



ORGANIC BIOLOGIQUES



Wheat, spelt & chocolat chips

We use unrefined cane sugar, pure honey and Fairtrade and bio certified ingredients. 3 variations: wheat flour, spelt flour and a combination of both flours with chocolate chips.

Froment, épautre & éclats de chocolat

Nous utilisons du sucre de canne non raffiné, du miel et des ingrédients bio et issus du Commerce Équitable. 3 variétés: farine de froment, farine d'épautre et mélange des deux farines avec des éclats de chocolat.

TOPPING



SEASONAL PRODUCTS PRODUITS SAISONNIERS



NO SUGAR ADDED SANS SUCRE AJOUTÉ

Natural sweetener

We took the same ingredients but sweetened it all with maltitol, a natural sweetener extracted from corn or wheat. You don't want to or can't use sugar? This is for you. We added almonds to these biscuits and created our own 'almond biscuits with no sugar added'.

Edulcorant naturel

Nous avons utilisé les mêmes ingrédients mais nous avons remplacé le sucre par du maltitol : un édulcorant naturel extrait du maïs ou du blé. Vous ne voulez pas, ou ne pouvez pas, manger de sucre? Ces spéculoos sont faits pour vous. Et mieux encore, nous avons ajouté des éclats aux amandes et un nouveau produit était né, notre 'biscuit aux amandes sans sucre ajouté'.

BULK PACKAGING EMBALLAGE EN VRAC

Industrial spread



Crumble



Multipacks



from
BELGIUM
with
LOVE

since 1919



finest
BELGIAN
biscuit

speculoos

speculoos

speculoos

speculoos

VERMEIREN
PRINCEPS N.V.

Klein Mechelen 73
2880 Bornem, BELGIUM

T +32 (0)3 897 15 40

F +32 (0)3 897 15 49

info@vermeirenprinceps.be

www.vermeirenprinceps.be



RSPO-1106164

HISTORY HISTOIRE

1650

We go back to at least 1650...

Vermeiren's origin goes back to at least 1650. As established local village bakers, they made speculoos cookies in addition to daily bread.

Nous remontons au moins à 1650...

L'histoire des Vermeiren commence en 1650. Boulangers renommés dans un petit village, ils fabriquaient aussi des biscuits appelés « spéculoos ».

1919

Birth of "Vermeiren Speculoos"

The demand for the speculoos cookies however was such that in 1919 Vermeiren Princps started to specialize in cookies only under the brand name "Vermeiren Speculoos". So, what we produce today has a history of over 350 years. The basic recipes still use honest ingredients from all over the world. Carefully mixed and slowly baked into those wonderful speculoos cookies. The whole process takes over 24 hours. Maybe they are the slowest cookies on earth. Could it be, we do something right?

La naissance de "Vermeiren Speculoos"

Mais en 1919, la demande de spéculoos était telle que Vermeiren Princps se spécialisa dans la fabrication de biscuits et créa la marque « Vermeiren Speculoos ». L'origine de nos biscuits remonte donc à plus de 350 ans. Pour nos recettes traditionnelles, nous choisissons toujours les meilleurs ingrédients du monde. Mélangés avec soin et cuits lentement, c'est ainsi qu'ils deviennent nos délicieux spéculoos. Leur fabrication dure plus de 24 heures. C'est probablement la plus longue qui soit pour des biscuits. Se pourrait-il que nous fassions quelque chose de spécial ?

TRADITIONAL BISCUITS DES BISCUITS TRADITIONNELS

3 flavours

Traditional speculoos Cookies, made from wheat flour and with honest ingredients like brown candy sugar, raw cane sugar and cinnamon. 100% vegetable, no milk, no eggs, no animal fats. 3 variations: pure nature - with almond chips - with chocolate chips.

3 goûts

Spéculoos traditionnels, fabriqués à partir de farine de froment et préparé avec des ingrédients nobles tels que le sucre candi, le sucre de canne et la cannelle. 100% végétal, pas de lait, pas d'œufs, pas de graisses animales. 3 variétés : nature, aux éclats d'amandes et aux éclats de chocolat.



LUXURY SEGMENT SEGMENT DU LUXE

Tin Box-range in the shape of typical Bruges houses, forming together a whole street.

Gamme de boîtes d'étain sous la forme de maisons typiques de Bruges, qui, ensemble, constituent une rue entière.



SPECULOOS SPREAD PÂTE A TARTINER SPECULOOS

Normal, Crunchy & Bio

You sleep and dream of the taste of speculoos cookies. You wish you could get that for breakfast or even lunch. Every so often wishes come true. We now have harnessed that taste in jars of 400 g. Made from the same honest ingredients, still 100% vegetable and no salt added. A treat for every child, although we know grownups hiding their jars.



Normal, Crunchy & Bio

La nuit, vous rêvez du goût unique des spéculoos. Vous aimeriez le retrouver au petit-déjeuner ou même au déjeuner. Il arrive qu'un rêve devienne réalité. Nous avons maintenant enfermé cette saveur dans des pots de 400 g. Préparée avec les mêmes ingrédients purs, 100 % végétale et sans adjonction de sel. Une gourmandise pour les enfants, comme pour les grands.

PORTION PACKED EMBALLAGES INDIVIDUELS

- traditional
- chocolate
- almonds
- apple-cinnamon
- organic
- traditionnel
- chocolat
- amandes
- pommes-cannelle
- bio



WHOLE WHEAT INTÉGRAL

No nonsense, just nature

Whole wheat speculoos cookies are made from wheat flour enriched with wheat bran and wheat fiber. Plus honey, yes real honey. And raw cane sugar plus some spices. Source of fibers and no added salt. No preservatives, no artificial coloring, no genetically modified ingredients. No nonsense, just nature.

Rien d'artificiel, que du naturel

Les spéculoos à la farine intégrale sont fabriqués à partir de la farine de froment, son de froment et fibre de froment, comme leur nom l'indique. Et avec du miel, oui, du vrai miel. Et du sucre de canne brut, et aussi des épices. Riches en fibres et sans adjonction de sel. Pas de conservateurs, pas de colorants, pas d'ingrédients génétiquement modifiés. Rien d'artificiel, que du naturel.

