

Friandries
chocolates



ALL ABOUT SIGNATURES

Friandries
chocolates

CONTACT

Floresstraat 3 / 5013 BZ Tilburg / 013 - 300 40 41 / KvK: 70553580

friandries.nl

SIGNATURES



Signatures 10
10 luxe bonbons

Signatures & Vegan	10 stuks	prijs *
0 t/m 50 dozen		€ 16,00
51 t/m 100 dozen		€ 15,50
101 t/m 150 dozen		€ 15,00
151 t/m 200 dozen		€ 14,50
201 t/m 250 dozen		€ 14,00
251 t/m 300 dozen		€ 13,50
301 t/m 350 dozen		€ 13,00
351 t/m 400 dozen		€ 12,50
401 t/m 450 dozen		€ 12,00
451 t/m 500 dozen		€ 11,50
+ 500		Op aanvraag

VEGAN



Vegan 10
10 vegan bonbons

Kosten personaliseren & versturen	prijs*
Sleeve met bedrijfslogo	€ 1,00
Versturen per pakketpost	€ 7,00
Persoonlijke boodschapkaart	€ 0,50

Heeft u vragen over het personaliseren van het geschenk. Neem dan vrijblijvend contact op met Tim Jonkergouw tim@friandries.nl / 06 - 25 57 16 76

Signatures & Vegan 20 stuks prijs *

0 t/m 50 dozen	€ 29,00
51 t/m 100 dozen	€ 28,25
101 t/m 150 dozen	€ 27,50
151 t/m 200 dozen	€ 26,75
201 t/m 250 dozen	€ 26,00
251 t/m 300 dozen	€ 25,25
301 t/m 350 dozen	€ 24,50
351 t/m 400 dozen	€ 23,75
401 t/m 450 dozen	€ 23,00
451 t/m 500 dozen	€ 22,25
+ 500	Op aanvraag



Vegan 20
20 vegan bonbons

SEIZOENS BONBONS

Seizoensbonbons
15 luxe bonbons

Signatures 15 stuks	prijs*
0 t/m 50 dozen	€ 23,00
51 t/m 100 dozen	€ 22,25
101 t/m 150 dozen	€ 21,50
151 t/m 200 dozen	€ 20,75
201 t/m 250 dozen	€ 20,00
251 t/m 300 dozen	€ 19,25
301 t/m 350 dozen	€ 18,50
351 t/m 400 dozen	€ 17,75
401 t/m 450 dozen	€ 17,00
451 t/m 500 dozen	€ 16,25
+ 500	Op aanvraag

Signatures 40 stuks prijs *

0 t/m 50 dozen	€ 54,00
51 t/m 100 dozen	€ 53,00
101 t/m 150 dozen	€ 52,00
151 t/m 200 dozen	€ 51,00
201 t/m 250 dozen	€ 50,00
251 t/m 300 dozen	€ 49,00
301 t/m 350 dozen	€ 48,00
351 t/m 400 dozen	€ 47,00
401 t/m 450 dozen	€ 46,00
451 t/m 500 dozen	€ 45,00
+ 500	Op aanvraag

Signatures 40
40 luxe bonbons



OVER FRIANDRIES CHOCOLATES

Chocolaterie en haute cuisine. High culture en street culture. Food en art. Zout en zoet en zuur en bitter en (o ja!) umami. Miljonairs die alles kunnen kopen en mensen die zichzelf af en toe trakteren op iets bijzonders.

Friandries ervaart geen grenzen. Ziet ze niet of wil ze niet zien. Gumt ze uit alsof ze nooit bestaan hebben. Om zo een nieuwe werkelijkheid te creëren waarin dingen die eerst gescheiden waren in een verrassende nieuwe harmonie samengaan.

Het begint met de man achter de potten. Dries. Geen chocolater van origine, maar een (chef)kok. Niet gedreven door tradities en geknecht door conventies, maar iemand die zich laat leiden door zijn creativiteit. Die in chocolade een nieuw medium vindt om expressie te geven aan zijn persoonlijke smaakgevoel.

De vorm is een totaal beleving van nog geen 10 gr. Lichtgewicht smaakbommen die exploderen in je mond. Met als enige slachtoffer de stoffige traditie. En met als grote winnaar iedereen die van aangename verrassingen houdt. Bonbons die alle conventies aan de kant schuiven. Bruin en goud verwisselen voor funky kleuren. Een dik pantser van chocolade vervangen door een delicaat laagje dat net stevig genoeg is om de smaken letterlijk en figuurlijk bij elkaar te houden.

Die smaakcombinaties brengt die nooit eerder in een bonbon zijn gevangen. Tonkaboon en bergamot, abrikoos en basilicum, miso yuzu en rijstazijn, verveine, framboos en komkommer. De smaakcombinaties zijn net zo bijzonder als ze klinken en tegelijkertijd zo logisch gevonden dat je er gelukkig van wordt. Omdat je de ingrediënten - als je met aandacht proeft - kan blijven onderscheiden en voelt dat het klopt.

Onze chocolade wordt omarmt van Tilburg tot Singapore en van Amsterdam tot Abu Dhabi. Zo gaan ze de hele wereld over. Grenzeloos.

Als je grenzen vergeet zijn de mogelijkheden oneindig. Als je maar blijft bij de uitgangspunten van kwaliteit. Handgemaakt met de beste ingrediënten. En als je vertrouwt op de kracht van de verbeelding en de smaak. Je eigen smaak. Dat betekent dat Friandries blijft verrassen met steeds nieuwe vormen en nieuwe smaakervaringen. Dat chocolade het begin is maar zeker niet het einde.



CHOCOLADES VAN CACAO BARRY

Wat maakt de chocolade van Cacao Barry zo anders dan de andere soorten chocolade? De chocolade van Cacao Barry is 100% traceerbare chocolade en duurzame cacao uit West-Afrika.

Het feit dat de chocolade volledig traceerbaar en duurzaam is was voor Friandries een belangrijke reden om met de chocolade te gaan werken. De kwaliteit van de chocolade wordt geoptimaliseerd door een uniek fermentatieprogramma dat het volledig natuurlijke aromatische potentieel van de cacao's tot zijn recht laat komen. Ook zijn de chocolades van Cacao Barry aangesloten bij de stichting Thriving Nature die als missie heeft om in 2025 ontbossingsvrij en koolstofneutraal te produceren. Op elke KG chocolade die Friandries verwerkt wordt €0,20 cent afgedragen aan de stichting.

