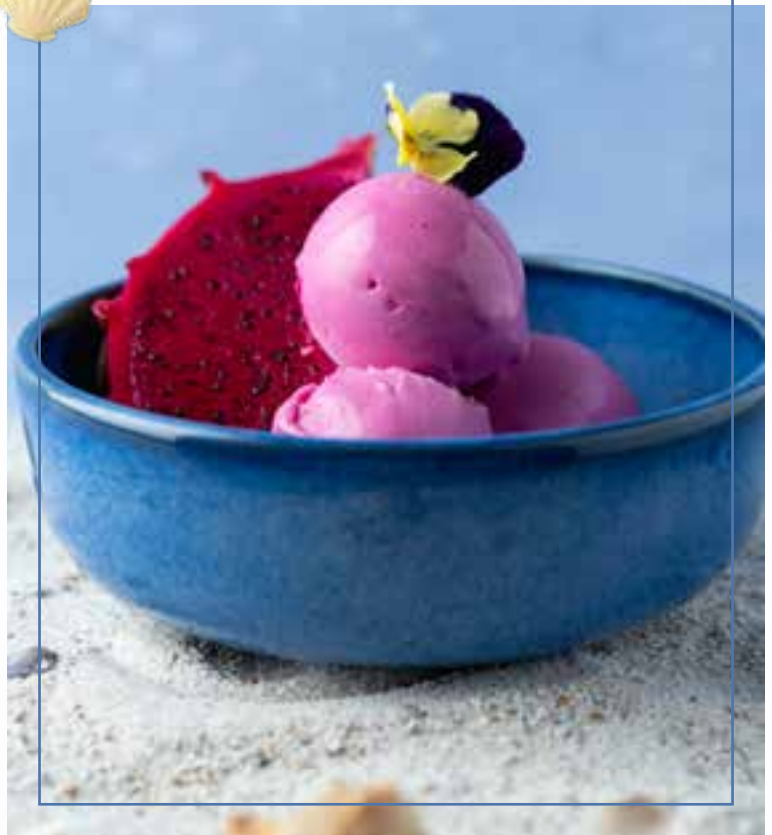
**SORBETIJS MANGO**  
4025 0052  
1 ST - 2500 ML

## Sorbetijs Dragon Fruit

De meest instagrammable ijssmaak van Otelli. De red dragonfruit is een tropische vrucht die bekendstaat om zijn felroze schil. Het bijzondere uiterlijk van deze fruitsoort heeft ervoor gezorgd dat het erg populair is om als bolletje ijs op jouw menukaart te presenteren.



**SORBETIJS DRAGON FRUIT**  
4025 0065  
1 ST - 2500 ML



“Taste the  
Sunshine”

## Taart Mango Royaal

Mangobavarois met pistache-biscuit, rijkelijk gedecoreerd met mangoblokjes en mangogelei.



**TAART MANGO ROYAAL**  
8220 3261  
1 ST - 885 ML



## Cheesecake Classic

Een romige cheesecake met een koekbodem en een zachte roomkaasvulling. Ambachtelijk bereid en al in twaalf perfecte punten gesneden.



**CHEESECAKE CLASSIC**  
8224 3419  
12 PUNTEN – 1600 GR



## Sweet Honey Yoghurt

Dit heerlijke dessert combineert romige yoghurt met de zoete smaak van honing. Een bodem van Bretonse koek, een interieur van amandebiscuit en een compote van appel met kaneel, omhuld door een mousse van yoghurt en honing. Het dessert is trendy gedecoreerd met een honingraatvorm: een culinair meesterwerk ontwikkeld door de patissiers van Otelli.



**SWEET HONEY YOGHURT**  
6584 2003  
18 ST – 80 GR

## Kinderdessert Spikkels Ijs

Vanilleroomijs met vrolijke spikkels en verschillende witte chocoladedecoraties in één doos: astronaut, eenhoorn en meer. Een feestje voor alle kinderen!



**KINDERDESSERT SPIKKELS IJS**  
6581 1526  
12 ST – 150 ML



OP ONTDEKKINGSREIS MET PATISSIER  
RONALD VAN DER VISVLIET

# Wereldse inspiratie

**Op een bankje aan de Champs-Élysées is het even stil. Het verkeer raast voorbij en mensen lopen langs. Maar Otelli-pâtissier Ronald van Visvliet verroert zich niet. Verbluft door zijn beet in de trompe-l'oeil framboise. Dit lijkt een perfecte verse framboos, maar is in werkelijkheid een verfijnd Frans dessert.**

Ronald van Visvliet reisde samen met collega's naar Parijs. Ze gingen op ontdekking: wat gebeurt er bij de patisserieën die de toon zetten? "We wilden het echte kerstgevoel ervaren", zegt Ronald. "Wat speelt er allemaal? Welke keuzes maken de besten? En hoe bouwen ze een verhaal rondom de feestmaand?"

### Parijzenaren in de rij

Een van de desserts die indruk maakte, is de Framboise Illusion. Oftewel: de trompe-l'oeil framboise. "Trompe-l'oeil betekent gezichtsbedrog", aldus Ronald. "Dit lijkt een doodgewone framboos. Maar als je er een hap van neemt, krijg je zoveel meer. Onder de chocolade zit een heerlijke mousse en een prachtige compote. Precies dat wauwgevoel waar we naar op zoek zijn. Niet voor niets staan Parijzenaren hiervoor in de rij. En ook op TikTok is het een hele hype."

### Betoverend vermaak

"De Otelli's uit de Arctic Winter-collectie hebben aardig wat Parijse invloeden", vervolgt Ronald. "Natuurlijk hoort de Framboise Illusion nu bij ons assortiment, dit was een must. Verder komen de goudtinten en dieprode kleuren uit de stad van de liefde. Net als de Ring of Rouge, waarmee we een

knipoog maken naar Moulin Rouge. Daar draait het al decennialang om betoverend vermaak."

### 3D uit Rimini

Voor Otelli stopt inspiratie niet bij Parijs. Die vinden we in verschillende hoeken van de wereld. "De SIGEP WORLD-beurs in Rimini is niet zo romantisch als Parijs, maar zeker zo waardevol", vertelt Ronald. "Je hebt daar hallen vol trends, technologie en ingrediënten. Een walhalla voor ijsmeesters en pâtissiers. Zelf hebben we enkele vernieuwende 3D-vormen vertaald naar Otelli's, zoals de Choco Passionata en de Peachberry Swirl."

### Vooruitgaan

Voor Ronald zijn dit soort ontdekkingsreizen dé manier om vooruit te gaan. "We nemen dan echt de tijd", zegt hij. "We kijken, proeven en vergelijken. En we stellen onszelf de vraag: waarin kunnen we nog ontwikkelen? Als je even uit je vertrouwde omgeving bent, vind je dat antwoord vaak makkelijker."

"En dan is het nog de kunst om kort op de bal te zitten", vervolgt Ronald. "Dat kunnen we als geen ander. We hebben alles in huis: vakmanschap, enthousiasme en teamgevoel. Iedereen duikt er vanuit zijn of haar expertise volle bak in. En samen gaan we ermee aan de slag. Zo krijgt wereldse inspiratie hier vorm. We vertalen het tot iets dat voor 100% klopt binnen de wereld van Otelli."





## Tartelette Passie en Praliné

Tartelette van Bretons deeg en hazelnoot-frangipane met een marmelade van exotisch fruit en panna cotta van passievrucht en mango, aangezet met hazelnootjes.



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



## Mango Meringue

Mangobavarois met een krokant interieur van melkchocolade. Het dessert is rijkelijk gedecoreerd met meringue en hazelnootjes.



**MANGO MERINGUE**  
6582 8010  
20 ST - 130 ML



# “Mango Moments”

## Cheesecake Mango Passion

Romige cheesecake op een koekbodem, afgewerkt met een luxe topping van mango en passievrucht. Fris, tropisch en al voorgesneden in twaalf perfecte punten.



**CHEESECAKE MANGO PASSION**  
8224 3424  
12 PUNTEN – 1600 GR



## Golden Soleil

Goud, zon en tropische verleidingen komen samen in Golden Soleil. Van de frisse yoghurt-feuilletine-bodem tot de macaron van mango en passie. Een bolletje van exotische triple fruit mousse (mango, guave en passievrucht), gedecoreerd met bladgoud en witte chocolade, zorgt voor een luxe zomerse beleving.



**GOLDEN SOLEIL**  
6584 2016  
12 ST – 70 GR



## Vanille Bourbonijs

Onze absolute hardloper: zijdezacht roomijs met echte Bourbon vanille. Vol, romig en perfect in balans. Volgens uniek Otelli-receptuur en al jaren onze meest geliefde klassieker.



**VANILLE BOURBON IJS**  
3025 0001  
1 ST - 2500 ML



**VANILLE BOURBON IJS**  
3050 0201  
1 ST - 5000 ML

## Pornstar Martini Ijs Dessert

De populairste cocktail van het moment is nu verkrijgbaar als een heerlijk ijs dessert. Dit dessert is een absolute musthave op iedere dessertkaart. Het aanbieden van een Pornstar Martini als nagerecht werkt stimulerend voor jouw omzet: je zult merken dat jouw gasten vaker voor een dessert kiezen.



**PORNSTAR MARTINI IJS DESSERT**  
6581 1518  
20 ST - 130 ML



## Blueberry Moonlight

Een unieke creatie, geboren uit de wens van onze patissier om een blauw patisserie-item te maken. De Blueberry Moonlight combineert een zijdezachte yoghurt-vanille mousse met een rijke braam- en blauwebessen-anglaise, op een krokante Bretonsekoekbodem. Afgewerkt met een betoverende witte chocolade maandecoratie en een glinsterende blauwe uitstraling, wat dit dessert zowel visueel als qua smaak tot een schitterend hoogtepunt maakt.



**BLUEBERRY MOONLIGHT**  
2540 2742  
12 ST - 95 GR



## Macaron Earl Grey

Een stijlvolle blauwe macaron met een ganache van Earl Grey.



MACARON EARL GREY  
6684 4018  
40 ST - 15 GR

“Escape the Ordinary”



## Macaron Passion Fruit

Gele macaron met een ganache vulling van passievrucht. Fris, tropisch en onweerstaanbaar lekker.



MACARON PASSION FRUIT  
6684 4016  
40 ST - 15 GR

## Sorbetijs Pornstar Martini

Pornstar Martini sorbetijs heeft een zoete geur, met tonen van vanille, passievrucht en limoen. Je proeft een combinatie van zoetheid van vanille en de fruitige smaak van passievrucht. Dit wordt afgemaakt met een frisse limoensmaak. Perfecte balans tussen zoet en zuur, een absolute smaaksensatie.



SORBETIJS PORNSTAR MARTINI  
4025 0057  
2500 ML



## Roomijs Black Hawaii

Hip en trendy: fotogeniek  
ijs! Smaak: kokos en ananas.



**ROOMIJS BLACK HAWAII**  
3025 0071  
1 ST - 2500 ML



## Disk Vanilla Bourbon Icecream

Een elegante ijsschijf van luxe  
vanille-bourbonroomijs, rustend  
op een biscuit van chocolate  
chips. Ontwikkeld als verfijnde  
basis waarop iedere chef zijn  
eigen signatuur kan aanbrengen:  
van vers rood fruit tot chocolade,  
garnering of room. Tijdloos,  
veelzijdig en altijd een succes op  
de dessertkaart.



**DISK VANILLA  
BOURBON ICECREAM**  
6581 1538  
24 ST - 180 ML



## Choco Passionata

Een verfijnd 3D-dessert van melkchocolademousse  
met een tropisch hart van passievruchtcrèmeux.  
Op een krokante bodem van amandel en kataifi,  
fluweelzacht afgespoten met melkchocolade  
en speelse gele spetters. Elegant, tropisch  
en onvergetelijk.



**CHOCO PASSIONATA**  
6584 2009  
12 ST - 115 GR



# Continental Autumn



Continental Autumn brengt warmte en gelaagdheid. Stap in een wereld van aardse tinten, rijke smaken en pure structuren. Otelli's van het herfstseizoen nodigen uit om te ontspannen bij de haard, terwijl de bladeren van de bomen dwarrelen. Je keert letterlijk naar binnen, zodat je extra kunt genieten van het moment.



## Disk Salted Caramel

Een royaal disc-vormig ijs dessert met salted caramel-roomijs op een biscuit chocolate chips. Afgewerkt met caramelgelei en caramelplokjes.



**DISK SALTED CARAMEL**  
6581 1511  
11 ST - 190 ML



## Caramel Chocolate Crunch

Amandel biscuit op basis van cacao, caramelbavarois met een crispy interieur van melkchocolade. Afgewerkt met caramelgelei en chocolade. Voor veel mensen is caramel dé ideale afsluiter van een avond uitgebreid tafelen.



**CARAMEL CHOCOLATE CRUNCH**  
6582 8012  
20 ST - 150 ML



## Tiramisu

Biscuit van lange vingers, tiramisubavarois en mascarponebavarois.



**TIRAMISU**  
6582 8035  
20 ST - 130 ML



## Roomijs Speculaas

Vol roomijs met de authentieke smaak van speculaas. Kruidig, knus en heerlijk winters. Dit ijs brengt de geuren en smaken van herfstavonden en feestelijke winterdagen tot leven.



**ROOMIJS SPECULAAS**  
3025 0018  
1 ST - 2500 ML





## Miljonair Dessert

Luxe dessert van drie soorten Callebaut-chocolade: melk, wit en puur. Op een bodem van amandelbiscuit met nootjes. Gedecoreerd met een quenelle van witte chocoladeroom, een gekrulde vinger-galette, chocoladegelei, crumble en eetbaar bladgoud.



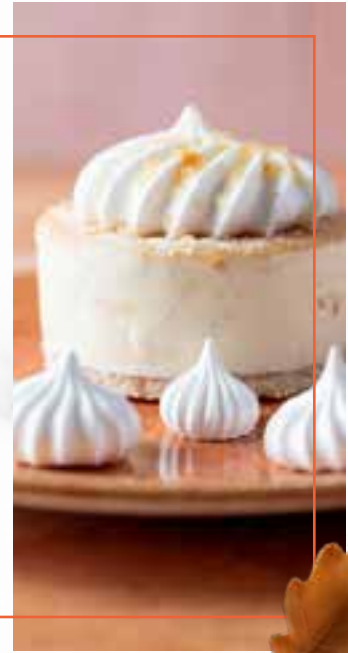
**MILJONAIR DESSERT**  
6584 2074  
12 ST - 60 GR

## Crème Brûlée 2.0 Ijs Dessert

Een verrukkelijk dessert met een moderne twist op de Franse klassieker. Crème-brûlée-roomijs, luxe gedecoreerd met een toef meringue en kandijzuiker.



**CREME BRULEE 2.0  
IJS DESSERT**  
6581 1528  
20 ST - 130 ML



## Moelleux Chocolade

Een intens chocoladecakeje met een warme, smeuge kern. Rijk, vol en onweerstaanbaar. Een klassieker die altijd scoort op de dessertkaart.



**MOELLEUX CHOCOLADE**  
6582 8006  
24 ST - 90 GR



## Sorbetijs Aperitivo Orange

Een sorbetsmaak, geïnspireerd op de populaire Italiaanse Aperol Spritz. Sorbetijs Aperitivo Orange is fris, bitterzoet en heerlijk stijlvol.



**SORBETIJS APERITIVO  
ORANGE**  
4025 0067  
1 ST - 2500 ML

“A spoonful of  
Sparkle”

## Pumkin Garden

Een tuintje van pompoen. Dit luxe dessert heeft het allemaal: looks, smaak en luxe. Met een bodem van pompoen-carrotcake, lekkere crumble, een pompoen met mandarijnvulling, kersencompote en een quenelle van kaneel.



**PUMKIN GARDEN**  
6584 2001  
12 ST - 65 GR



## Coupe Noir Meringue Bavarois

Chocoladebavarois, biscuit op basis van cacao met een krokante melkchocoladelaag en chocoladesmaak gelei. Ambachtelijk gedecoreerd met meringue en cacao.



**COUPE NOIR  
MERINGUE BAVAROIS**  
6582 8002  
16 ST - 90 ML



## Orange Crisp

Een ambachtelijk dessert waarin frisse sinaasappelbavarois en een krokante buitenlaag elkaar perfect aanvullen. Afgewerkt met crispy noten en een coating met de smaak van chocolade.



**ORANGE CRISP**  
6582 8016  
18 ST - 170 ML

## Ferrero Style on a stick

Hazelnootroomijs omhuld met knapperige melkchocolade.



**FERRERO STYLE  
ON A STICK**  
6081 8900  
16 ST - 55 ML



## Dome Carrot en Citrus

Bodem van carrotcake, kalamansi-mousse en een interieur van mandarijncompote.



**DOME CARROT EN CITRUS**  
6584 2057  
12 ST - 60 GR



## Mini Dame Blanche

Een mini Dame Blanche met vanille Bourbon-roomijs, gelei met de smaak van chocolade en crunchy crumble.



**MINI DAME BLANCHE**  
6081 8934  
25 ST - 55 ML

## Salon Gebak Grootmoeders Appeltaart

Roomboter appeltaart volgens grootmoeders recept. Deze appeltaart maakt zijn naam waar door de bourgondische bereiding en afwerking met heerlijk, knapperig amandelschaafsel. De appeltaart van Otelli staat bekend om de verse appels met een stevige bite en de ambachtelijke uitstraling. Warm serveren? Verwarm de punten, diepgevroren en uit elkaar geplaatst, in de oven op 165°C gedurende 15 tot 20 minuten.



**SALON GEBAK GROOTMOEDERS APPELTAART**  
8224 3403  
10 PUNTEN - 1800 GR





## Taart Dome Chocolate

Een luxe chocoladebombe met romige chocoladebavarois, afgewerkt met een hazelnootrand en stijlvolle chocolade-decoraties.



**TAART DOME CHOCOLATE**  
8220 3520  
1 ST - 1350 ML

## Happy Delights

Luxe assortiment van 4 petit fours:  
Meringue caramel-chocolat, Lemon twist,  
Pistachio cherries en Pecan rectangle.



**HAPPY DELIGHTS**  
6184 4920  
4 X 12 ST



## “Caramel Comfort”

## Cheesecake Salted Caramel

Caramelkoekbodem met cheesecake en gezouten caramel, gesneden in 12 punten. Deze cheesecake is meer dan een verrijking voor je dessertkaart. Cheesecake aanbieden werkt namelijk stimulerend: gasten bestellen meer desserts dan voorheen. Zo zorgt deze salted caramel cheesecake voor extra omzet.



**CHEESECAKE SALTED CARAMEL**  
8224 3406  
12 PUNTEN - 1600 GR

## Hazelnoot Crunch

Hazelnootbavarois met een krokante interieur van melkchocolade, rijkelijk gedecoreerd met hazelnootstukjes. Een volle, nootachtige afsluiter met precies genoeg crunch in elke hap.



**HAZELNOOT CRUNCH**  
6582 8060  
20 ST - 150 ML



## Dame Blanche Vanille IJs

De iconische Dame Blanche, heruitgevonden door Otelli. Fluweelzacht vanille Bourbon-roomijs op een chocolate chip biscuit, afgewerkt met een gelei met de smaak van chocolade, crunchy crumble en een chocolade decoratie. Een klassieke smaak met moderne perfectie, die je in één hand-omdraai kan serveren.



**DAME BLANCHE VANILLE IJS**  
6581 1503  
11 ST - 190 ML



## Carrot Cake met Walnoten

Een hoge wortelcake-taart met romige lagen witte room. Afgewerkt met een witte topping en een crunch van gemalen walnoten. Voorgesneden in 14 punten.



**CARROT CAKE WITH WALNUTS**  
8224 3420  
14 PUNTEN - 2500 GR



## Macaron Orange

Oranje macaronschelp met een ganache van sinaasappel.



**MACARON ORANGE**  
6684 4019  
40 ST - 15 GR



## Triple Coffee Shot Ijs Dessert

Een intens koffiedessert voor de echte liefhebber, geïnspireerd op de beleving van ijskoffie. Koffie-ijs op een chocolate chip biscuit, gecombineerd met een rijke gelei met de smaak van chocolade. Afgewerkt met drie toefjes luchtige koffiemeringue en een koffieboon als finishing touch.



**TRIPLE COFFEE SHOT IJS DESSERT**  
6581 1536  
20 ST - 130 ML



## Coupe Caramel

Zachte caramelbavaroi met frisse caramel gelei op een chocolate chips biscuit met krokante melkchocolade.



**COUPE CARAMEL**  
6582 8004  
16 ST - 80 ML

## Aperitivo Orange Ijs Dessert

Een ijs dessert geïnspireerd op de iconische Italiaanse aperitivo. Fris, bitterzoet en stijlvol oranje: Aperitivo Orange brengt de smaak van een zomerse spritz naar de dessertkaart. Ideaal als verfrissende afsluiter op het terras, maar net zo goed een verrassend hoogtepunt in de winter. Een knaller in elk seizoen!



**APERITIVO ORANGE IJS DESSERT**  
2565 2727  
20 ST - 130 ML



## Nougatino Ijs Dessert

Tartufo van nougatroonijis,  
royaal gedecoreerd met  
knapperige nougatine.



**NOUGATINO IJS  
DESSERT**  
6581 1527  
12 ST - 150 ML



## ESMA Espresso Creamy Sherbet Ijs

Vraag 's avonds aan de  
bar om een ESMA en  
iedereen weet wat je  
bedoelt. Bij Otelli hebben  
we die iconische Espresso  
Martini niet geschonken,  
maar bevroren. De intense  
smaak van espresso, met  
een fluweelzachte sherbet-  
ijsstructuur en subtiele  
bitters. Een volwassen after-  
dinner smaak die direct  
herkenning oproept, maar  
volledig is uitgewerkt als  
luxe ijs.



**ESMA ESPRESSO  
CREAMY SHERBET IJS**  
3025 0029  
1 ST - 2500 ML



## Bastogne Caramel Ijs Dessert

Caramel roomijs op een bodem van chocolate chips  
biscuit, rijkelijk gedecoreerd met Bastognekoek  
en caramel. Je zet 'm in een handomdraai op tafel:  
rechtstreeks uit de vriezer.



**BASTOGNE CARAMEL IJS DESSERT**  
6581 1509  
20 ST - 100 ML



## Meringue Caramel- Chocolat

Chocoladefinancier met zachte koffiecaramel,  
afgewerkt met een luchtig meringuetoefje.



**MERINGUE CARAMEL-CHOCOLAT**  
6184 4910  
50 ST - 19 GR

## Taart Kaneel Bombe Ijs

Kaneelroomijs met kaneelgelei-streepjes en kaneelgrijntjes.



TAART KANEEL BOME IJS  
8120 3219  
1 ST - 1350 ML

“Cinnamon  
Glow”



## Longeur Duo Choco

Longeur met een marmer van witte en pure chocoladebavarois, Chocolate chips biscuit en chocoladetagliatelle.



LONGEUR DUO CHOCO  
7082 4224  
1 ST - 1360 ML

## White Velvet Cookie Ijs Longeur

Fluweelzacht ijs met de smaak van witte chocolade, verrijkt met stukjes donkere cookie. De basis van chocolate chips biscuit geeft diepte, terwijl de gelei met chocolade smaak en witte chocolade schaaftel zorgen voor de finishing touch.



WHITE VELVET  
COOKIE IJS  
LONGEUR  
7081 7514  
1 ST - 1100 ML





# Arctic Winter



Als het buiten koud is, zoeken we binnen de warmte op. Bij het vuur én bij elkaar. Arctic Winter luxe Otelli's maken samen zijn nog mooier. Met donkerrode kleuren, goudtinten en rijke decoratie horen ze bij lange avonden en op feestelijke tafels. De winter is het seizoen om uit te pakken, terwijl je het gevoel voor precisie behoudt.





## White Sensation

Een volledig wit, trendy dessert met een bodem van witte chocoladebiscuit en een romige mousse van witte chocolade met een zoete, citrusachtige touch van kardemom. Binnenin vind je een dubbele kern van amandel én een frisse citroencrèmeux. Luxe afgewerkt met bladgoud, meringue en een luxe vinger-galette van witte Callebaut-chocolade.



**WHITE SENSATION**  
2540 2651  
12 ST - 114 GR



## Sorbetijs Frambozen

Een heerlijke frambozensorbet: fris, fruitig en vrolijk van kleur. Een echte allemansvriend die altijd goed valt.



**SORBETIJS FRAMBOZEN**  
4025 0050  
1 ST - 2500 ML



## Roomijs Gingerbread

Een heerlijke traktatie die de warme, kruidige smaken van gingerbread combineert met de romige textuur van roomijs. Ideaal voor de feestdagen of het najaar.



**ROOMIJS GINGERBREAD**  
2430 2745  
1 ST - 2500 ML



## Red Velvet Cake

American-style Red Velvet high cake met fluweelzachte lagen, romige crème en rode decoraties. Voorgesneden in 12 punten en direct serveerbaar.



**RED VELVET CAKE**  
8224 3408  
12 PUNTEN – 1900 GR



## Disk Vanilla Bourbon Icecream

Een elegante ijsschijf van luxe vanille-bourbonroomijs, rustend op een biscuit van chocolate chips. Ontwikkeld als verfijnde basis waarop iedere chef zijn eigen signatuur kan aanbrengen: van vers rood fruit tot chocolade, garnering of room. Tijdloos, veelzijdig en altijd een succes op de dessertkaart.



**DISK VANILLA BOURBON ICECREAM**  
6581 1538  
24 ST – 180 ML

## Roomijs Nougat

Otelli ambachtelijk roomijs met de volle smaak van nougat, verrijkt met knapperige noten en zachte zoete tonen.



**ROOMIJS NOUGAT**  
3025 0035  
1 ST – 2500 ML





## Ring of Rouge

Elegant ringvormig dessert met een Bretonse frambozenkoek als basis. Gevuld met cranberry-kerenmousse en een frisse compote van bloedsinaasappel en mandarijn. Afgewerkt met een strakke ring van witte kookroom en luxe decoraties voor een verfijnde presentatie.



**RING OF ROUGE**  
6584 2010  
11 ST - 95 GR



## Crunchy Stroopwafel Ijs Dessert

Een ijs dessert met een bodem van chocolate chips biscuit, romig stroopwafelijis en zachte caramelgelei. Afgewerkt met luchtige meringue en knapperige stukjes stroopwafel voor extra crunch. Een ijssensatie geïnspireerd op een oer-Hollandse klassieker: de stroopwafel.



**CRUNCHY STROOPWAFEL IJS DESSERT**  
6581 1537  
20 ST - 160 ML



## “Pastry Jewels”

## Golden Crown

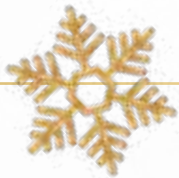
Een exclusieve petit four met een koffie-pecanbodemp, vanille panna cotta en een kern van caramelcrèmeux. Afgewerkt met witte spuitchocolade en een verfijnde touch van bladgoud. Perfect voor luxe momenten, bruiloften en recepties.



**GOLDEN CROWN**  
6084 4420  
36 ST - 34 GR



CERISE NOIR  
6584 2011  
15 ST - 80 GR



DRIE TIPS VOOR HET SERVEREN VAN OTELLI'S

# Perfectie op het bord

Het dessert is het sluitstuk van je service. Oftewel: hét moment om een blijvende indruk achter te laten. Met smaken en structuren natuurlijk. Maar ook met een perfecte presentatie, want 'het oog eet eerst'. Aan de hand van drie tips laten we zien hoe je the perfect world creëert op een bord.

## 1. Kies het bord bewust

De basis van elk dessert is het bord zelf. Vorm, kleur en materiaal bepalen de sfeer nog vóórdat je aan de slag gaat. Een rustig servies laat de Otelli spreken, een contrasterend bord voegt juist spanning toe. En een donker bord benadrukt eenvoud, terwijl een zachte tint juist rust brengt bij een uitgesproken dessert. Het servies is dus het kader waarin alles samenkomt. Maak die keuze bewust, want een bord stuurt alles wat volgt.

## 2. Zorg voor balans

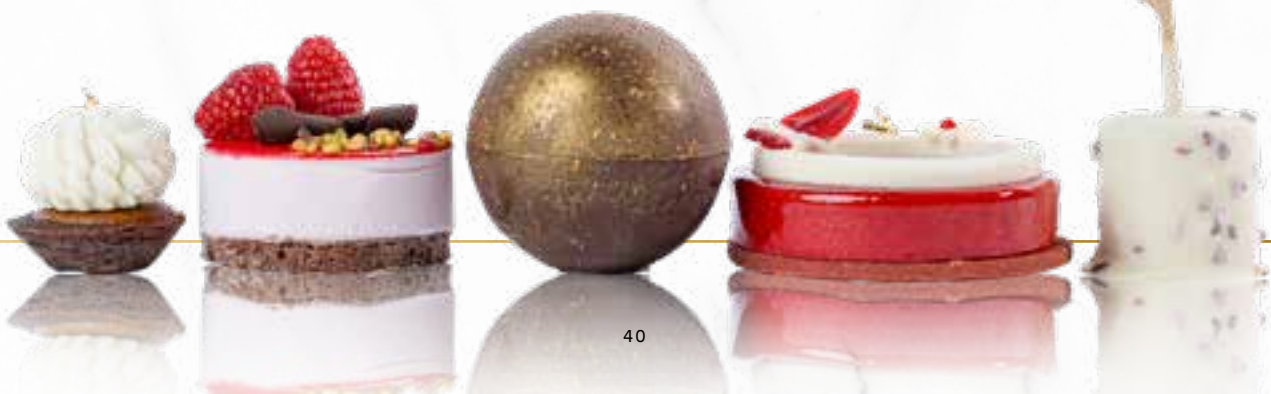
Balans gaat om samenhang. Die kan ontstaan door elementen uit de Otelli terug te laten komen in je eigen handtekening, zoals kleuren, vormen of texturen. Tegelijkertijd mag balans ook spanning bevatten. Glans naast mat, zacht naast knapperig, strak naast speels. Juist die tegenstellingen maken een dessert interessant, zolang elk onderdeel een functie heeft. Vraag jezelf daarom bij elke toevoeging af: draagt dit bij aan het geheel, of leidt het af?

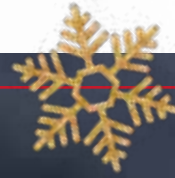
## 3. Less is more, ook voor de keuken

Otelli's zijn in de basis af. Veel extra handelingen zijn niet nodig om indruk te maken. Sterker nog: hoe meer je toevoegt, hoe groter de kans dat de focus verdwijnt. Minder elementen zorgen overigens niet alleen voor rust op het bord, maar ook voor overzicht in de keuken. Less is more is een stijlregel én een manier van werken. Wat je weglaat, maakt ruimte voor snellere service, minder fouten en meer consistentie.

## Ruimte voor wat telt

Een perfect bord is het resultaat van bewuste keuzes. Met het juiste servies, een goede balans en voldoende terughoudendheid ontstaat ruimte voor wat echt telt: het wauw-effect van een Otelli. Nog voor de eerste hap.





## Crispy Red Fruit Ijs Dessert

Een meesterwerk van smaak en textuur: verfrissend roodfruitroomijs met levendige, fruitige tonen. De verrassing zit 'm in de buitenkant: een knapperige omhulling van witte chocolade en bosvruchtjes die elk hapje perfect afmaakt.



**CRISPY RED FRUIT IJS DESSERT**  
6581 1522  
18 ST - 200 ML



## Blackberry Cheesecake

Bodem van boterkoekkrumels met daarop een gebakken cheesecake op basis van roomkaas en een cassisgelei.



**BLACKBERRY CHEESECAKE**  
6584 2030  
21 ST - 85 GR



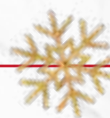


## Red Fruit On a Stick

Roodfruitroomijs omhult met witte chocolade en bosvruchtjes.



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



## Raspberry Deluxe

Frambozenbavarois op een bodem van choco-amandelbiscuit, luxe gedecoreerd met chocolade, frambozen en pistachenoten.



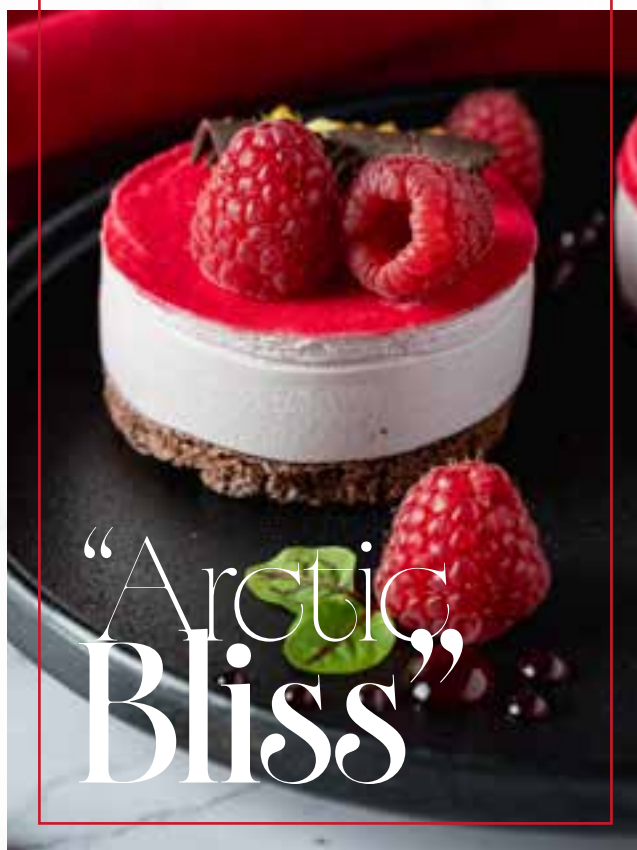
**RASPBERRY DELUXE**  
6582 8000  
20 ST - 100 ML

## Roomijs Ferrero Style

Otelli ambachtelijk roomijs Ferrero Style heeft een verrukkelijke smaak, bij de eerste hap ervaar je de stukjes hazelnoot die zorgen voor een heerlijke 'bite'.



**ROOMIJS FERRERO STYLE**  
3025 0032  
1 ST - 2500 ML



## “Arctic Bliss”

## Golden Flower

Golden Flower is ontworpen voor chefs die iets bijzonders op tafel willen zetten. De combinatie van een Bretonse cacao bodem, een frisse perzik- hibiscuscompote en chaimousse wordt afgerond met gouden gelei en perzikmeringue. Een gouden traktatie waarmee je het verschil maakt.



**GOLDEN FLOWER**  
6584 2017  
12 ST - 80 GR



## Gateau Sweet Gold

Luxe taart met een knapperige bodem van Bretonse koek met amandel en een volle praliné mousse. De taart is afgewerkt met een elegante gouden gelei en bekroond met opvallende 3D-letters van witte kookroom die het woord SWEET vormen. Een stijlvolle blikvanger met rijke smaken en een gouden finish.



**GATEAU SWEET GOLD**  
8416 8115  
1 ST - 785 GR



## Cheesecake Vanille Gold

Cheesecakebavarois met vanillegelei, gedecoreerd met een chocoladedecoratie.



**CHEESECAKE VANILLE GOLD**  
6582 8001  
20 ST - 100 ML

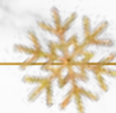


## Roomijs Stroopwafel

In de "World of Perfection" reizen we langs wereldse smaken, maar stroopwafel bewijst dat perfectie soms gewoon uit Nederland komt. Populairder dan ooit, vertaald naar romig roomijs vol herkenning.



**ROOMIJS STROOPWAFEL**  
3025 0016  
1 ST - 2500 ML



## Longeur Stroopwafel IJs

Stroopwafelroomijs op een choco-amandelbiscuitbodemp, afgewerkt met caramelgelei, stroopwafelstukjes en zachte fudgeblokjes.



**LONGEUR STROOPWAFEL IJS**  
7081 7513  
1 ST - 1100 ML



## Golden Globe

Een elegante chocoladebol van 64% pure chocolade, gevuld met plantaardige melkchocolademousse en caramel. In het hart: frisse perzikgelei met een subtiele gouden touch. Volledig vegan met een luxe uitstraling en volle smaak.



**GOLDEN GLOBE**  
6584 2013  
15 ST - 80 GR



“Mini Arctic  
world”



## Framboise Illusion

Een perfecte framboos die het oog misleidt. Onder een fluweelzachte gekleurde witte chocolade coating schuilt een verfijnde frambozenmousse en een compote van frambozen. Een trend uit Parijs die wereldwijd een hit is geworden.



**FRAMBOISE ILLUSION**  
6584 2019  
12 ST - 90 GR



## Cerise Noir

Een tijdloos dessert dat altijd werkt. Cerise Noir combineert een zacht amandelbiscuit met crunchy crumble, romige vanille mousse en een volle, intense kersengelei. Een vertrouwde favoriet waar gasten keer op keer voor terugkomen.



**CERISE NOIR**  
6584 2011  
15 ST - 80 GR

## Dark Chocolate Raspberry

Donkere chocoladecake met frambozenstukjes, opgespoten met frambozenroom en gedecoreerd met een plak pure chocolade en frambozengelei.



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

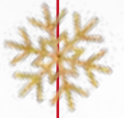


## Taart Veelfruit

Bosvruchtenbavarois met cassissmaak biscuit, rijk gedecoreerd met bosvruchten en een glanzende bosvruchtengelei. Fris, romig en luxe.



**TAART VEELFRUIT**  
8220 3313  
1 ST - 885 ML



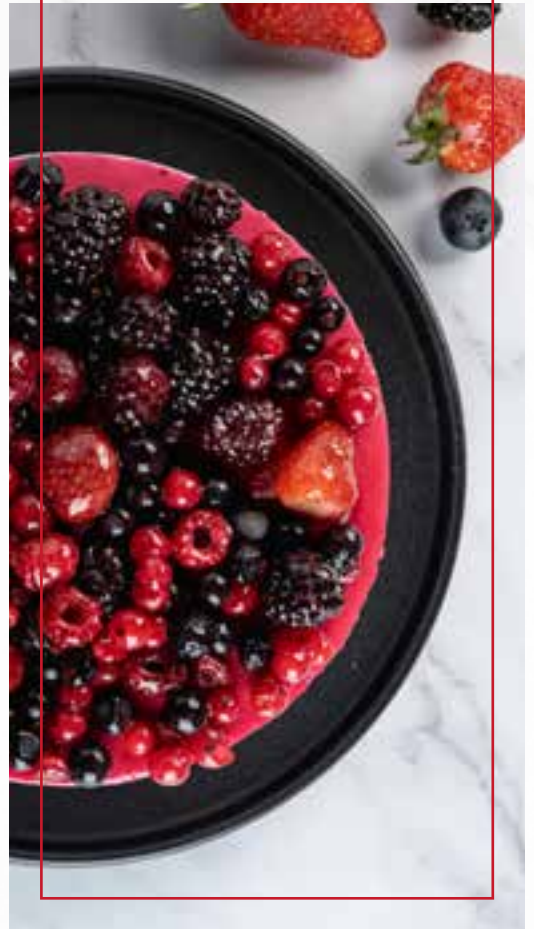
# “Winter Cherry”

## Taart Amarena Kersen IJs

Romig amarena-kersenroomijs met stukjes amarena kers, luchtig cassissmaak biscuit en een kersengelei.



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



## Choco Rouge Bar

Zachte frambozenbavarois in barvorm, afgewerkt met crispy noten en een coating met de smaak van chocolade. Een dessert waar iedereen blij van wordt.



**CHOCO ROUGE BAR**  
6582 8017  
16 ST - 80 ML





**DISK VANILLA BOURBON ICECREAM**  
6581 1538  
24 ST - 180 ML

WORLD OF DESIGN

# Eén ijsschijf, vier seizoenen

**Ijsbollen scheppen... het kost tijd, geen bol is hetzelfde en vaak belanden ze in een coupe die doet denken aan vroeger. De ijsschijf van Otelli is de perfecte vervanger: de vaste basis staat en daar bovenop kun je heerlijk vrij variëren.**

De basis van de ijsschijf leveren we aan: een luxe disc van vanille bourbon roomijs, geplaatst op een chocolate chips biscuit. In smaak en structuur volledig in balans. Daarna is het aan jouw keukenbrigade. Met een toef slagroom en eenvoudige decoratie staat er binnen tien seconden een dessert op tafel. Snel, consistent en eigentijds.

#### **Met de seizoenen mee**

De ijsschijf is ideaal voor variatie met de seizoenen mee. Met kleine ingrepen verander je de uitstraling rigoureuus.

#### **Aardbeien in de lente**

In de lente geven aardbeien de ijsschijf een frisse uitstraling. Licht, toegankelijk en tekenend voor een wereld die ontwaakt.

#### **Blaue zomer**

Strakblauwe luchten, strakblauwe vruchten. In de zomer geven bramen en bessen de ijsschijf een zonnig karakter.

#### **Herfst met chocolade**

Bij de herfst horen aardse tinten en rijke smaken. Chocoladedecoratie en Oreo in de slagroomtoef passen daar perfect bij.

#### **Luxe winter**

In de winter, en zeker tijdens de feestmaanden, mag het uitbundiger. Gouden chocoladeballetjes geven de ijsschijf een vleugje luxe.

#### **Veel meer mogelijkheden**

Wat alle varianten gemeen hebben, is de eenvoud in het proces. De ijsschijf maakt snelheid mogelijk, terwijl je nog volop ruimte hebt voor eigen keuzes. Tover je de schijf om tot een moderne dame blanche? Of experimenteer je met noten, caramel en zout? Eén schijf. Vier seizoenen. En oneindig veel mogelijkheden.

# Gemak voor grote groepen

STEEL DE SHOW MET ONZE VOORTREFFELIJKE BUFFETTEN EN TAARTEN. SPECIAAL VOOR JOU SAMENGESTELD.

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

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

## KIES UIT TWEE SOORTEN DESSERTBUFFETTEN

### LUXE DESSERTBUFFET

VERKRIJGBAAR IN TWEE SOORTEN

- €4,25 PP -



OTELLI DE  
LUXE 100%  
BAVAROIS



OTELLI DE  
LUXE IJS &  
BAVAROIS

### VERRASSINGSBUFFET

VERKRIJGBAAR IN DRIE SOORTEN

- €3,35 PP -



VERRASSINGS-  
BUFFET  
BAVAROIS 100%



VERRASSINGS-  
BUFFET  
IJS 100%



VERRASSINGS-  
BUFFET  
MIX



# DE OTELLI-KETEN

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



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 én heb ik oog voor allergenen.

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.



## EIGEN OPLEIDINGSINSTITUUT

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

75 MEDEWERKERS



## PREMIUM IJS EN PATISSERIE

Gepassioneerde ijsbereiders en patissiers creëren me volledig met de hand.



## 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 je arriveren.

inOne\_

## ONLINE TE BESTELLEN

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



## EIGEN TRANSPORT

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



## VOORRAAD EN OPSLAG

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



## DE FINISHING TOUCH

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



# Otelli's perfectie: de podcast

**Echte verdieping vraagt om tijd. Tijd om te luisteren, door te vragen en nuance toe te laten. In de podcastserie Otelli's Perfectie nemen we die ruimte. We delen wat ons bezighoudt en wat er speelt in de wereld van ijs en patisserie.**



Aan welke vernieuwingen werken we? Hoe beleeft een nieuwe generatie patissiers het vak? En hoe werken chefs met Otelli's? We merkten dat we genoeg te vertellen hebben. En ook dat er in het dagelijks werk niet altijd ruimte is om naar onze verhalen te luisteren. Die is er wel in de auto of tijdens een wandeling. De podcasts zijn daarom typisch Otelli: lekker efficiënt.

## **Nieuwe afleveringen**

Binnenkort staan nieuwe afleveringen gepland over actuele thema's, zoals 'kwaliteit behouden bij een medewerkerstekort' en 'het geheim achter een winstgevende dessertkaart'. De moeite waard dus om even de tijd voor te nemen. Zeker als je toch onderweg bent.



## **Gesprekken van een halfuur**

In Otelli's Perfectie gaan we in gesprek met mensen uit en rondom het vak. Collega's, chefs en directieleden schuiven aan, waardoor er een reeks ontstaat die verdiept, inspireert en verbindt. Afleveringen duren ongeveer dertig minuten en zijn te beluisteren via Spotify en YouTube. De reacties op de eerste podcasts zijn positief. Chefs gaan aan de slag met tips en we begrijpen elkaar nog beter.



Scan de  
QR-code  
en luister  
meteen mee  
via Spotify.

# NEDERLAND & BELGIË

VESTIGINGEN EN LEVERGEBIEDEN

## OTELLI

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



1 à 2 leveringen per week • Gratis levering vanaf €100 • Zorgvuldige levering met eigen transport



### EXCLUSIEF

We leveren rechtstreeks aan de horeca, niet aan particulieren.



### GEMAKKELIJK

Onze producten zijn makkelijk te bestellen via ons bestelsysteem InOne. Bestel vóór 17.00 uur, dan staan we op de eerstvolgende leverdag bij je voor de deur.



### KWALITATIEF

We maken onze overheerlijke producten helemaal zelf. Op onze werkvloer gebruiken we eersteklas-grondstoffen.



### 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](http://www.otelli.nl)



VRAAG ONS GRATIS PROEFPAKKET AAN!