

Trend- en inspiratiegids

Periode 1
januari t/m april 2026



Ontdek
vandaag de
trends van
morgen



tastetomorrow

by Puratos

Taste Tomorrow is 's werelds grootste platform voor consumententrendonderzoek in de brood-, banket- en chocolade-industrie. Met ons Always on programma volgen we continu het gedrag en de keuzes van consumenten - lokaal én wereldwijd.

Dit levert waardevolle en diepgaande inzichten op voor bakkers, patissiers, chocolatiers, foodretailers en fabrikanten. Zo helpen we trends te volgen én de trends van morgen te ontdekken.

Always  on
Consumer
 Insights



Taste Tomorrow Trend Highlights Nederland 2026



Smaak

blijft de
belangrijkste
factor bij
voedingskeuze



Geur

de grote kracht
achter koopgedrag

76%

wordt door de geur van
versgebakken producten
verleid tot kopen



Textuur

creëert beleving

50%

ontdekt graag
producten
met verschillende
texturen



Eye-candy

Voeding die er goed
uit ziet, is lekker!



Samen genieten

Zelfs bij een beperkt
budget blijft kwaliteit
en samen genieten
belangrijk



Gezonde voeding

Consumenten zoeken
producten die passen
bij hun (persoonlijke)
gezondheidsdoelen

Bewust consumenten

Lokaal en transparant:
de nieuwe standaard

69%

beschouwt lokale ingre-
diënten als milieuvriendelijk

Puravita Proteïne

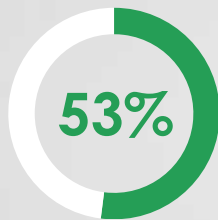
Een (h)eerlijk eiwitrijk brood voor optimale prestaties

Smaakvolle én gezonde voeding met extra eiwitten staan hoog op de wensenlijst van uw klanten. Puravita Proteïne is geen gewoon brood: het is een voedingskrachtpatser die gezondheid en een heerlijke smaak combineert. Dit volkorenbrood is rijk aan hoogwaardige eiwitten en zit boordevol vezels en essentiële voedingsstoffen. Het ondersteunt een actieve levensstijl én smaakt heerlijk.

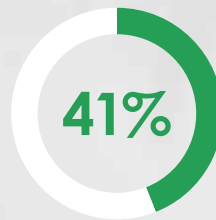
Puravita Proteïne is eenvoudig te verwerken, heeft een ambachtelijke uitstraling en sluit perfect aan bij de groeiende vraag naar voeding die zowel lekker als gezond is. Dit eiwitrijke brood biedt heerlijke smaak én extra eiwitten voor een bewuste levensstijl. Ideaal voor:

- **Jonge gezinnen** die gezonde, voedzame voeding zoeken.
- **Sporters** die extra eiwitten nodig hebben voor energie en herstel.
- **Senioren** die spierbehoud en vitaliteit willen ondersteunen.

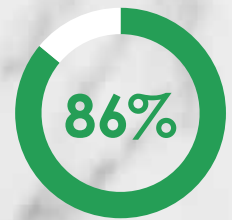
Taste Tomorrow Consumententrends Nederland



Kiest bepaalde voeding vanwege de gezondheidsvoordelen



Vindt een goede voedingsbalans in brood belangrijk



Zegt dat vezels een positief effect hebben op de spijsvertering



Receptuur: Puravita Proteïne Busbrood

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g	%
Volkorenmeel	3.333	33,33
Puravita Proteïne	6.667	66,67
Gist (blok)	210	2,1
Water (ca.)	7.200	72
Totaal:	17.410	

WERKWIJZE

- **Kneding:** Lang in de 1e versnelling en vervolgens afkneden tot een mooi soepel deeg.
- **Deegtemperatuur:** 26-27°C.
- **Afwegen:** 930 gram.
- **Bolrijs/puntrijs:** 45-50 minuten.
- **Modelleren:** Lang maken tot het juiste model.
- **Decoreren:** Met een combinatie van havervlokken en sesamzaad.
- **Narijs:** 75-85 minuten.
- **Baktemperatuur:** 280°C inschieten en bakken op 225°C met een aflopende oven na 10 minuten.
- **Baktijd:** 45-50 minuten.
- **Bakprogramma:** Volkorenbrood.

Let op: houd er rekening mee dat u het deeg langer moet bakken op een lagere temperatuur vanwege het hoge watergehalte in het deeg.

PURATOS PRODUCT

ART. NR. PURATOS

Puravita Proteïne

4029290



Bekijk alle Puravita Proteïne recepturen:



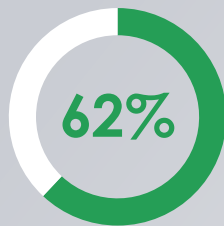
Heerlijk Havermoutbrood

Energie, vezels en smaak in één ambachtelijk brood

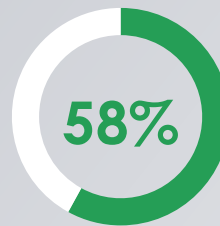
Consumenten kiezen steeds bewuster voor producten die goed zijn voor hun gezondheid én die de smaakpapillen verwennen. Dit havermoutbrood is zeer smaakvol en daarbij een bron van natuurlijke vezels en voedingsstoffen. Havermout geeft energie, zorgt voor verzadiging en ondersteunt een goede darmgezondheid.

Met **Puravita Havermout Plus** van Puratos biedt u een brood dat past bij een bewuste levensstijl: vol van smaak, rijk aan voedingswaarde en boordevol vezels. Zo combineert u een rijke smaak en gezondheid in één product.

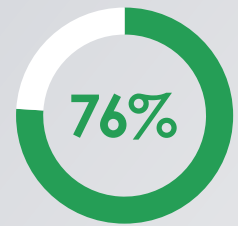
Taste Tomorrow Consumententrends Nederland



Gelooft dat granen en zaden bijdragen aan de gezondheid van brood



Heeft interesse in voeding die de darmgezondheid verbetert



Vindt dat het verbeteren van de darmgezondheid een positief effect heeft op de mentale gezondheid



Receptuur: Heerlijk Havermout Busbrood

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g	%
Patentbloem	1.500	15
Volkorenmeel	1.500	15
Puravita Havermout Plus	7.000	70
Gist	250	2,5
Water	6.200	62
<i>Totaal</i>	<i>16.450</i>	

WERKWIJZE

- **Inweken:** Zet de Puravita Havermout Plus met al het water 20 minuten in de week.
- **Kneding:** Met de rest van de grondstoffen 10 minuten langzaam mengen, en daarna goed afkneden.
- **Deegtemperatuur:** 27°C.
- **Afwegen:** 930 gram.
- **Bewerking:** Opbollen.
- **Bolrijs:** 45 minuten.
- **Modelleren:** Tot een recht model.
- **Decoreren:** Met een decoratiemix.
- **Bewerking:** In een boerenkoppel leggen.
- **Narijs:** 90-100 minuten.
- **Bakken:** 270°C inschieten en bakken met een aflopende temperatuur.
- **Baktijd:** 40 minuten.

PURATOS PRODUCT **ART. NR. PURATOS**

Puravita Havermout Plus

4006589



Receptuur:



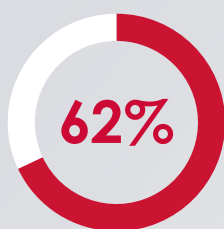
Easy Ambachtelijke Eierkoeken

Smaakvolle ambachtelijke eierkoeken met een vleugje nostalgie!

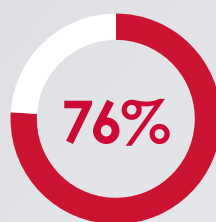
Uw klanten houden van tijdloze klassiekers: smaken die vertrouwd zijn en nostalgie oproepen. Met **Easy Ambachtelijke Eierkoekenmix** (60%) van Puratos maakt u eenvoudig eierkoeken zoals ze bedoeld zijn: luchtig, mals en extra lang vers dankzij onze nieuwste enzymtechnologie.

Voeg enkel suiker, ei, water en ammonium toe en verras uw klanten met een ambachtelijke traktatie die inspeelt op hun liefde voor traditie én kwaliteit.

Taste Tomorrow Consumententrends Nederland



Houdt van traditionele smaken



Wordt verleid door de geur van versgebakken producten om te kopen of te proberen



Receptuur

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g
Easy Ambachtelijke Eierkoeken	600
Kristalsuiker fijn	400
Heelei	250
Water	175
Olie (zonnebloem of raap)	20
Ammonium Bicarbonaat (oplossen in water)	9

WERKWIJZE

- **Mengen:** Doseer heelei, water, olie en ammonium bicarbonaat met elkaar. Meng vervolgens de suiker en de Easy Ambachtelijke Eierkoeken droog door elkaar en voeg deze toe aan het heelei, water, olie en ammonium bicarbonaat mengsel. Dosering water is afhankelijk manier van verwerken.
- **Verwerking:** Draai het geheel op de laagste stand gedurende 5 minuten. Hierna kunt u de eierkoeken doseren op de bakplaat
- **Uitkomst:** De uitkomst is afhankelijk van het gewicht van de eierkoek. Het advies is om eierkoeken te maken van 65 gram, zodat ze een mooi formaat krijgen.
- **Afbakken:** 240 °C graden gedurende 7 minuten in de rotatieoven.

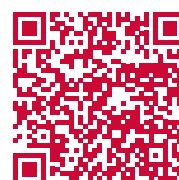
PURATOS PRODUCT ART. NR. PURATOS

Easy Ambachtelijke
Eierkoeken

4027908



Receptuur:



Stoofpeer Kaneelcake

Een tijdloze klassieker in een modern jasje

Bij banket kiezen Nederlandse klanten graag voor vertrouwde smaken, maar letten daarbij ook steeds meer op gezondheid. Door kleinere porties aan te bieden, kunnen zij blijven genieten – op een bewuste manier.

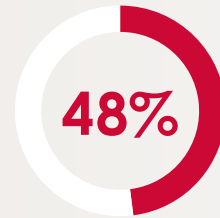
Stoofpeer is zo'n klassieke smaak die warmte en nostalgie oproept. Met **Tegral Satin Cream Cake** van Puratos maakt u eenvoudig een smeuïge cake waarin stoofpeer perfect tot zijn recht komt. Deze mix is sterk fruit- en inclusiedragend, waardoor stukjes fruit mooi verdeeld blijven en niet naar de bodem zakken.

Speel in op de trend naar kleinere porties: volop smaak, minder schuldgevoel. Zo combineert u nostalgie met hedendaagse eetgewoonten.

Taste Tomorrow Consumententrends Nederland



Vindt het prettig als er een vertrouwd element aanwezig is bij het proberen van nieuwe soorten voeding



Wil niet inleveren op de vertrouwde smaak, maar kiest wel voor minder of kleinere porties



Receptuur

COMPOSITIE

Recept voor 6 stuks

1. Kaneel crumble
2. Beslag
3. Garnering

INGREDIËNTEN

Kaneel crumble	g
Tegral Satin Cream Cake	500
Roomboter	150
Kaneel	25
Water	30
Beslag	g
Tegral Satin Cream Cake	1.150
Kaneel	15
Heelei	350
Stoofpeersap	250
Zonnebloemolie	300
Stoofpeer gehakt	400
Stoofpeer parten	360
Garnering	g
Harmony Ready Neutre	150
Süsser Schnee	30

WERKWIJZE

- Meng de grondstoffen voor de kaneel crumble tot een grof kruimelige massa ontstaat.
- Meng de grondstoffen voor het beslag gedurende 3 minuten op middelmatige snelheid. Meng de gehakte stoofpeer als laatste kort erdoor.
- Verdeel het beslag van 375 gram in de bakvorm.
- Leg op het middenvlak 6 parten stoofpeer van elk 10 gram.
- Bestrooi de buitenrand met 60 gram kaneel crumble.
- Bakken bij een oventemperatuur van 180°C gedurende 40 minuten.
- Na afkoeling de stoofpeer parten afgeleren met 25 gram Harmony Ready Neutre.
- Bestrooi de buitenrand met 5 gram Süsser Schnee.

PURATOS PRODUCT

Tegral Satin Cream Cake

Harmony Ready Neutre

Süsser Schnee

ART. NR. PURATOS

4104313

4100176

4117376



Receptuur:



Zeeuwse Boluscake

Een traditionele lekkernij met een smaakvolle twist

Consumenten zoeken steeds vaker naar spannende smaakcombinaties. De Zeeuwse boluscake speelt hier perfect op in: een unieke fusie van twee werelden. De rijke, warme smaak van kaneel en bruine suiker, kenmerkend voor de traditionele bolus, wordt gecombineerd met een luchtige, smeùige cakebasis.

Deze creatie behoudt het karakter van de geliefde bolus, maar geeft er een moderne draai aan. Met **Tegral Satin Cream Cake** van Puratos maakt u deze cake eenvoudig en consistent van topkwaliteit. Het resultaat? Een product dat traditie en vernieuwing samenbrengt in één onweerstaanbare smaakbeleving, precies waar uw klanten naar op zoek zijn.

Taste Tomorrow Consumententrends Nederland



Wil graag nieuwe
smaakcombinaties
proberen, die aanvankelijk
vreemd lijken



Receptuur

COMPOSITIE

Recept voor 28 stuks

1. Beslag
2. Vulling
3. Bekleding bakvorm

Variatie-tip: Voor extra beleving kunt u stukjes bolus door het beslag verwerken. Gebruik hiervoor dan 50 gram bolusstukjes per cake.

INGREDIËNTEN

Beslag	g
Tegral Satin Cream Cake	6.000
Water	1.350
Olie	1.800
Heelei	2.100
Kaneel	100
Vulling	g
Donkerbruine basterd	2.500
Grove kristalsuiker	500
Kaneel	50
Bekleding bakvorm	g
Donkerbruine basterd	2.500
Grove kristalsuiker	500

WERKWIJZE

- Meng alle ingrediënten, behalve de vulling, en draai het beslag 4 minuten op middelhoge stand.
- Vul de suikerbroodvormen met 100 gram van de vulling
- Schep hierop 200 gram beslag en verdeel vervolgens 50 gram van de vulling.
- Breng nogmaals 200 gram beslag aan en strooi opnieuw 50 gram van vulling 1 erover.
- Bak de cake op 190°C bovenwarmte en 180°C onderwarmte (branders op stand 2) gedurende 45 minuten.

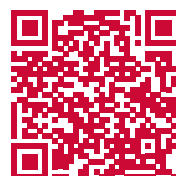
PURATOS PRODUCT ART. NR. PURATOS

Tegral Satin Cream Cake

4104313



Receptuur:



Stolpouce

De ultieme hybride: stol en tompouce in één creatie

Naast een vertrouwde smaak, staan consumenten steeds meer open voor spannende contrasten en nieuwe textuurbelevingen. De stolpouce is een hybride gebakje dat het beste van twee werelden samenbrengt: de rijke smaak van een luxe stol en de uitstraling van een tompouce.

Met **Subliem Boterstol** van Puratos legt u de basis voor topkwaliteit. Dit broodverbetermiddel zorgt voor een soepel deeg dat niet inzakt, zelfs bij royale vullingen. De stolpouce combineert een heerlijk krokante bovenzijde met een zachte vulling van vruchtenstol en spijs, waardoor elke hap een verrassende mix biedt van knapperige en malse structuren. Zo brengt u traditie en innovatie samen in een onweerstaanbaar verwenmoment.

Taste Tomorrow Consumententrends Nederland



Houdt ervan om voedsel met verschillende texturen te proberen



Houdt ervan om voedsel in nieuwe vormen te proberen



Receptuur

COMPOSITIE

Recept voor 624 stuks

1. Grondstoffen
2. Vulling
3. Afwerking

Tip: Voor een extra luxe touch kunt u amarena-kersen bovenop het amandelspijs leggen.

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g	%
Eiwitrijke bloem	10.000	100
Subliem Boterstol	3.000	30
Zout	180	1,8
Gist	600	6
Water	6.800	68
Vulling	g	%
Rozijnen	9.000	90
Hazelnoten	1.000	10
Sinsasappel-stukjes	500	5
Afgeslachte amandelspijs	24.000	240
Geschaafde amandelen	500	5
Afwerking	g	%
Süsser Schnee	200	2
<i>Totaal</i>	<i>55.780</i>	

WERKWIJZE

- **Kneden:** Soepel deeg kneden. Draai vervolgens de vulling er gelijkmatig doorheen.
- **Bakvorm:** Bakvorm buitenmaten 11x57x5 cm (BxLxH) invetten.
- **Afwegen:** Weeg per bakvorm twee stukken van elk 500 gram.
- **Bewerken:** Oppunten.
- **Puntrijs:** Circa 10 minuten.
- **Modelleren:** Rol 500 gram deeg uit tot ongeveer 5 mm dik, zodat het precies de grootte heeft van de bakvorm. Spuit vervolgens 800 gram afgeslachte amandelspijs hierop. Rol nog eens 500 gram deeg uit tot circa 5 mm en leg dit bovenop de spijs. Druk het geheel licht aan.
- **Narijs:** 30 minuten.
- **Decoreren:** Bestrijk met ei en garneer met geschaafde amandelen
- **Bakken:** Inschieten op 200°C en daarna terug zetten naar 180°C.
- **Baktijd:** 35 minuten.
- **Snijden:** Laat volledig afkoelen en snijd vervolgens in stukken van 4 cm.
- **Afwerken:** Bestrooi de stolpouce diagonaal af met Süsser Schnee.

PURATOS PRODUCT ART. NR. PURATOS

Subliem Boterstol	4104475
Süsser Schnee	4117376



Receptuur:





VOOR EXTRA SEIZOENS- EN FEESTDAGENINSPIRATIE ...SCAN & ONTDEK!



VOOR MEER INFORMATIE KUNT U CONTACT OPNEMEN MET:

Bart van Gelder – Sales Manager
bvangelder@puratos.com

Joep Jansen – Account Manager
jjansen@puratos.com

William van Elst – Account Manager
wvanelst@puratos.com

Marco van Scheijndel – Technisch Adviseur
mvanscheijndel@puratos.com

