



L'art de la pâtisserie

Het verhaal van Patisserie de Rouw volgens Merk Brabant

De Rouw: L'art de pâtisserie

Het echtpaar Arthur en Doris de Rouw staan aan het roer van het ambachtelijke bedrijf met maar liefst 50 medewerkers aan de Kloosterstraat in Vught, een Patisserie waar dagelijks ambacht, vakmanschap en creativiteit samenkomen. Het echtpaar is vooruitstrevend, continu zoekend naar de ontwikkeling van nieuwe producten en de presentatie ervan.

Ambacht en passie worden beloond

Alle producten worden door mensenhanden gecreëerd, sterker alle vullingen tot zelfs aan decoraties toe, worden geheel in eigen beheer vervaardigd, wat uniek is in Nederland! In 2008 werd De Rouw voor de 4e keer gekozen tot beste Patisserie van Nederland. En, in datzelfde jaar is Patisserie De Rouw toegetreden tot Relais Desserts, een wereldwijde organisatie gevestigd in Frankrijk die staat voor Haute Pâtisserie. Nu kunnen ze zichzelf rekenen tot de 80 beste banketbakkers ter wereld.

Elite op z'n Brabants

Men streeft naar hoge kwaliteit, creativiteit, versheid en service. Van de winkel tot de geschenkverpakking, het ziet er heel chique uit, maar het is niet overdreven. Elite op z'n Brabants. De Rouw is continue bezig zichzelf te verbeteren en ondanks het feit dat men moet presteren om bij de wereldtop te blijven horen, hangt er bij Patisserie De Rouw een geweldige sfeer en men werkt er mensgericht. Gastvrijheid staat hoog in het vaandel. Alle medewerkers hebben liefde voor het vak en gaan er met het gehele team ervoor het beste product voor de dagelijkse wedstrijd te maken namelijk: de consument met een verrassend lekker product telkens weer tevreden te stellen!

**Innovatie en ambacht, met oog voor de mens:
dan denk je aan Brabant.**

*Wij zijn trotse partner
van Merk Brabant*

