



COLORE!

WAAR PERFECTIE, VROLIJKHEID, SMAAK, STIJLEN EN
KWALITEIT SAMENKOMEN IN EEN KLEURRIJKE COLLECTIE



UW PREMIUM IJS & PATISSERIE

8 KLEUREN
4 SEIZOENEN
ONTELBAAR
GENIETEN

COLORÉ!



De inhoud van ons magazine – tekst en beeld – valt onder het auteursrecht van Otelli. Het overnemen, vereenvoudigen 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.



Perfect!

AANGENAAM: IK BEN OTELLI.

De kroon op de kaart.
Zoet en buitengewoon goed.
Kleurrijk en onweerstaanbaar.
Dat ben ik.

Ik ben jouw extra paar handen
in de keuken.
Betrouwbaar en verrassend
tegelijk.

Ik vraag weinig ruimte,
maar ben groots in smaak.

Ik kom in veel soorten en
vormen.
Verrassend en veelzijdig.
Kiezen is pure voorpret.



UW PREMIUM IJS & PATISSERIE

Ik sta voor je klaar om een
indrukwekkende entree te
maken.
Spotlights aan.
Oogverblindend.
Een smaaksensatie.

Van bodem tot aan mijn
decoratie.
Alleen de mooiste ingrediënten
zijn goed genoeg.

Ik word met liefde gemaakt
door de beste vakmensen.
Dat proef je.

Perfectie binnen handbereik.

Ik ben...

~~een gebakje~~
~~een petit four~~
~~een dessert~~
~~een bolletje~~
Otelli

STAP IN DE WERELD VAN COLORE!

Ontdek de nieuwe kleurrijke collectie van Otelli. Perfectie, smaak, vrolijkheid, verschillende stijlen én kwaliteit komen samen in Colore. Acht kleuren, vier seizoenen: dat is ontelbaar genieten.

Als een dessert er mooi uitziet, wordt het nóg lekkerder. Want je eet met je ogen. Dat begrijpen wij bij Otelli heel goed. Daarom zijn onze producten kleine kunstwerken. En als dat juweeltje ook past bij de kleuren van het servies, de inrichting, het concept of het seizoen... Dan valt alles perfect samen.

Bonte ontdekkingsreis

Onze nieuwe Colore-collectie helpt je het volmaakte plaatje samen te stellen. De acht lijnen zijn ingedeeld op kleur en seizoen, en vormen samen

een bonte ontdekkingsreis van smaken! Kies met gemak het assortiment dat hoort bij jouw concept, inrichting of wens. Proef de zon in onze Sole-food, word verliefd op onze Rosso-collectie of beleef de warmte en gezelligheid van de herfst in onze Zucca-lijn...

Perfectie

Met Colore bieden we je een uitgebreid assortiment, gemaakt door onze vakmensen. We werken met de mooiste ingrediënten en weten elke keer weer te verrassen. Perfectie tot in detail. Zo kun je je op elk moment verliezen in de heerlijke wereld van Otelli.

Bewaar het beste voor het laatst. Stap in de wereld van Colore!



SOLE ZUCCA COSTA
DOLCE ROSSO LINE
CARAMELLO VIOLA

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.

DOLCE



COUPE
AARDBEI
2565 2657
16 ST - 80 ML

PINKY DOLCE IJS DESSERT

Meesterwerk van smaak en textuur, met een vulling van ambachtelijk vanille roomijs. Maar de echte verrassing vind je aan de buitenkant: een knapperige omhulling van roze chocolade met de smaak van aardbei en pistachenootjes. Zo is elke hap omhult met een heerlijke crunch.



**PINKY DOLCE IJS
DESSERT**
6581 1523
18 ST – 170 ML



MACARON FRAMBOISE HYBISCUS

Roze macaronschelp, garnachevulling met frambozenpuree, aceto balsamico en hibiscus.



**MACARON FRAMBOISE
HYBISCUS**
6684 4021
40 ST – 15 GR



**BERRY RED
CAKE**
8224 3407
12 PUNTEN – 1550 GR





ZOET, ZOETER... DOLCE.
GUN JEZELF DAT KLEURRIJKE
GENIETMOMENT. LA DOLCE VITA IS
EEN HAP OTELLI MET JE OGEN DICHT!

RASPBERRY VEGAN*

Vegan frambozen-mousse op een bodem
van gepofte rijst.



RASPBERRY
VEGAN*
6584 2059
24 ST - 42 GR



SLOF
AARDBEIEN
2580 2658
1 ST - 850 ML



DR. LOVE
2540 2653
12 ST - 90 GR



ROSY VANILLA
2540 2670
12 ST - 90 GR





STRAWBERRY - CHEESECAKE IJS DESSERT

Cheesecake-roomijs met stukjes cookie dough en aardbeiengelei gedecoreerd met aardbei-greinsuiker.



STRAWBERRY - CHEESECAKE
IJS DESSERT
6581 1502
20 ST - 150 ML



MACARON
CHAMPAGNE
6684 4036
40 ST - 15 GR



SORBETIJS
STRAWBERRY MOJITO
4025 0056
1 ST - 2500 ML





STRAWBERRY MOON

Vertel het verhaal achter een dessert. Onze patissiers zijn geïnspireerd door de Strawberry Moon. Een volle maan midden in het aardbeienzeizoen die volledig roze kleurt. Het dessert gemaakt op een bodem van yoghurt-feuilletine met daarop een compote van aardbeien, een mousse van kalamansi en duchessee biscuit. Luxe gedecoreerd met witte chocolade en een meringue van aardbei.



**STRAWBERRY
MOON**
6584 2079
12 ST - 70 GR



**MELTING MARSHMALLOW
IJS DESSERT**
6581 1525
20 ST - 130 ML



DOLCE



VANILLA PINKY DOME IJS DESSERT

Meesterwerk van smaak en textuur met een vulling van ambachtelijk vanille roomijs. Maar de echte verrassing wacht aan de buitenkant: een knapperige omhulling van roze chocolade met de smaak van aardbei en pistache nootjes, die elk hapje omhult met een heerlijke crunch.



**VANILLA PINKY
DOME IJS DESSERT**
6581 1524
12 ST - 200 ML



VANILLA PINKY ON A STICK

Laat je verleiden door onze heerlijke ijslolly van vanille roomijs met een crispy buitenkant van roze chocolade met de smaak van aardbei en pistache nootjes. Zacht en romig van binnen, knapperig van buiten!



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



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



LEMON BERRY SUNSHINE

Dit een echte allemansvriend. Deze Otelli heeft een bodem van amandelchocolade, een mousse van roodfruit, quenelle van citroen cremeux, twee toefjes meringue, crumble en een veertje van chocolade. Vol van smaak en verrassend lekker.



**LEMON BERRY
SUNSHINE**
6584 2081
21 ST - 52 GR

CARAMELLO



ROYAL CHOCOLATE
VANILLA IJS DESSERT
6581 1519
9 ST - 210 ML

MOONLIGHT CARAMEL BROWNIE

Verleid je gasten met dit heerlijke moonlight caramel brownie dessert, gevormd als een halve maan. Heerlijk te combineren met een bolletje vanille bourbon of butterscotch-roomijs.



**MOONLIGHT CARAMEL
BROWNIE**
6582 8014
15 ST - 60 GR



CHOCOLATE DIAMOND

Trend van het moment. Een geometrische diamantvorm van chocolade. Een bodem van bretonse koek, een compote van frambozen, een mousse van melkchocolade en een luxe decoratie van eetbaar bladgoud. Deze chocolate diamond is van een heel nieuw niveau. Verfijnd tot in het kleinste detail en..... ontworpen om te verbluffen.



**CHOCOLATE
DIAMOND**
6584 2078
12 ST - 92 GR



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





MOELLEUX CHOCOLADE

Klassiek Frans: een warm chocoladetaartje met vloeibare chocoladevulling. (warm serveren).

MAGNETRON: bevroren moelleux 30 seconden op 850 WATT, OVEN: ontdooien en 10 minuten op 160 graden.



MOELLEUX CHOCOLADE
6582 8006
24 ST - 90 GR



MOUSSE PURE CHOCOLADE
5500 5500
1 ST - 1000 ML

MOUSSE WITTE CHOCOLADE
5500 5501
1 ST - 1000 ML



CHOCOLATE VANILLA IJS TOMBE
6581 1520
18 ST - 200 ML



TIRAMISU
6582 8035
20 ST - 130 ML





COUPE KAREMEL BAVAROIS

Van onder naar boven: een chocoladebiscuit met krokante caramel melkchocolade laag, caramelpavaois en caramelgelei.



COUPE KAREMEL
BAVAROIS
6582 8004
16 ST - 80 ML



TAART DARK
COOKIE IJS
8120 3304
1 ST - 900 ML

DE KLEUR VAN CARMEL,
MOCCA, CHOCOLADE EN
PURE ELEGANTIE. IEDEREEN
HOUDT VAN OTELLI -
CARMELLO IS ÉXTRA
VERRUKKELIJK. ONTSNAP
EVEN AAN DE REALITEIT EN
PROEF ONS ONGENAAKBARE
VAKMANSCHAP.



COUPE NOIR
MERINGUE BAVAROIS
6582 8002
16 ST - 90 ML





DAME BLANCHE VANILLE IJS

Disk Dame Blanche 2.0: klassiek in haar eenvoud en verfijnd tot in het kleinste detail. Een koninklijk geschenk voor je gasten.

Vanille Bourbon-roomijs met chocoladebiscuit, chocoladegelei, gedecoreerd met chocolade crumble en een pure chocolade decoratie.



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

MILJONAIR

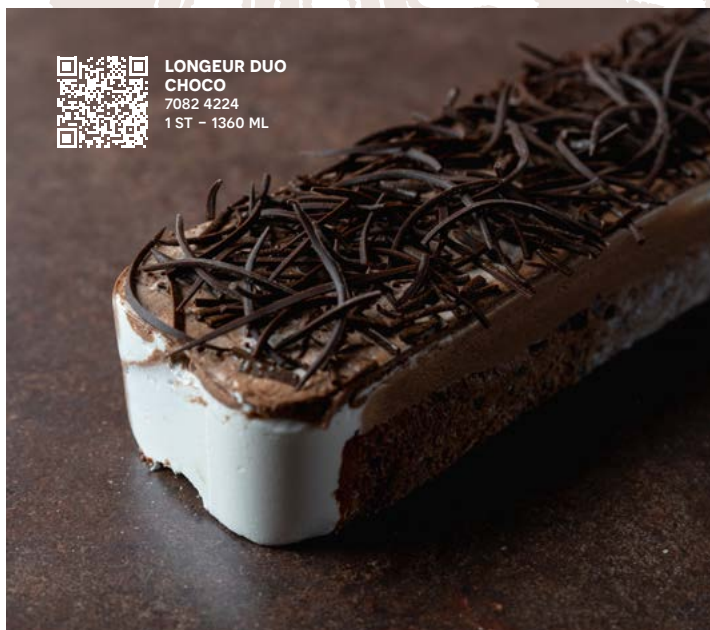
Luxe dessert van drie soorten Callebaut chocolade: melk, wit en puur, op een bodem van chocolade-amandelbiscuit met nootjes. Gedecoreerd met quenelle van witte chocoladeroom, gekrulde vinger-galette, chocoladegelei, crumble en eetbaar bladgoud. Met deze triple van chocolade haal je een echte hardloper in huis.



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



**LONGEUR DUO
CHOCO**
7082 4224
1 ST - 1360 ML





FERRERO ON A STICK IJS

Chocolade-hazelnootroomijs omhuld met knapperige melkchocolade.



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



**ROYAL CHOCOLATE
VANILLA IJS DESSERT**
6581 1519
9 ST - 210 ML



ROOMIJS FERRERO

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



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





PASSIE EN PERFECTIE

“DOOSJE OPEN? DAN MOET ELK PRODUCT HETZELFDE ZIJN”

DANNY CAMIJN, PATISSIER BIJ OTELLI

Danny Camijn is pas halverwege de dertig, maar heeft al meer dan 17 jaar ervaring als patissier. Daarvan werkt hij er nu precies drie op Otelli's patisserie-afdeling. Als rechterhand van de chef en pure ambachtsman brengt hij Otelli tot leven. Wij vragen, Danny antwoordt.

Vertel eens: wat maakt het patissiersvak zo mooi?

“Het is een uniek beroep. Iedere dag creëer ik producten waar anderen blij van worden. En waar ik al mijn creativiteit en fantasie in kwijt kan. Bovendien maken we alles ambachtelijk, van grondstof tot eindproduct, en met de hand. Extra fijn aan werken bij Otelli is dat we ‘pas’ om half zeven beginnen. Ik kan dus mijn mooie vak uitoefenen én hoeft niet voor dag en dauw op.”

Wat maakt nou een goede patissier?

“De belangrijkste eigenschappen zijn vakkennis, handigheid en verfijning. Daarmee zorg je als patissier voor constante kwaliteit. Dat is ook precies waar Otelli voor staat. Gaat een doosje open? Dan moet elk product hetzelfde zijn.”

Otelli gaat voor perfectie.

Wat betekent dat voor jou?

“Het klinkt misschien gek, maar voor mij bestaat het niet. Er zijn altijd wel kleine dingen die ik als patissier kan verbeteren. Bovendien: een pure ambacht kan nooit honderd procent perfect zijn. Maar ik ga er natuurlijk wel voor. En geloof me: we komen heel dicht in de buurt.”

“SAMEN EXPERIMENTEREN WE MET SMAKEN, VORMEN, KLEUREN EN STRUCTUREN, ZODAT EEN PRODUCT IN ALLES UITGEBALANCEERD IS”

Hoe doe je dat?

“Hier werken we niet solo, maar als een team. Samen experimenteren we met smaken, vormen, kleuren en structuren, zodat een product in alles uitgebalanceerd is. We praten ook veel over ons vak, waardoor we veel van elkaar leren. Met mijn chocolaterie-ervaring kan ik iets extra's toevoegen. Chocolade is en blijft een prachtig product om mee te werken. Het is superveelzijdig.”

Wanneer schuurt een dessert tegen volmaaktheid aan?

“Het moet vooral een geheel zijn. Dat hoeft niet per se een heel ingewikkeld recept te zijn. Soms is eenvoud juist heerlijk. Zoals bij een dame blanche.”

Tot slot: wat is jouw favoriet?

“Pfoe... dat is als kiezen uit je kinderen: onmogelijk. Toch heb ik er twee. De ene is de Strawberry Moon. Die heeft alles qua structuur: van een compote en een biscuit tot en met een mousse en een meringue schuim. De andere is de Dark Chocolate Raspberry. Eén hapje geeft al zo veel voldoening. Kraak de chocolade galette maar eens met je vork. En proef daarna de uitgebalanceerde structuren en smaken... Écht goed!”



SOLE

PROEF DE ZON! SOLE
IS HET ULTIEME ZOETE
ZOMERGEVOEL. DE
POSITIEVE GELE KLEUR
STAAT HIER CENTRAAL.
ZO LEKKER: 'SOLE-FOOD'



IJSMACARON
MANGO-PASSIE
6687 4104
11 ST - 150 ML

COCO TROPICAL

Kokos-spijsbodem met mango-passiemarmelade en een witte chocolade-kokos staafje.



COCO TROPICAL
6184 4911
50 ST – 26 GR



CHEESECAKE MANGO PASSION

Koekbodem, romige cheesecake en een luxe topping van mango en passievrucht.



CHEESECAKE MANGO PASSION
8224 3424
12 PUNTEN – 1600 GR



YOGHURT HONING WALNoot IJS
3025 0099
1 ST – 2500 ML



TAART MANGO ROYAAL
8220 3261
1 ST – 885 ML

SWEET HONEY YOGHURT

Dit heerlijke dessert combineert romige yoghurt met de zoete smaak van honing, op een bodem van Bretonse koek. In het interieur: amandelbiscuit, compote van appel en kaneel, en een mousse van yoghurt en honing. Trendy gedecoreerd met een honinggraat. Een culinair meesterwerk ontwikkeld door de patissiers van Otelli.



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



MANGO MERINGUE

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



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



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





TARTELETTE PASSIE
EN PRALINE
6584 2070
11 ST - 100 GR

PORNSTAR MARTINI IJS DESSERT

De populairste cocktail van het moment als heerlijk ijs dessert: een absolute musthave op de kaart. Pornstar Martini werkt stimulerend. Let maar eens op: je gasten zullen vaker een dessert bestellen...



PORNSTAR MARTINI
IJS DESSERT
6581 1518
20 ST - 130 ML



SORBETIJS
PORNSTAR MARTINI
4025 0057
1 ST - 2500 ML



MACARON PASSION
FRUIT
6684 4016
40 ST - 15 GR



VIOLA



PURPLE
SPARKLING
6584 2005
12 ST - 80 GR



WHITE SENSATION

Witte chocoladebiscuit en witte chocolademousse, gecombineerd met een zoetige, citrusachtige kardemomsmmaak. Het interieur is dubbel: amandel en citroencremeux. De decoratie luxe: bladgoud, meringue én een vinger-gallet van witte Callebaut-chocolade. Oftewel: een trendy witte sensatie!



WHITE SENSATION
2540 2651
12 ST - 114 GR



TARTELETTE VELVET VIOLA

Dit paarse dessert zal je gasten betoveren met zijn fluweelzachte textuur en verrukkelijke smaakexplosie. Een tartelette met een compote van bosbes en bramen. Rijkelijk gedecoreerd met licht paarse bollen Berriolette kookroom. Smaken: framboos, bosbes en viool.



TARTELETTE VELVET VIOLA
6584 2004
11 ST - 134 GR



MACARON BLEUET CASSIS
6684 4020
40 ST - 15 GR

SORBETIJS BRAMEN

Een verfrissende sorbet van bramen. Het vruchtvlees van een braam is zoet en sappig. Echt zomerfruit.



**SORBETIJS
BRAMEN**
4025 0055
1 ST - 2500 ML

PURPLE FRUIT ROOMIJS

Het meest instagrammable ijs van Otelli: paars-roodfruit roomijs. Het is bovendien een verleidelijke lekkernij... De levendige paarse kleur maakt een dessert speels en aantrekkelijk.



**PURPLE FRUIT
ROOMIJS**
3025 0028
1 ST - 2500 ML



**SLOF
BOSVRUCHTEN**
2580 2656
1 ST - 850 ML



**ERVAAR ROMANTIEK EN
LUXE VOOR EEN POSITIEF
GEVOEL! VIOLA IS EEN
ONTDEKKINGSREIS VAN
SMAKEN. DIT KUN JE NIET
LATEN STAAN... VERLIES
JEZELF!**



GATEAU SWEET BLUEBERRY

Een lust voor het oog en een echte eyecatcher op ieder dessertbuffet. Ook is deze taart een smakvolle traktatie. Bij elke hap proef je de heerlijke combinatie van romige vanille en verfrissende blueberry.



**GATEAU SWEET
BLUEBERRY**
8416 8102
1 ST - 750 GR



**PURPLE
LUXURY**
2540 2652
12 ST - 60 GR



IJSMACARON
ROODFRUIT
6687 4103
11 ST - 150 ML



BETAALBARE LUXE BIJ MIYAGI AND JONES

“DE DESSERTS VAN OTELLI PASSEN PERFECT BIJ ONS CONCEPT. DIT ZIJN MOOIE PRODUCTEN, MET ORIGINELE NAMEN EN EEN GOEDE PRIJS-KWALITEITVERHOUDING.”

HARMEN DE GLINT, EIGENAAR MIYAGI AND JONES

Bij de restaurants van Miyagi and Jones komen verschillende werelden samen. Je kunt er elke avond genieten van Asian streetfood, westerse drankjes, kleurrijke streetart én een aantal desserts van Otelli. Een perfecte combinatie.

Mede-eigenaar Harmen de Glint legt uit waarom de desserts van Otelli bij hun restaurants passen: “Met ons concept bieden we betaalbare luxe. Een bijzondere beleving met hip eten en drinken, mét een vleugje ‘bad ass’ in de aankleding en de namen op de kaart. De desserts van Otelli passen daar perfect bij. Dit zijn mooie producten, met originele namen en een goede prijs-kwaliteitverhouding. En ook heel belangrijk: van consistente kwaliteit.”

The after party

De desserts staan op de kaart onder het kopje ‘The after party’. Want ze maken er zeker een feestje van bij Miyagi and Jones. Harmen: “Drie desserts zijn van eigen recept en vijf desserts van Otelli. We bieden zo voor elk wat wils. Onze eigen weldadige creaties zijn inmiddels beroemd bij onze gasten, maar zijn behoorlijk groot. Daar zit niet iedereen op te wachten. Daarom vullen we het assortiment aan met Otelli’s, zoals de cheesecake en de citroenmerengue. En speciaal voor onze restaurants hebben ze een Pornstar Martini-toetje bedacht. Het past helemaal bij ons. Lekker, een beetje brutaal en met een knipoog naar een van de vele de cocktails die we serveren.”

“SPECIAAL VOOR ONZE RESTAURANTS HEBBEN ZE EEN PORNSTAR MARTINI-TOETJE BEDACHT.”

Efficiënt

Miyagi and Jones’ keuze voor Otelli is ook een keuze voor efficiëntie. Harmen legt uit: “In onze restaurants hebben we soms wel tweehonderd gasten per zitting. Dan is het belangrijk dat we snel en vakkundig kunnen werken. En we kunnen alles wel zelf creëren, maar dat vraagt veel van de ruimte en het personeel. Otelli neemt ons werk uit handen. Zij maken hoogwaardige kant-en-klare desserts en geven tips. Hoe kun je het dessert het beste presenteren? Welk type bord is geschikt? Welke garnering kun je toevoegen? Fijne extra service!”

Fijne samenwerking

Harmen heeft nog meer redenen om voor Otelli te kiezen: “Als horecaondernemer wil je graag een consistente kwaliteit leveren, tegen een betaalbare prijs. Wat ons betreft weet Otelli die twee aspecten heel goed in balans te brengen. Daarnaast bieden ze voor feestdagen altijd extra keuze, reageren ze snel op vragen en hebben ze een goede leverzekerheid. Kortom: een heel fijne samenwerking. Wat ons betreft kunnen we ons op het gebied van kant-en-klare desserts geen betere partner wensen.”

Miyagi AND JONES

ASIAN GASTRO
& STREETFOOD



ROSSO



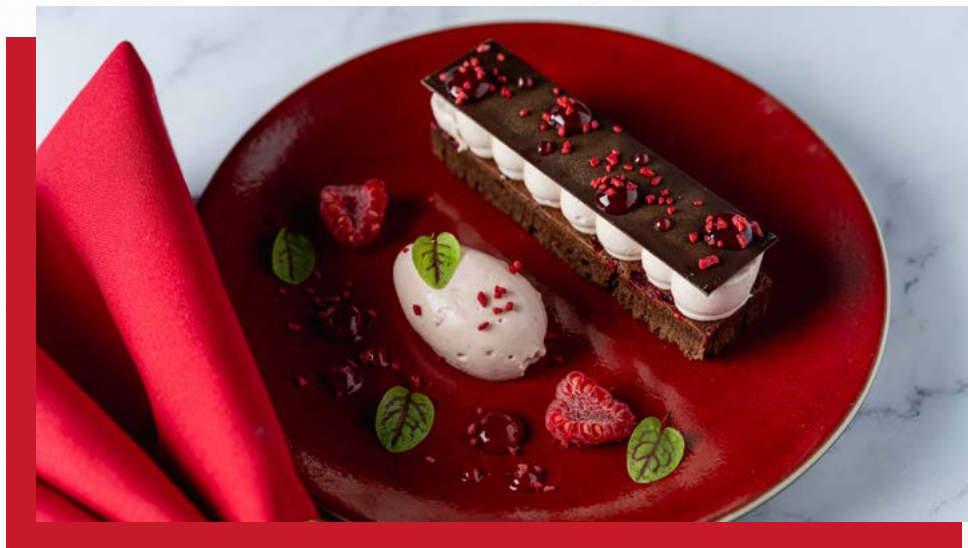
RASPBERRY
DELUXE
6582 8000
20 ST - 100 ML

DARK CHOCOLATE RASPBERRY

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



DARK CHOCOLATE RASPBERRY
6584 2068
18 ST – 85 GR



CRISPY RED FRUIT IJS DESSERT

Meesterwerk van smaak en textuur. Binnenin vind je een verfrissend roodfruit roomijs, dat barst van de levendige smaken. Maar de echte verrassing vind je aan de buitenkant: een knapperige omhulling van witte chocolade, die elk hapje omhult met een heerlijke crunch.



CRISPY RED FRUIT IJS DESSERT
6581 1522
18 ST – 200 ML



RED VELVET CAKE
8224 3408
12 PUNTEN – 1900 GR



VANILLA RASPBERRY BAR
6584 2002
21 ST – 50 GR



TAART AMARENA-KERSEN IJS

Amarena-kersenroomijs met stukjes amarena-kers, cassisbiscuit en kersengelei.



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

TAART VEELFRUIT

Bosvruchtenbavaois met cassisbiscuit, rijkelijk gedecoreerd met bosvruchten en bosvruchtengelei.



TAART VEELFRUIT
822 03313
1 ST - 885 ML

ROSSO



ROOMIJS MONCHOU KERSEN
3025 0020
1 ST - 2500 ML



SORBETIJS FRAMBOZEN
4025 0050
1 ST - 2500 ML



CRISPY ROODFRUIT IJS LONGEUR

Meesterwerk van smaak en textuur. Binnenin vind je een verfrissend roodfruit roomijs, dat barst van de levendige smaken. Maar de echte verrassing wacht aan de buitenkant: een knapperige omhulling van witte chocolade, die elk hapje omhult met een heerlijke crunch. Een ijs longeur om je vingers bij af te likken.



**CRISPY ROODFRUIT IJS
LONGEUR**
7081 7510
1 ST - 1100 ML



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



**VLINDERS IN JE BUIK! WIE
IS ER NOU NIET VERLIEFD
OP DE NIEUWE COLLECTIE
VAN OTELLI! ROSSO IS
OOK KRACHTIG EN VURIG:
DAT WORDT INTENS
GENIETEN...**



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

LIME



MACARON
CITRON VERT
6684 4015
40 ST - 15 GR



SORBETIJS LIMONCELLO

De gekte rond Limoncello zal alleen nog maar groter worden. Het wordt de zomer van het Limoncello sorbetijs!



SORBETIJS
LIMONCELLO
4025 0138
1 ST - 2500 ML



LEMON COCKTAIL

Trendy, eigenzinnig en luxe. Met dit Lemon Cocktail-dessert bewaar je het lekkerste voor het laatst. Je proeft biscuit van witte chocolade, een mousse van limoncello met een creux van citroen. Stijlvol gedecoreerd met een luxe quenelle van citroen, een chocolade veertje en citroengelei.



LEMON
COCKTAIL
6584 2075
12 ST - 100 GR

SORBETIJS
GROENE APPEL
4025 0051
1 ST - 2500 ML



ROOMIJS PISTACHE

Otelli ambachtelijk roomijs pistache is rijk van smaak door het gebruik van pure, natuurlijke ingrediënten.



ROOMIJS
PISTACHE
3025 0008
1 ST - 2500 ML



LEMON
TWIST
6184 4908
50 ST - 23 GR



SORBETIJS PEER

Een verfrissende vegan sorbet van peer..



SORBETIJS
PEER
4025 0054
1 ST - 2500 ML



LEMON MERINGUE
IJS DESSERT
6581 1513
20 ST - 130 ML



LEKKER FRIS EN UNIEK. LIME IS
ONWEERSTAANBAAR LEKKER EN
MOOI TEGELIJK! GROEN VOELT
ÉN SMAAKT ZOALS ALLEEN
OTELLI KAN!



IJSMACARON
PISTACHE
6687 4106
11 ST - 150 ML



LIME CHEESECAKE

Bodem van koekkruiden, gebakken cheesecake op basis van roomkaas en creme fraiche, limoengelei met limoenzestes.



LIME
CHEESECAKE
6584 2061
21 ST - 85 GR



DREAM CAKE
8224 3427
12 PUNTEN - 1500 GR





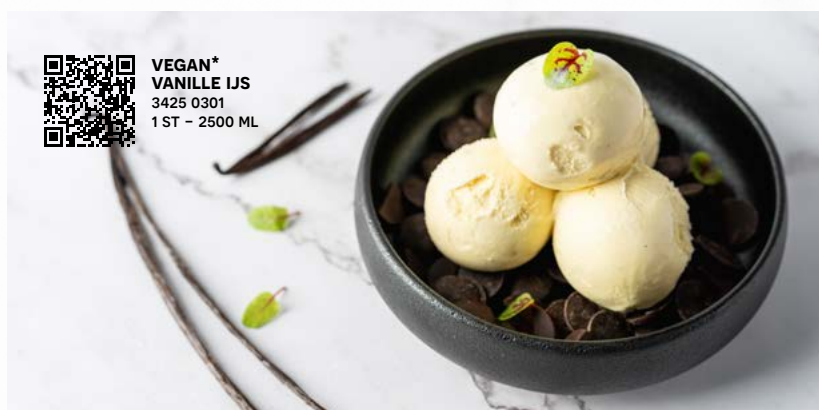
“VEGAN, MAAR
VOORAL OOK
HEEL LEKKER”

LET'S GO VEGAN

Kiezen je gasten graag voor vegan? Dat snappen we wel! Want als je vaker plantaardig eet, is dat goed voor het welzijn van dieren en het milieu.

Maak kennis met onze vegan Otelli's. En laat je gasten bewust genieten van ons onderscheidende vegan assortiment. Gemaakt van goede en pure ingrediënten, zoals al onze producten. Vegan, maar vooral ook heel lekker.

We breiden ons assortiment steeds verder uit. Bijna al ons sorbetijs is inmiddels vegan. En wat dacht je van de klassieker Dame Blanche in een nieuw vegan jasje? De lat ligt uiteraard hoog. Want wij vinden: een product is pas klaar als het perfect is.



VEGAN*
VANILLE IJS
3425 0301
1 ST - 2500 ML

ZUCCA



PUMPKIN
GARDEN
6584 2001
12 ST - 65 GR



TARTELETTE ABRIKOOS

Een tartelette van Bretons deeg met amandel en een spiraal van panna cotta abrikoos, luxe gedecoreerd met abrikozenmeringue. Je dessertkaart is pas compleet met deze eyecatcher.



**TARTELETTE
ABRIKOOS**
6584 2080
11 ST - 100 GR



CARAMEL CHOCOLATE CRUNCH

Caramel is voor veel mensen de ideale afsluiter van een avond uitgebreid tafelen. Zeker met een amandel-chocoladebiscuit, caramelbavarois en een crispy interieur van melkchocolade. Decoratie: caramelgelei en pure chocolade.



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



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

LONGEUR APPELTAART

Appeltaartbavarois, op
biscuit, gedecoreerd
met gebruneerde
amandelschaafsel.



**LONGEUR
APPELTAART**
7082 7301
1 ST – 1100 ML



DISK SALTED CARAMEL IJS

Je gasten imponeren met een
luxe smaakbeleving? Dat kan
met dit elegante, verfijnde
dessert van salted caramel-
roomijs, chocolade chips-
biscuit en caramelgelei.



**DISK SALTED
CARAMEL IJS**
6581 1511
11 ST – 190 ML



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



NOUGATINO IJS
6581 1527
12 ST – 150 ML





CHEESECAKE SALTED CARAMEL

Caramel koekbodem, cheesecake en gezouten caramel. Wist je dat deze cheesecake veel meer is dan een verrijking voor uw dessertkaart? Cheesecake aanbieden werkt namelijk stimulerend. Let maar eens op: uw gasten bestellen meer desserts dan voorheen. Zo zorgt deze salted caramel cheesecake voor meer omzet!



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



DISK CRÈME BRÛLÉE

Een klassiek Frans dessert als kant-en-klare disk: je zet deze traktatie in een handomdraai op tafel. Avec: een miserable-biscuit, een crème-au-beurre-vanille en een knapperige gecaramaliseerde suikerlaag.



**DISK CRÈME
BRÛLÉE**
6584 2000
13 ST – 55 GR

DE KLEUR VAN POMPOEN EN
SMAAK VAN DE HERFST. BELEEF
DE WARMTE, GEZELLIGHEID EN
FEEST MET VERS GEBAK OF EEN
ONVERGETELIJK DESSERT VAN
ZUCCA.



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



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



**TAART KANEEL
BOMBE IJS**
8120 3219
1 ST – 1350 ML



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



SORBETIJS POMPOEN

Wie aan de ultieme herfst- en wintersmaken denkt, denkt aan pompoen.



**SORBETIJS
POMPOEN**
2440 2599
1 ST - 2500 ML

SORBETIJS MANDARIJN

Een verfrissende sorbet van mandarijn.



**SORBETIJS
MANDARIJN**
4025 0139
1 ST - 2500 ML



CRÈME BRÛLÉE 2.0 IJS DESSERT

Een moderne twist op een klassiek gerecht. Gemaakt van crème brûlée-ijs, luxe gedecoreerd met meringue toef en kandijsuiker.



**CRÈME BRÛLÉE 2.0 IJS
DESSERT**
6581 1528
20 ST - 130 ML



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

DE STERREN OP DE KAART

Zoveel lekkers.... Kiezen wordt een uitdaging! Voor jou én voor je gasten. Wij helpen jullie graag op weg met een voorbeeldmenukaart vol met tips en inspiratie. Maak kennis met onze sterren.

Op onze menukaart staan vijf uitblinkers uit ons assortiment. Deze meesterwerkjes vallen altijd in de smaak. Heerlijke perfecte combinaties. Kleuren en smaken aangeraden door onze patissiers. Vijf afzonderlijke Otelli's die samen een complete dessertkaart vormen.

Hardlopers

We weten wat verkoopt. Deze vijf desserts zijn echte hardlopers. Wist je dat de Dame Blanche bij veel gasten nog steeds op nummer één staat?

Na al die jaren... En ze is in goed gezelschap. Ook veelgeproefd én veelgeprezen zijn de verfrissende ijsmacaron, de hemelse cheesecake, de crème brûlée in een modern jasje en het meesterwerk van ijs omhuld met roze chocolade. Met deze kaart slaan je gasten het dessert zeker niet over.

Inspiratie en gemak

Net als onze desserts is onze menukaart klaar voor gebruik. Vertel de verhalen over de desserts die wij vertellen. En gebruik gerust onze smaakvolle beelden voor je eigen menu. Daarmee bespaar je tijd. Bovendien kies je met onze Otelli's voor keukengemak én verminder je verspilling. Kies voor Otelli, kies voor perfectie.



UW PREMIUM IJS & PATISSERIE



MENU

ONZE TOP 5 VOOR OP JE MENUKAART. VERRAS JE GASTEN MET DE ALLERBESTE DESSERTS VOOR JOU EN DOOR JOU GESELECTEERD.



DAME BLANCHE VANILLE IJS

Vanille Bourbon roomijs met chocolade biscuit, chocolade gelei, gedecoreerd met chocolade crumble en een pure chocolade decoratie. Klassiek in haar eenvoud, verfijnd tot in het kleinste detail én.... ontworpen om te verbluffen. Een koninklijk geschenk voor u gasten.

CHEESECAKE SALTED CARAMEL

Wist je dat deze cheesecake veel meer is dan een verrijking voor uw dessertkaart? Cheesecake aanbieden werkt namelijk stimulerend. Let maar eens op: uw gasten bestellen meer desserts dan voorheen. Zo zorgt deze salted caramel cheesecake voor meer omzet!



IJSMACARON MANGO-PASSIE

De ijsvariant van de klassieke macaron, roomijs met een swirl van mango-passie sorbet. Ijsmacarons brengen het beste van twee werelden samen: heerlijk roomijs te midden van twee knapperige schelpen. Dat is dubbel zoveel genot op een bord!

DISK CRÈME BRÛLÉE

Klassiek Frans dessert in een kant en klare disk vorm. Een heerlijke biscuit van miserable met daarop een crème au beurre vanille die voorzien is van een knapperige gekaramaliseerde suiker laag. Je zet deze traktatie in een handomdraai op tafel.



VANILLA PINKY DOME IJS DESSERT

Meesterwerk van smaak en textuur met een vulling van ambachtelijk vanille roomijs. Maar de echte verrassing wacht aan de buitenkant: een knapperige omhulling van roze chocolade met de smaak van aardbei en pistache nootjes, die elk hapje omhult met een heerlijke crunch.

COSTA



**SORBETIJS
WATERMELOEN**
4025 0040
1 ST – 2500 ML



**SORBETIJS
PERZIK**
4025 0060
1 ST – 2500 ML



**SORBETIJS
GRANAATAPPEL**
4025 0064
1 ST – 2500 ML



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

SORBETIJS DRAGON FRUIT

Red dragon fruit is een tropische vrucht, bekend vanwege de felrode schil. Dat zie je terug in een bolletje ijs. Bijzonder én populair.



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



VANILLE BOURBON ROOMIJS

Vanille Bourbon-roomijs is rijk van smaak door het gebruik van pure, natuurlijke ingrediënten. We gebruiken echte vanille Bourbon, een kwalitatief zeer hoogstaande soort. En dat proef je!



**VANILLE BOURBON
ROOMIJS**
3025 0001
1 ST – 2500 ML



**VANILLE BOURBON
ROOMIJS**
3050 0201
1 ST – 5000 ML



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



TARTELETTE CITROEN RUSTIQUE

Bretonse koek gevuld met fluweelzachte citroencremeux en citroenmeringue.



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

KINDERDESSERT SPIKKELS IJS

Vanille roomijs met vrolijke spikkels en verschillende chocolade decoraties in één doos: astronaut, unicorn, et cetera. Een feestje voor alle kinderen!



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



MACARON EARL GREY

Blauwe macaronschelp met een ganachevulling van earl grey-thee.



**MACARON EARL
GREY**
6684 4018
40 ST - 15 GR

COSTA

CHEESECAKE CLASSIC

Klassieke cheesecake
met koekbodem en
roomkaasvulling.

CHEESECAKE
CLASSIC
8224 3419
12 PUNTEN - 1600 GR



MET JE DIERBAREN
NAAR DE KUST.
HEERLIJK TAFELN
IN HET BRIESJE
VAN DE ZEE. DE
UNIEKE SFEER VAN
DE BOULEVARD.
DIT IS COSTA!

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 wilt 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

TAART AMARENA -KERSEN IJS

Taart van amarena-kersen ijs met stukjes amarena kers, cassis biscuit en kersengelei.

TAART AMARENA
KERSEN ROOMIJS
8120 3334
1 ST - 885 ML



TAART PISTACHIO

Bavarois van pistache met chocoladebiscuit, pistachegelei en gebroken pistachenootjes.

TAART
PISTACHIO
8220 3260
1 ST - 920 ML



LONGEUR DUO
CHOCO
7082 4224
1 ST - 1360 ML



LONGEUR
FOREST FRUIT
7082 7300
1 ST - 1200 ML



LONGEUR
SNOEPJE IJS
7081 4269
1 ST - 1300 ML





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



**TAART GATEAU
CHOCOLAT**
8416 8105
1 ST - 750G



**SHOWSTUK
PROFITEROL XXL**
9081 6020
1 ST - 3600 ML



**TAART
CHOCOLADE IJS**
8120 3335
1 ST - 900 ML



**TAART KANEEL
BOMBE IJS**
8120 3219
1 ST - 1350 ML



TAART MANGO
ROYAAL
8220 3261
1 ST - 885 ML



TAART TIRAMISU
ROND
8220 3298
1 ST - 1175 ML

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



VRAAG ONS GRATIS PROEFPAKKET AAN!