

## History Histoire

Vermeiren's origin goes back to at least 1650. As established local village bakers, they made speculoos cookies in addition to daily bread. The demand for the speculoos cookies however was such that in 1919 Vermeiren Princeps 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?

*L'histoire des Vermeiren commence en 1650. Boulangers renommés dans un petit village, ils fabriquaient aussi des biscuits appelés « spéculoos ». Mais en 1919, la demande de spéculoos était telle que Vermeiren Princeps 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

Traditional speculoos Cookies, made from wheat flour and with honest ingredients like brown candy, raw cane sugar from Mauritius and cinnamon from Indonesia. 100% vegetable, no milk, no eggs, no animal fats.

3 variations: Pure NATURE - with ALMOND CHIPS - with CHOCOLATE CHIPS.

*Spéculoos traditionnels, fabriqués à partir de farine de froment et préparé avec des ingrédients nobles tels que le sucre candi, le sucre de canne de l'île Maurice et la cannelle d'Indonésie. 100% végétal, pas de lait, pas d'œufs, pas de graisses animales.*

*3 variétés : nature, aux éclats d'amandes et aux éclats de chocolat.*

## Speculoos spread Pâte à tartiner spéculoos

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 350 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.

*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 350 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



## 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.*

