

# CALLAS *Confiture*

CALLAS CONFITURE is HAUTE CONFITURE

Handmade with lots of love and intuition, in limited amounts.  
Always unique in flavour.

Handgemaakt met veel liefde en intuïtie, in beperkte hoeveelheden.  
Altijd met een unieke smaak.

Fait à la main avec beaucoup d'amour et en quantités limitées.  
Toujours avec un goût unique.

MADE IN BELGIUM



I make all my jams with products of superior quality. I work with the best fruit available, natural apple pectin, caster sugar, high quality spices and spirits and fresh herbs or flowers.

Ingredients are selected rigorously for quality and as many as possible are bought from local suppliers and fruit farmers.

All jams are made with traditional methods and in small batches of 5 kg of fruit each time, in a large copper jam pan. No colorants or preservatives are added, and sugar content is low.

My jam is therefore always pure and intensely tasting of the original fruit. I took an ordinary product and elevated it above the ordinary by seeking to create original, luxurious and surprising flavours and mixtures.

Ik maak al mijn confituren met de beste producten. Ik werk met het beste fruit, natuurlijke appelpectine, fijne suiker, kwaliteitsspecerijen -likeuren en verse kruiden of bloemen.

Ingrediënten worden streng geselecteerd en zoveel mogelijk aangekocht bij lokale leveranciers en fruitboeren.

Alle confituren worden ambachtelijk volgens de regels van de kunst en in beperkte hoeveelheden gemaakt: per 5 kg fruit in een open koperen ketel. Er worden geen kleur - of bewaarproducten aan toegevoegd en het suikergehalte is laag.

De verkregen confituur is daardoor altijd een zeer zuiver en intens naar vruchten smakend product.

Altijd streef ik er naar om een dag-dagelijks product boven het alledaagse te verheffen en originele, luxueuze of verrassende smaken en samenstellingen te creëren.

Je fais toutes mes confitures avec des produits de qualité supérieure. La volonté d'utiliser les meilleurs fruits, de la pectine de pommes naturelle, du sucre fin, des épices, des liqueurs de qualité et des herbes frais ou encore des fleurs nécessite une sélection rigoureuse auprès des fournisseurs ou des fruiticulteurs de préférence locaux.

Toutes les confitures sont produites de façon artisanale selon les règles de l'art et en quantités limitées: par 5 kg de fruits dans une bassine de cuivre, sans colorants ni conservateurs. L'addition de sucre est limitée ce qui procure une pureté et un goût intense à nos produits.

À chaque fois j'ambitionne d'élever un produit de consommation de base au-delà de sa banalité en lui attribuant des saveurs et des compositions originales, luxueuses ou surprenantes.

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Helen', with a long, sweeping tail.

**CALLAS**  
Confiture

# CALLAS CONFITURE IS INSPIRATION

## SWEET

- Macaroons with Quince & Coriander jelly
- Pie with Forest berries à la Violette jam
- Ice cream with Red Grapefruit & Nougat marmalade
- Bavarois frosted with Poire Williams à la Vanilla fruit butter
- Pralines filled with Cherry-Espresso jam

## SAVOURY

- Cheese plate with jam of Pears with dried Figs & Pine Nuts
- Oysters with Intense Blackcurrant jam
- Chutney sauce made of Blueberries & Lime jam
- Lamb glazed with fruit butter of Apple, Caramel & Calvados
- Sandwich with rocket, Brie, and jam of Figs with Almonds & Honey

## BREAKFAST & BRUNCH

- Bread, croissant and cake with jam
- Pancakes with jam of Apricot and Orange Blossom
- Yoghurt on top of a sumptuous layer of Intense Raspberry jam
- Scones with fruit butter made of Pumpkin with Maple syrup and mascarpone cheese

## ZOET

- Macarons en Kweeperengelei met Koriander
- Confituurtaarten met Bosvruchten à la Violette confituur
- Roomijs met Rode Pompelmoes marmelade & Nougat
- Bavarois gebak geglaceerd met vruchtenboter Poire Williams à la Vanille
- Pralines gevuld met Krieken-Espresso confituur

## HARTIG

- Kaasschotel met confituur van Peren met Gedroogde Vijgen & Pijnboompitten
- Oester met Intense Cassis confituur
- Chutney sausje van Bosbessen-limoen confituur
- Lam geglaceerd met vruchtenboter van Appel met Caramel & Calvados
- Broodje met rucola, Brie en confituur van Vijgen met Amandelen & Honing

## ONTBIJT & BRUNCH

- Brood, croissant en cake met confituur
- Pannenkoek met Abrikozenconfituur met Oranjebloesem
- Yoghurt met onderaan laagje Intense Frambozen confituur
- Scones met Pompoen-Ahornsiroop vruchtenboter en mascarpone kaas

## SUCREES

- Macarons avec Gelée de Coings au Coriandre
- Tarte à la confiture de Fruits des Bois à la Violette
- Crème glacée avec Marmelade de Pamplemousse Rouge au Nougat
- Bavarois glacé avec beurre de fruits de Poire Williams à la Vanille
- Pralines farcies avec confiture de Griottes-Espresso

## SALEES

- Assortiment de fromages avec confiture de Poires aux Figes sèches et Pignons de pin
- Huitres accompagnées de confiture de Cassis Intense
- Sauce chutney faite avec de la confiture de Myrtilles au Limon
- Agneau glacé avec du beurre de fruits de Pommes au Caramel et Calvados
- Sandwichs à la roquette, au fromage de Brie et avec confiture de Figes aux Amandes et Miel

## PETIT-DEJEUNER & BRUNCH

- Pain, croissant et cake avec confiture
- Crêpe avec confiture d'abricots aux Fleurs d'orange
- Yaourt à la confiture de Framboise Intense
- Scones avec du beurre de fruits de Potiron au Sirop d'érable et du fromage mascarpone

**CALLAS**  
*Confiture*

Callas Confiture by Karen Depoorter



## CALLAS CONFITURE IS HAUTE CONFITURE

EXCEPTIONAL FLAVOUR CREATIONS BY KAREN DEPOORTER

MADE ACCORDING TO TRADITIONAL METHODS PREPARED IN BATCHES OF 5 KILOS FRUIT IN COPPER JAM PANS  
WITH LOVE FOR THE JAM AND THE INGREDIENTS

A DEEP AND INTENSE FRUIT TASTE DUE TO LIMITED USE OF SUGAR AND SHORT COOKING TIMES  
NO PRESERVATIVES

CREAMY TEXTURE DUE TO A HOME MADE MIX OF NATURAL APPLE PECTIN

SUSTAINABLE PRODUCTION BY USING SEASONAL PRODUCE & LOCAL SUPPLIERS AND EMPLOYEES

BIJZONDERE SMAAKCREATIES DOOR KAREN DEPOORTER

AMBACHTELIJK GEMAAKT PER BATCH VAN 5 KG FRUIT IN OPEN KOPEREN KETELS

MET LIEFDE VOOR HET PRODUCT EN DE INGREDIËNTEN

INTENSE FRUITSMAAK DOOR BEPERKTE TOEVOEGING VAN SUIKER EN KORTE KOOKTIJD

GEEN BEWAARMIDDELEN

SMEUÏGE TEXTUUR DOOR EEN EIGEN MENGELING VAN NATUURLIJKE APPELPECTINES

DUURZAME PRODUCTIE DOOR TE WERKEN VOLGENS DE SEIZOENEN & MET LOKALE LEVERANCIERS EN WERKNEMERS

CREATIONS DE SAVEURS EXCEPTIONELLES PAR KAREN DEPOORTER

PREPAREES ARTISANALEMENT PAR LOT DE 5 KG DE FRUITS DANS DES BASSINES DE CUIVRE

AVEC UNE ATTENTION PARTICULIERE POUR LE PRODUIT ET SES INGREDIENTS

UN GOUT DE FRUIT INTENSE OBTENU GRACE A L'ADDITION DE PEU DE SUCRE ET A UN TEMPS DE CUISSON COURT

SANS CONSERVATEURS

TEXTURE CREMEUSE GRACE A UN MELANGE MAISON CALLAS DE PECTINES DE POMMES NATURELLES

PRODUCTION DURABLE PARCE QUE NOUS RESPECTONS LA SAISONNALITE & CHOISSISSONS DES FOURNISSEURS LOCAUX

*CALLAS*  
Confiture

Callas Confiture by Karen Depoorter

Dok Zuid 22 | B-9000 Gent | [info@callasconfiture.com](mailto:info@callasconfiture.com) | [www.callasconfiture.com](http://www.callasconfiture.com) | T+32 (0) 9 224 23 10



## CALLAS CONFITURE IS LOVED BY

“For years I was looking for *real* jam plenty of fruit for breakfast, just like the one your grandmother used to make for you alone...”

**MOUCHE VAN HOOL**  
BOUTIQUE HOTEL JULIEN

“Creativity is very important in my job. Creativity is what I find in the jams of Callas. Therefore I like to use them in my dishes.”

**PETER DECLERCQ**  
RESTAURANT ELCKERLIJCK

“We use the jam as an ingredient to enrich our patisserie. A top product that has become indispensable in our product range!”

**SANDRA RUYSSINCK**  
BAKERY MAISON TARTE D'OR & PASTRY SHOP LUKAS

“The delicious and not-too-sweet Callas Confiture is perfect with ice cream. A ‘touch’ of this jam in between layers of ice cream cake, or as variegato is a delight to the palate.”

**RITA MEERT**  
ICE SALOON COULIS COULAS

“Ik heb jarenlang gezocht naar de échte confituur vol vruchten voor bij het ontbijt, zoals je grootmoeder hem thuis speciaal voor je zou gemaakt hebben...”

**MOUCHE VAN HOOL**  
BOUTIQUE HOTEL JULIEN

“Creativiteit in mijn vak is zeer belangrijk. Die creativiteit vind ik terug in de confitures van Callas. Het is daarom zeer leuk om ze te verwerken in mijn gerechten.”

**PETER DECLERCQ**  
RESTAURANT ELCKERLIJCK

“We gebruiken de confituur als ingrediënt om fijne patisserie te verrijken... een topper die wij in ons assortiment niet meer willen missen!”

**SANDRA RUYSSINCK**  
BAKKERIJ MAISON TARTE D'OR & PATISSERIE SHOP LUKAS

“De lekkere en niet te zoete Callas Confiture kan perfect gecombineerd worden met ijs. Ijs waarin je een ‘touch’ van deze confituur terugvindt als tussenlaag in ijstaart of als variegato is een streling voor de tong.”

**RITA MEERT**  
IJSSALON COULIS COULAS

« Pendant des années je cherchais une vraie confiture riche en fruits pour le petit-déjeuner, comme si grand-mère l'avait préparée à la maison spécialement pour toi...»

**MOUCHE VAN HOOL**  
BOUTIQUE HOTEL JULIEN

« La créativité est très importante dans mon métier. Cette créativité je la retrouve dans les confitures Callas et c'est la raison pour laquelle j'adore les utiliser dans mes plats. »

**PETER DECLERCQ**  
RESTAURANT ELCKERLIJCK

« Nous utilisons la confiture comme ingrédient pour enrichir une pâtisserie fine... un incontournable que nous ne voulons plus manquer dans notre assortiment de vente! »

**SANDRA RUYSSINCK**  
BOULANGERIE MAISON TARTE D'OR & PATISSERIE SHOP LUKAS

« La Confiture Callas, délicieuse et pas trop sucrée, se marie parfaitement avec de la crème glacée. Une crème glacée contenant une « touche » de confiture comme couche intermédiaire dans un gâteau glacé ou encore comme variegato. ....plaisir divin.»

**RITA MEERT**  
SALON DE GLACES COULIS COULAS

**CALLAS**  
Confiture

Callas Confiture by Karen Depoorter

Dok Zuid 22 | B-9000 Gent | [info@callasconfiture.com](mailto:info@callasconfiture.com) | [www.callasconfiture.com](http://www.callasconfiture.com) | T+32 (0) 9 224 23 10



## EXTRA JAM

Callas Confiture is made of full pieces of fruit or chopped up in big chunks. First I blend the fruit with sugar and leave it for several hours. Then I cook it as brief as is possible. All my jams have a rich flavour, intense colour and a tasty texture.

### PRODUCT RANGE:

- FOREST BERRIES À LA VIOLETTE
- STRAWBERRY & ROSE PETALS
- BLUEBERRIES & LIME
- PEAR, DRIED FIGS & PINE NUTS
- PINEAPPLE, DATES & VANILLA
- BLUE PLUM & CINNAMON
- INTENSE RASPBERRY
- INTENSE BLACKCURRANT
- RHUBARB & CANDIED GINGER
- FIGS, ALMONDS & HONEY
- BANANA & CHOCOLATE
- CHERRY-ESPRESSO
- APRICOT & ORANGE BLOSSOM
- REINE CLAUDES & SLICED

### INGREDIENTS:

BASIS: fruit, sugar, apple pectin, lemon juice - EXTRAS: spirits or wine, honey, nuts, flower petals, herbs, spices, chocolate, figs or dates, coffee.

### PACKAGING:

For retail or professional use.

## EXTRA CONFITUUR

Callas Confiture wordt gemaakt van hele vruchten of grote stukken fruit. Eerst meng ik het fruit met suiker en laat het enkele uren rusten. Dan kook ik het zo kort mogelijk. Alle confituren hebben een rijke smaak, een intense kleur en een smakelijke textuur.

### ASSORTIMENT:

- BOSVRUCHTEN A LA VIOLETTE
- AARDBEIEN MET ROZENBLAADJES
- BOSBESSEN-LIMOEN
- PEREN MET GEDROOGDE VIJGEN EN PIJNBOOMPITTEN
- ANANAS MET DADELS EN VANILLE
- BLAUWE PRUIMEN MET KANEEL
- INTENSE FRAMBOOS
- INTENSE CASSIS
- RABARBER MET GECONFIJTE GEMBER
- VIJGEN MET AMANDELEN EN HONING
- BANANEN MET CHOCOLADE
- KRIEKEN-ESPRESSO
- ABRIKOZEN ORANJEBLOESEM
- REINE CLAUDES MET GESCHAAFDE AMANDELEN

### INGREDIENTEN:

BASIS: fruit, suiker, appelpectine, citroensap - EXTRA'S: likeur of wijn, honing, noten, bloemblaadjes, kruiden, specerijen, chocolade, vijgen of dadels, koffie.

### VERPAKKING:

Voor retail of professionele toepassingen.

## EXTRA CONFITURE

Callas Confiture est préparée avec des fruits soit en entier soit en grands morceaux. D'abord nous les mélangeons avec du sucre et nous les laissons macérer pendant quelques heures voire une nuit. Elle a un goût prononcé, une couleur claire et une texture savoureuse.

### ASSORTIMENT:

- FRUITS DE LA FORÊT À LA VIOLETTE
- FRAISES AUX PÉTALES DE ROSES
- MYRTILLES AU LIMON
- POIRES AUX FIGES SÈCHES ET PIGNONS DE PIN
- ANANAS AUX DATTES ET VANILLE
- PRUNES BLEUES À LA CANNELLE
- FRAMBOISE INTENSE
- CASSIS INTENSE
- RHUBARBE AU GINGEMBRE CONFIT
- FIGES AUX AMANDES ET AU MIEL
- BANANES AU CHOCOLAT
- GRIOTTES-ESPRESSO
- ABRICOTS AUX FLEURS D'ORANGER
- REINES CLAUDES AUX AMANDES EFFILEES

### INGREDIENTS:

BASE : fruits, sucre, pectine de pommes, jus de citron – COMPLIMENTS: liqueur ou vin, miel, noix, pétales de fleurs, herbes, épices, chocolat, figues ou dattes, café.

### EMBALLAGE:

Pour la vente au détail ou des applications professionnelles.

**CALLAS**  
Confiture

Callas Confiture by Karen Depoorter

Dok Zuid 22 | B-9000 Gent | [info@callasconfiture.com](mailto:info@callasconfiture.com) | [www.callasconfiture.com](http://www.callasconfiture.com) | T+32 (0) 9 224 23 10



## FRUIT BUTTER

Fruit butter is a complete, creamy conserve of fruits which used to be the apogee of 'high tea' in Victorian times. Preparations for fruit butter are intensive and laborious, based, in first instance, on making the finest fruit puree. Fruit butter is a very smooth and intensely fruity product. It tastes delicious with a slice of bread, or cake, with sandwiches or pancakes.

### PRODUCT RANGE:

- PUMPKIN & MAPLE SYRUP
- POIRE WILLIAMS A LA VANILLE
- MANGO & CARDAMOM
- APPLE, CARAMEL & CALVADOS

### INGREDIENTS:

BASIS: fruit, sugar, apple pectin, lemon juice - EXTRAS: maple syrup, calvados, caramel, spices.

### PACKAGING:

For retail or professional use.

## VRUCHTENBOTER

Vruchtenboter is een volle, romige vruchten conserve die tijdens de Victoriaanse tijd het hoogtepunt vormde van de 'high tea'. Vruchtenboter vergt een intensieve bereidingswijze waarbij eerst de fijnste fruitpuree gemaakt wordt. Vruchtenboter is een zacht, intens en fruitig product. Het smaakt heerlijk op brood, gebak, sandwiches of pannenkoeken.

### ASSORTIMENT:

- POMPOEN MET AHORNSIROOP
- POIRE WILLIAMS A LA VANILLE
- MANGO MET KARDEMOM
- APPEL MET CARAMEL EN CALVADOS

### INGREDIENTEN:

BASIS: fruit, suiker, appelpectine, citroensap - EXTRA'S: ahornsiroop, calvados, caramel, specerijen.

### VERPAKKINGEN:

Voor retail of professionele toepassingen.

## BEURRE DE FRUITS

Le beurre de fruits est une conserve crémeuse de fruits entiers, bien connu à l'époque victorienne et servi à l'heure du « goûter dînatoire ». Le beurre de fruits, issu d'un procédé de préparation intense est fait sur base d'une purée de fruits exceptionnellement fine. Le beurre de fruits est un produit doux, fort en goût et riche en fruits. Il accompagne délicieusement du pain, des gâteaux, des sandwiches ou des crêpes.

### ASSORTIMENT:

- POTIRON AU SIROP D'ERABLE
- POIRE WILLIAMS A LA VANILLE
- MANGUE AU CARDAMOME
- POMME AU CARAMEL ET CALVADOS

### INGREDIENTS:

BASE : fruits, sucre, pectine de pommes, jus de citron – COMPLIMENTS: sirop d'érable, calvados, caramel, épices.

### EMBALLAGE:

Pour la vente au détail ou des applications professionnelles.

**CALLAS**  
Confiture

Callas Confiture by Karen Depoorter

Dok Zuid 22 | B-9000 Gent | [info@callasconfiture.com](mailto:info@callasconfiture.com) | [www.callasconfiture.com](http://www.callasconfiture.com) | T+32 (0) 9 224 23 10



## JELLY

Jelly is made of the juice of cooked fruits that is brought to the boil with sugar until the point of coagulation is reached. Making jelly - as your grandmother will tell you - requires patience and time. The pulp should drip drop through the jelly bag and that can take hours. Jelly is often served with cheeses, warm or cold meat, or it can give extra taste or a nice shine to a sauce. One coffee spoon of jelly blended in a traditional dressing gives a special boost to your salads.

### PRODUCT RANGE:

-RED CURRANTS  
-QUINCE & CORIANDER

### INGREDIENTS:

BASIS: fruit, sugar, apple pectin, lemon juice – EXTRAS: spices.

### PACKAGING:

For retail or professional use.

## GELEI

Gelei wordt gemaakt van het sap van gekookt fruit dat met suiker tot het stollingspunt wordt verhit. Het maken van gelei is vrij intensief. De pulp moet druppel voor druppel door de geleizak lekken. Gelei wordt vaak opgediend bij kazen, warm of koud vlees, of je geeft er saus meer smaak en een mooie glans mee. Een koffielepeltje gelei gemengd door een klassieke vinaigrette geeft een bijzondere boost aan je salades.

### ASSORTIMENT:

-AALBESSEN  
-KWEEPEREN MET KORIANDER

### INGREDIENTEN:

BASIS: fruit, suiker, appelpectine, citroensap - EXTRA'S: specerijen.

### VERPAKKING:

Voor retail of professionele toepassingen.

## GELEE

La gelée est obtenue en mélangeant le jus des fruits cuits avec du sucre jusqu'au point de coagulation. La préparation de la gelée n'est pas une sinécure. La pulpe doit suinter goutte par goutte par le sac à gelée et cela prend des heures. Une gelée est souvent servie avec des fromages, de la viande chaude ou froide. Elle relève le goût et procure une belle brillance à une sauce. Une cuillère à café de gelée mélangée à une vinaigrette classique relève le goût de vos salades.

### ASSORTIMENT:

-GELEE DE GROSEILLES  
-GELEE DE COINGS A LA CORIANDRE

### INGREDIENTS:

BASE : fruits, sucre, pectine de pommes, jus de citron – COMPLIMENTS: épices.

### EMBALLAGE:

Pour la vente au détail ou des applications professionnelles.

**CALLAS**  
Confiture

Callas Confiture by Karen Depoorter

Dok Zuid 22 | B-9000 Gent | [info@callasconfiture.com](mailto:info@callasconfiture.com) | [www.callasconfiture.com](http://www.callasconfiture.com) | T+32 (0) 9 224 23 10





## MARMALADE

The name finds its origin in the Portuguese word 'marmelado' which means quince. From this fruit the first marmalades were made. Today they are made from citrus fruit. The rind is grated and cooked with the fruit until it is completely tender. This can take hours or even days in the case of our marmalades.

### PRODUCT RANGE:

- OXFORD MARMALADE
- RED GRAPEFRUIT & NOUGAT

### INGREDIENTS:

BASIS: fruit, sugar, apple pectin, lemon juice – EXTRAS: nougat.

### PACKAGING:

For retail or professional use.

## MARMELADE

De naam stamt af van het Portugese woord 'marmelado' dat kweepeer betekent. Van dit fruit werden immers de eerste marmelades gemaakt. Tegenwoordig worden ze gemaakt van citrusvruchten. De citrusschil wordt geraspt en meegekookt met het vruchtvlees en water tot het heel zacht is. Dit kan uren tot dagen duren in het geval van onze marmelades.

### ASSORTIMENT:

- OXFORD MARMELADE
- RODE POMPELMOES MET NOUGAT

### INGREDIENTEN:

BASIS: fruit, suiker, appelpectine, citroensap - EXTRA'S: nougat.

### VERPAKKINGEN:

Voor retail of professionele toepassingen.

## MARMELADE

Le nom vient du mot Portugais « marmelado » qui signifie coing. Ce fruit est à l'origine des premières marmelades. Aujourd'hui elles sont préparées à base d'agrumes. L'écorce de l'agrumes râpée est cuite avec un mélange de fruits et eau jusqu'à l'obtention d'une tendre consistance. Cela peut prendre des heures voire des jours comme c'est le cas pour nos marmelades.

### ASSORTIMENT:

- MARMELADE OXFORD
- PAMPLEMOUSSE ROUGE AU NOUGAT

### INGREDIENTS:

BASE : fruits, sucre, pectine de pommes, jus de citron - COMPLIMENTS: nougat.

### EMBALLAGE:

Pour la vente au détail ou des applications professionnelles.

**CALLAS**  
Confiture

Callas Confiture by Karen Depoorter

Dok Zuid 22 | B-9000 Gent | [info@callasconfiture.com](mailto:info@callasconfiture.com) | [www.callasconfiture.com](http://www.callasconfiture.com) | T+32 (0) 9 224 23 10

## PACKAGING

## VERPAKKING

## EMBALLAGE

## EXTRA JAM

## EXTRA CONFITUUR

## EXTRA CONFITURE

	CODE	Glass Jar Twist-off cap	Netto- Volume	Per box	Shelf Life	Packaging	Pallet
FOREST BERRIES A LA VIOLETTE	11001	x	250g€	8	12m	3kg	160 x 3kg
BOSVRUCHTEN A LA VIOLETTE	12001	x	800g€	4	12m	4,5kg	120 x 4,5kg
FRUITS DE LA FORET A LA VIOLETTE							
STRAWBERRYS & ROSE PETALS	11002	x	250g€	8	12m	3kg	160 x 3kg
AARDBEIEN MET ROZENBLAADJES	12002	x	800g€	4	12m	4,5kg	120 x 4,5kg
FRAISES AUX PETALES DE ROSES							
BLUEBERRIES & LIME	11003	x	250g€	8	12m	3kg	160 x 3kg
BOSBESSEN-LIMOEN	12003	x	800g€	4	12m	4,5kg	120 x 4,5kg
MYRTILLES AU LIMON							
PEARS, DRIED FIGS & PINE NUTS	11004	x	250g€	8	12m	3kg	160 x 3kg
PEREN MET GEDROOGDE VIJGEN EN PIJNBOOMPITTEN	12004	x	800g€	4	12m	4,5kg	120 x 4,5kg
POIRES AUX FIGUES SECHES ET AU PIGNONS DE PIN							
PINEAPPLE, DATES & VANILLA	11005	x	250g€	8	12m	3kg	160 x 3kg
ANANAS MET DADELS EN VANILLE	12005	x	800g€	4	12m	4,5kg	120 x 4,5kg
ANANAS AUX DATES ET VANILLE							
BLUE PLUM & CINNAMON	11006	x	250g€	8	12m	3kg	160 x 3kg
BLAUWE PRUIJEN MET KANEEL	12006	x	800g€	4	12m	4,5kg	120 x 4,5kg
PRUNES BLEUES A LA CANELLE							
INTENSE RASPBERRY	11007	x	250g€	8	12m	3kg	160 x 3kg
INTENSE FRAMBOOS	12007	x	800g€	4	12m	4,5kg	120 x 4,5kg
FRAMBOISE INTENSE							
INTENSE BLACKCURRANT	11008	x	250g€	8	12m	3kg	160 x 3kg
INTENSE CASSIS	12008	x	800g€	4	12m	4,5kg	120 x 4,5kg
CASSIS INTENSE							
RHUBARB & CANDIED GINGER	11009	x	250g€	8	12m	3kg	160 x 3kg
RABARBER MET GECONFIJTE GEMBER	12009	x	800g€	4	12m	4,5kg	120 x 4,5kg
RHUBARBE AU GINGEMBRE CONFIT							
FIGS, ALMONDS & HONEY	11010	x	250g€	8	12m	3kg	160 x 3kg
VIJGEN MET AMANDELEN EN HONING	12010	x	800g€	4	12m	4,5kg	120 x 4,5kg
FIGUES AUX AMANDES ET MIEL							
BANANAS & CHOCOLATE	11011	x	250g€	8	12m	3kg	160 x 3kg
BANANEN MET CHOCOLADE	12011	x	800g€	4	12m	4,5kg	120 x 4,5kg
BANANES AU CHOCOLAT							
CHERRY-ESPRESSO	11012	x	250g€	8	12m	3kg	160 x 3kg
KRIEKEN-ESPRESSO	12012	x	800g€	4	12m	4,5kg	120 x 4,5kg
GRIOTTES-ESPRESSO							
APRICOT & ORANGE BLOSSOM	11013	x	250g€	8	12m	3kg	160 x 3kg
ABRIKOZEN-ORANJEBLOESEM	12013	x	800g€	4	12m	4,5kg	120 x 4,5kg
ABRICOTS AUX FLEURS D'ORANGER							
REINE CLAUDES & SLICED ALMONDS	11014	x	250g€	8	12m	3kg	160 x 3kg
REINE CLAUDES MET GESCHAAFDE AMANDELEN	12014	x	800g€	4	12m	4,5kg	120 x 4,5kg
REINE CLAUDES AUX AMANDES EFFILEES							



Callas Confiture by Karen Depoorter

## PACKAGING

## VERPAKKING

## EMBALLAGE

## FRUIT BUTTER

## VRUCHTENBOTER

## BEURRE DE FRUITS

	CODE	Glass Jar Twist-off cap	Netto Volume	Per box	Shelf Life	Packaging	Pallet
PUMPKIN & MAPLE SYRUP	21001	x	250g€	8	12m	3kg	160 x 3kg
POMPOEN MET AHORNSIROOP	22001	x	800g€	4	12m	4,5kg	120 x 4,5kg
POTIRON AU SIROP D'ERABLE							
POIRE WILLIAMS A LA VANILLE	21002	x	250g€	8	12m	3kg	160 x 3kg
POIRE WILLIAMS A LA VANILLE	22002	x	800g€	4	12m	4,5kg	120 x 4,5kg
POIRE WILLIAMS A LA VANILLE							
MANGO & CARDAMOM	21003	x	250g€	8	12m	3kg	160 x 3kg
MANGO MET KARDEMOM	22003	x	800g€	4	12m	4,5kg	120 x 4,5kg
MANGUE AU CARDAMOM							
APPLE, CARAMEL & CALVADOS	21004	x	250g€	8	12m	3kg	160 x 3kg
APPEL MET CARAMEL EN CALVADOS	22004	x	800g€	4	12m	4,5kg	120 x 4,5kg
POMME AU CARAMEL ET CALVADOS							

## JELLY

## GELEI

## GELEE

	CODE	Glass Jar Twist-off cap	Netto Volume	Per box	Shelf Life	Packaging	Pallet
RED CURRANTS	31001	x	250g€	8	12m	3kg	160 x 3kg
AALBESSEN	32001	x	800g€	4	12m	4,5kg	120 x 4,5kg
GELEE DE GROSEILLES							
QUINCES & CORIANDER	31002	x	250g€	8	12m	3kg	160 x 3kg
KWEEPEREN MET KORIANDER	32002	x	800g€	4	12m	4,5kg	120 x 4,5kg
GELEE DE COINGS A LA CORIANDRE							

## MARMALADE

## MARMELADE

## MARMELADE

	CODE	Glass Jar Twist-off cap	Netto Volume	Per box	Shelf Life	Packaging	Pallet
OXFORD MARMALADE	41001	x	250g€	8	12m	3kg	160 x 3kg
OXFORD MARMELADE	42001	x	800g€	4	12m	4,5kg	120 x 4,5kg
MARMELADE OXFORD							
RED GRAPEFRUIT & NOUGAT	41002	x	250g€	8	12m	3kg	160 x 3kg
RODE POMPELMOES MET NOUGAT	42002	x	800g€	4	12m	4,5kg	120 x 4,5kg
PAMPLEMOUSSE ROUGE AU NOUGAT							



Callas Confiture by Karen Depoorter

Dok Zuid 22 | B-9000 Gent | info@callasconfiture.com | www.callasconfiture.com | T+32 (0) 9 224 23 10