

TIJDLOZE PRODUCTEN

ONVERGETELIJKE MOMENTEN



VOORWOORD

150

JAAR VAKMANSCHAP

VOORWOORD

Beste bakker,

In 2025 viert Dossche Mills een mijlpaal: 150 jaar vakmanschap op Belgische en Nederlandse bodem.

Dit bijzondere jubileum vieren we niet alleen, maar heel graag samen met jullie, onze bakkers. Generaties lang hebben ambachtslieden zoals jij bijgedragen aan ons verhaal. Jouw vakmanschap en passie brengen dagelijks vreugde aan je klanten – en aan ons.

Dit jaar is daarom ook jouw feestjaar. Om die reden hebben we een speciale receptenbundel samengesteld, met een selectie van tijdloze producten en klassieke bloemsoorten die de basis vormen voor jouw volgende meesterwerk. We laten ons inspireren door feestdagen zoals Valentijn, Pasen, Konings-, Moeder- en Vaderdag, waarbij jouw creaties het hoogtepunt zullen zijn. Van een liefdevolle Valentijnstaart en hartverwarmende Paasbaksels tot koninklijke lekkernijen en afgebakken verwennerijen voor moeder of vader, onze “all-time favourites” helpen je niet alleen smaakvolle gerechten te maken, maar ook onvergetelijke momenten te serveren.

Maar dat is niet alles. Ter ere van 150 jaar Dossche Mills willen we jou ook in de bloemetjes zetten. Bij aankoop van een selectie tijdloze producten, maak je kans op een uniek geschenk. We wensen je veel succes en danken je hoe dan ook voor je vertrouwen in Dossche Mills!

Hartelijke groeten,
Kristof Dossche

Kristof



“JOUW
VAKMANSCHAP
EN PASSIE
BRENGEN
DAGELIJKS
VREUGDE AAN JE
KLANTEN”

ACTIE

150 JAAR. 150 PRIJZEN TE WINNEN.

WIN MET TIJDLOZE PRODUCTEN

Ter gelegenheid van 150 jaar Dossche Mills selecteerden we enkele unieke geschenken, waaronder een Green Egg BBQ, een Sonos speaker, een SMEG broodrooster of een Polarbox. Wil je kans maken op één van deze prijzen? Bij aankoop van **250 kg** (per bestelling) Artipan Crunchy, Epistar Tradition Française T65, Star Briofine, Star Cremalux, Star Lagune, Toendra of Ruwe Bolster, wordt jouw naam toegevoegd aan onze prijzenpot met kanshebbers. Hoe meer kilo's je koopt, hoe groter jouw kans om te winnen! Op **30 mei** loten we de winnaars.



Bekijk hier het
wedstrijdreglement



TIJDLOZE MOMENTEN, TIJDLOZE RECEPTEN



14 FEBRUARI

VALENTIJN

Val voor ons Valentijnshart

Zijn je klanten op zoek naar iets lekker voor hun date? Ons Valentijnshart is een perfecte match, verrukkelijk met een smeuïge vulling op basis van Star Cremalux. Deze hartverwarmende taart doet ieders hart sneller slaan. Of liever een minder zoete twist? Dan maakt het Paillasse d'amour stokbrood elke maaltijd extra opwindend. Ontdek de recepten op pagina 6 t/m 9.



20 APRIL

PASEN

Paasbeste broodjes

Pasen brengt dit jaar extra lekkers: onze Hot Cross Buns en Gouden Ei. Deze luxebroodjes en gevuld meergranenbrood smelten in de mond van je klanten als een chocolade paashaas in de zon. Dit zijn lekkernijen op hun paasbest als je het ons vraagt! Ontdek de recepten op pagina 10 t/m 13.



26 APRIL

KONINGS DAG

Royaal genieten met v
Oranje boven op Konin
met een heerlijk knappe
gevuld met Star Crema
banketbakkersroom. W
doen? Probeer dan de F
combinatie van een ron
croissant! Ontdek de re
18 & 19.

ACTIE

LEUKE KAARTJES EN SMAKELIJKE SONGS

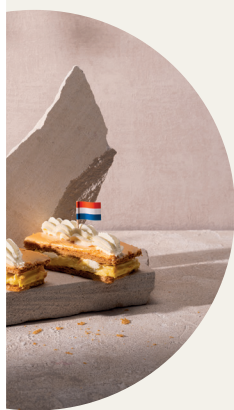
MAAK HET MOMENT NOG MOOIER!

Met onze leuke kaartjes en lekkere Spotify playlist genieten jouw klanten en jijzelf mee van 150 jaar Dossche Mills. Mooie momenten zijn nog mooier als je ze kan delen!

Scan mij in de
Spotify app



Personaliseerbare
ommezijde



1 APRIL

KONINGSDAG

Het vorstelijk gebak
Koningdag! Verwen je klanten met knapperige Oranje Tompouce, Cremalux, een heerlijke m. Wil je het net iets anders? De Koningspouce: een perfecte romige tompouce en luchtige de recepten op pagina 14, 15,



11 MEI

MOEDERDAG

Val bij mama in de smaak
Op Moederdag verdienen mama's enkel het allerbeste. Onze liefdevol afgebakken Cinnamon Rolls, gemaakt van Star Briofine en Star Cremalux, mogen op deze dag absoluut niet ontbreken. Mag het iets hartiger? Geef je mama extra liefde met een Pecorinotwister, een stevig gevuld, knapperig bruin meergranenbrood. Ontdek de recepten op pagina 20 t/m 23.



15 JUNI

VADERDAG

Paps gezonde favoriet
Uitzonderlijke papa's verdienen een uitzonderlijk, rijk gevuld meergranenbrood. Zowel het Ruwe Bolster Robuust Busbrood als Crunchy vloerbrood met spek, kaas en Spaanse peper laat geen enkele vader onberoerd. Dit wordt een feest voor vader én de smaakpapillen! Ontdek de recepten op pagina 24 t/m 27.



14
FEB

VALENTIJN

VALENTIJNSHART

GELAAGDE ALL-TIME FAVORITE

Vier Valentijn met heerlijk gebak.
De smeuge vulling op basis van Star
Cremalux smelt meteen in de mond en
doet ieders hart sneller slaan.

INGREDIËNTEN

Bladerdeeg	Gram	%
Tompouce plakken 20 x 20 cm		
Vulling		
Star Cremalux	400	40
Water	1000	100
Slagroom	400	40
Frambozen	150	15
Decoratie		
Marsepeinen of chocolade roosjes en/of hartjes	4 à 5 stuks	
Rode of roze fondant		
Hazelnootkrokant		
Gebruneerde geschaafde amandelen		

WERKWIJZE

Bladerdeeg	volgens standaard recept
Vulling	maak banketbakkersroom met Star Cremalux en klop de slagroom op
Uitsteken	korstplakken met hartvorm, 2 stuks per hart nodig
Bestrijken	met een dun laagje chocolade langs één kant van beide korsten
Opmaken	leg een hartvormige korst plat, vul de kant die is bestreken met chocolade met een dikke laag banketbakkersroom, leg de frambozen daarop, dek daarna het geheel af met een laagje slagroom & leg de andere hartvormige korst erop
Afwerken	bovenzijde afstrijken met roze fondant en zet de zijkanten aan met hazelnootkrokant of gebruneerde geschaafde amandelen
Decoreren	met marsepeinen of chocolade roosjes en/of hartjes



Hartverwarmende tip:
Het luchtigste en meest krokante
bladerdeeg bak je met onze bloem
Pelikaan/Surbi. Benieuwd naar
het recept? Ontdek hier:



STAR CREMALUX



EPISTAR TRADITION FRANÇAISE T65



14

FEB

VALENTIJN

PAILLASSE D'AMOUR

MET PASSIE GEMAAKT STOKBROOD

Niets beter dan een (h)eerlijke klassieker om je Valentijn extra smaak te geven. Het contrast tussen de knapperige korst en luchtige vulling maken je maaltijd extra opwindend.

INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram	%
Epistar Tradition Française T65	900	90
Seigle noir T130	100	10
Gist	5	0,5
Zuurdesem	350	35
Olijfolie	20	2
Water (3 °C)	720	72
Zout	22	2,2

Vulling

Rozemarijn	5	0,5
Tijm	2	0,2
Salie fijngesneden	3	0,3
Knoflook	10	1

Tip: knoflook 5 minuten met schil en al in hete oven plaatsen. Dit zorgt ervoor dat het deeg niet afslapt.

Decoratie

Geraspte kaas emmental/ gruyère	300	30
---------------------------------	-----	----

WERKWIJZE

Kneden	ca. 4 minuten langzaam + 8 minuten snel. Beginnen met 65% water, de rest bijwassen
Vulling	doordraaien in langzame versnelling
Deegtemperatuur	23 °C
Bulkrijt	1 uur, dan doorslaan en volledige nacht goed afgedekt in bakken in de koeling
Opmaken	op bebloemde bank storten, bovenkant, in repen van 350 gram snijden. Natmaken, decoreren met geraspte emmental of gruyère kaas, vanuit het midden een twist geven en tussen deegdoeken leggen
Narijs	45 minuten
Bakken	op papier ca. 25-30 minuten op 250 °C, aflopend naar 225 °C



WIST JE DAT...

De veelzijdigheid van een Paillasse d'amour erg verleidelijk is? Zowel als hapje, bij de soep of volwaardige maaltijd doet dit luchtig stokbrood perfect dienst.

20

APR

PASEN

HOT CROSS BUNS

PAASBESTE BROODJES

Laat de klokken maar luiden. Onze Hot Cross Buns zijn een echte smaakbom. Gemaakt van een luxedeeg op basis van eieren en boter vormen ze de ideale match met heerlijke paaschocolade en blinken ze op hun paasbest op elke brunchtafel.

INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram	%
Star Briofine	1000	100
Gist	70	7
Water	480	48
Boter	80	8
Suiker	40	4
Speculaaskruiden	3	0,3
Kaneel	10	1

Vulling

Rozijnen/krenten	500	50
------------------	-----	----

Recept soezenbeslag

Water	500	100
Hyacint/Americana	375	75
Boter	250	50
Eieren	650	130

Recept suikersiroop

Water	300	100
Kristalsuiker	300	100

WERKWIJZE

Kneden (type spiraalkneder)	3 minuten langzaam, 7 minuten snel
Vulling	doormengen
Deegtemperatuur	26 °C
Afwegen	1650 gram en opbollen
Bolrijs	15 minuten
Opbollen	bol ze op in de pistoletverdelers & leg ze op de beboterde bakplaten of (bij voorkeur) per 6 in rechthoekige aluminiumbakjes (afmeting 14 x 12)
Narijs	ca. 70 minuten
Decoreren	kruisvorm in soezenbeslag op buns spuiten. Gebruik een klein glad spuitje
Bakken	18 minuten op 220 °C dalend naar 200 °C
Afwerken	de Hot Cross Buns na het bakken afstrijken met suikersiroop
Bewaren	na afkoeling het aluminiumbakje met de Hot Cross Buns in plastic folie inpakken voor een optimale verhouding

WERKWIJZE SOEZENBESLAG

Koken	water & boter
Mengen	Hyacint/Americana toevoegen en doorspatelen, gaar koken, aansluitend eieren geleidelijk doorspatelen tot gladde massa

WERKWIJZE SUIKERSIROOP

Koken	Suiker en water 5 minuten
--------------	---------------------------

STAR BRIOFINE



TOENDRA



20

APR

PASEN

HET GOUDEN EI

EI-GENWIJZE VERWENNERIJ

Pasen wordt nog lekkerder dankzij dit goudblond, gevuld eivormig meergranenbrood. De rijke, romige textuur van de amandelspijs en de afwerking met Victoriabeslag laten geen enkele paashaas onberoerd.

INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram	%
Toendra	700	70
Hyacint/Lelie/ Americana	300	30
Gist	70	7
Water	ca. 590	ca. 59
Zout	20	2
Vruchtenbroodpoeder	150	15

Vulling

Rozijnen	700	70
Witte chocoladedrups	150	15

Spijsvulling

Afgeslachte amandelspijs	15 (klein) of 75 (groot)
--------------------------	-----------------------------

Victoriabeslag

Amandelschaafsel	500	100
Grove kristalsuiker	300	60
Citroenrasp	20	4
Eiwit	13	2,5

WERKWIJZE

Kneden	op gebruikelijke wijze
Mengen	vulling direct doordraaien
Deegtemperatuur	27 °C
Afwegen	stukken van 200 gram voor een Groot Ei, 40 gram voor een Klein Ei (2 bolletjes nodig per Gouden Ei)
Bolrijs	30 minuten
Opmaken	onder- en bovenplak uitrollen, ovaal drukken (ei-model), spijsvulling opspuiten, bovenplak opleggen, bestrijken met ei & Victoriabeslag op bovenzijde aanbrengen
Narijs	45 minuten
Bakken	Groot Gouden Ei: 15 minuten op 200 °C daarna naar 170 °C à 20 minuten. Klein Gouden Ei: 17 minuten op 200 °C aflopend naar 170 °C

TIP:

Maak je Gouden Ei nog verl-ei-delijker door aan het deeg afgespoelde amarena kersen of Ameretto toe te voegen.

26

APR

KONINGS DAG

ORANJE TOMPOUCE

VORSTELIJK GEBAK

Op Koningsdag mag deze feestelijke lekkernij niet ontbreken! De Oranje Tompouce combineert perfect knapperige, luchtige bladerdeeglagen met een romige, zoete banketbakkersroomvulling gemaakt van Star Cremalux. Als finishing touch maakt een oranje laagje fondant het feestje compleet.

INGREDIËNTEN

Bladerdeeg	Gram	%
Tompouce plakken 46 x 11 cm		
Vulling		
Star Cremalux	400	40
Water	1000	100
Decoratie		
Slagroom	400	40
Oranje fondant		

WERKWIJZE

Bladerdeeg	volgens standaard recept
Vulling	mengen tot homogene massa
Opmaken	vullen met een dikke laag Star Cremaluxvulling en opgeklopte gezoete slagroom & bovenplak erop leggen
Afwerken	bovenzijde bestrijken met oranje fondant & in stukken snijden
Decoreren	met slagroom & Nederlands vlaggetje

Gebruik onze bloem Pelikaan/Surbi voor het meest royale bladerdeeg. Ontdek het recept hier:



STAR CREMALUX







STAR CREMALUX / STAR LAGUNE



26

APR

KONINGSDAG

KONINGSPOUCE

ROYALE LEKKERNIJ

Mag het deze Koningsdag net dat tikkeltje anders? Laat je klanten smullen van een knapperige Koningspouce. Dit gebak combineert het beste van een romige tompouce met een luchtige croissant. Je wilt 'm maximaal!

INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram	%
Star Lagune	1000	100
Gist	50	5
Suiker	40	4
Water	510	51

Korstboter	400	40
------------	-----	----

Vulling

Star Cremalux	400	40
Water	1000	100

Decoratie

Oranje fondant
Gebroken pistachenoten

WERKWIJZE CROISSANT

Kneden	3 minuten langzaam + 3 minuten snel
Deegtemperatuur	22 °C
Rusten	15 minuten in de koeling
Invouwen	korstboter
Toeren	3 keer halve Franse toer (in drieën vouwen), 10 minuten rust tussen iedere halve toer & 20 minuten na laatste toer
Uitrollen	tot 3,5 mm dikte, breedte 40 cm voor 2 banen van 20 cm
Snijden	hoogte 20 cm, breedte 12 cm
Opmaken	oprollen zonder spanning, vormen naar wens
Narijs	ca. 75 minuten
Bakken	ca. 18 minuten op 220 °C (met stoom)
Decoreren	bovenkant bestrijken met oranje fondant, bovenkant bestrooien met gebroken pistachenoten, laten uitharden, de croissant opensnijden, vulling inspuiten

TIP:

Experimenteer met verschillende smaken in de vulling zoals chocolade, pistache of mango voor een bijzondere twist. Een heerlijke Dubai roll vulling maak je met gebroken pistache noten, kadayif, pistache crème, witte chocolade en wat tahin.

11 MEI

MOEDERDAG

CINNAMON ROLL

MAMS KANEELBROODJES

Geurige, versgebakken kaneelbroodjes brengen je meteen terug naar je kindertijd. Daarom zijn op Moederdag deze Cinnamon Rolls dan ook de perfecte verwennerij. Het luxe luchtige deeg op basis van eieren en boter is vol van smaak en perfect als ontbijt of bij de koffie of thee.

INGREDIËNTEN

Deegsamstelling	Gram	%
Star Briofine	1000	100
Suiker	40	4
Gist	40	4
Water	440	44

Intoeren

Boter voor croissants	350	35
-----------------------	-----	----

Vulling

Star Cremalux	375	75
Amandelspijs	500	100
Ei om af te slappen	63	12,5
Kaneel	15	3
Gebroken hazelnoot	150	30

WERKWIJZE

Vulling amandelspijs aandraaien met de banketbakkersroom, gemaakt van Star Cremalux, kaneel en gebroken hazelnoten toevoegen en indien nodig afslappen met ei

Kneden 3 minuten langzaam, 4 minuten snel

Deegtemperatuur 22 °C

Koelen 15 minuten in voorslag

Intoeren boter, 3 keer halve Franse toer

Deegrijs 25 minuten

Uitrollen tot 2,45 millimeter dikte & 40 centimeter hoog

Opmaken amandel kaneel vulling opstrijken. Daarna oprollen als een ronde koffiekoek, snijden 4 cm breed. Op bakplaten met bakpapier plaatsen

Narijs 70 minuten in rijskast van maximaal 30 °C

Bakken 17 minuten op een dalende temperatuur van 230 °C naar 210 °C (met weinig stoom) & na 12 minuten de wasemschuif openen

Afstrijken na het bakken afstrijken met suikersiroop, zie het recept voor suikersiroop op pagina 10

LIEFDEVOLLE TIP:

Dat verdient een bloemetje.

Mama extra verrassen? Bak je cinnamon rolls in de vorm van een bloem of breekbrood en laat haar nog langer smullen.

STAR BRIOFINE / STAR CREMALUX



ARTIPAN CRUNCHY



11

MEI

MOEDERDAG

PECORINOTWISTER

HARTIG MEERGRANENBROODJE

Mama verdient enkel het beste. Verwen haar daarom met een heerlijke, hartige Pecorinotwister op basis van Artipan Crunchy. Dit stevig gevuld, knapperig bruin meergranenbrood met tarwe, rogge, mais, spelt, lijnzaad, pompoen- en zonnebloempitten en gele en rode gierst is een bron van vezels en eiwitten en verrast iedereen met z'n unieke smaak.

INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram	%
Artipan Crunchy	1000	100
Vloeibare dessem	300	30
Honing	10	1
Gist	5	0,5
Zout	20	2
Water	580	58

Vulling

Pecorino kaas	150	15
Gebakken spekblokjes	100	10
Salie	50	5

Decoratie

Maisgries en maanzaad

WERKWIJZE

Kneden	7 minuten langzaam, 3 minuten snel
Mengen	de vulling traag doormengen
Deegtemperatuur	25 °C
Voorrijs	60 minuten in een geoliede bak
Bewerken	na 60 minuten doorslag geven
Afwegen	500 gram afwegen & licht oppunten
Puntrijs	30 minuten
Opmaken	als een korte stok opmaken, rondom licht bevochtigen, onderzijde decoreren met maisgries, bovenzijde decoreren met maanzaad, aansluitend twisten en tussen deegkleedjes (plooiën) plaatsen
Narijs	12-16 uur (via koeling), nog eens 60 minuten laten narijzen in de bakkerij. Dit laatste is afhankelijk van de koelingstemperatuur
Bakken	met iets stoom, 32 minuten op 225 °C, laatste 4 minuten schuif open

Experimenteer met dit recept door het toevoegen van wat verse rozemarijn of tijm.

15
JUNI

VADERDAG

DONKER MEERGRANENBROOD

RUWE BOLSTER ROBUUST

Uitzonderlijke papa's verdienen een uitzonderlijk, rijk gevuld meergranenbrood. Dit Ruwe Bolster Robuust busbrood op basis van gepofte tarwekorrels, zonnebloempitten, lijnzaad, gierst, mais, havervlokken en sesamzaad weet papa's met zijn spekkige kruim en langdurige malsheid moeiteloos te verwennen.

INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram	%
Ruwe Bolster Robuust	300	30
Orchidee/Elite	700	70
Witbroodpoeder	30	3
Gist	20	2
Water	ca. 530	53
Zout	15	1,5

WERKWIJZE

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	27 °C
Afwegen	volgens drogestofberekening
Bol-puntrijs	50 minuten
Opmaken	zoals een busbrood
Narijs	ca. 70 minuten
Afwerken	bestrooien met Snip (roggebloem) en insnijden
Bakken	zoals meergranenbrood

BROODJE GEZOND

Vaderdag wordt dankzij dit broodje niet enkel bijzonder, het wordt vooral een bijzonder gezonde dag. Laat vader helemaal genieten en serveer dit brood met avocado, gerookte zalm en een gekookt eitje.

RUWE BOLSTER ROBUUST



ARTIPAN CRUNCHY



15 JUNI

VADERDAG

BRUIN MEERGRANENBROOD

CRUNCHY VLOERBROOD MET SPEK, KAAS EN SPAANSE PEPER

Verwen vader met een knapperige traktatie! Ons Crunchy vloerbrood met spek, kaas en Spaanse peper; op basis van Artipan Crunchy, is rijk aan tarwe, bruin lijnzaad, pompoenpitten, rogge, zonnebloempitten, gele en rode gierst, mais en spelt. Dit wordt een feest voor vader én de smaakpapillen!

INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram	%
Artipan Crunchy	600	60
Orchidee/Elite	400	40
Witbroodpoeder	30	3
Gist	20	2
Water	ca. 540	54
Zout	15	1,5

Vulling

Gebakken spekblokjes	150	15
Oude kaas	200	20
Spaanse pepers (in stukjes)	20	2

WERKWIJZE

Mengen	8 minuten langzaam
Kneden	tot een soepel deeg & vulling doordraaien
Deegtemperatuur	27 °C
Afwegen	400 gram
Bol-puntrijs	50 minuten
Opmaken	een korte punt
Narijs	ca. 70 minuten
Afwerken	bestrooien met Snip (roggebloem) en 1 insnijding geven
Bakken	met iets stoom, 35 minuten op 235 °C op papier

TIJDLOZE SELECTIE OM EINDELOOS TE GENIETEN.



ARTIPAN CRUNCHY

Artipan Crunchy is de geschikte mix voor de bereiding van stevig gevuld, knapperig bruin meergranenbrood. Deze mengeling bevat tarwe, rogge, mais en spelt, aangevuld met lijnzaad, pompoenpitten, zonnebloempitten en gele en rode gierst. Deze bron van vezels en eiwitten is perfect voor de bereiding van groot of klein meergranenbrood.

EPISTAR TRADITION FRANÇAISE T65

Traditionele Franse broden maak je met de Epistar Tradition Française T65 bloem. Elk type stokbrood wordt zo voorzien van een authentieke smaak, knapperige korst en spekkige vulling.



RUWE BOLSTER ROBUUST

Ruwe Bolster Robuust is een donkere 30% mix, op basis van gepofte tarwekorrels, zonnebloempitten, lijnzaad, gierst, maïs, havervlokken en sesamzaad. De rijke samenstelling is ideaal voor de bereiding van meergranenbrood met een spekkige kruim en langdurige malsheid.



TIJDLOZE SELECTIE



STAR BRIOFINE

Star Briofine is de perfecte, kant-en-klare mix voor het bereiden van gerezen luxedegen op basis van eieren en boter. Van heerlijk rozijnenbrood en zachte sandwiches tot cinnamon rolls, buns, Zwitserse koeken, suikertaarten en authentieke Luikse & Brusselse wafels, met Star Briofine maak je eenvoudig al deze verfijnde lekkernijen.

STAR CREMALUX

Een topproduct voor de bereiding van gele room. Star Cremalux is de rijkste gele roommix van Dossche Mills in poedervorm voor de koude bereiding van banketbakkersroom. Ideaal voor het vullen van heerlijk gebak of werk het af met verse stukjes fruit.



STAR LAGUNE

Knapperige en malse koffiekoeken en croissants bereid je met Star Lagune. Deze kwalitatieve mix voor getoerd gerezen degen is uiterst zorgvuldig samengesteld om tijdens de verwerking ervan krimpen te vermijden.

TOENDRA

Een ideale mix voor de bereiding van goudbruin meergranenbrood is Toendra. Rijk gevuld met pompoenpitten, zonnebloempitten, maïs en geroosterde tarwekiemen, staat dit brood bekend om z'n onderscheidende smaak, spekkige kruim en unieke malsheid.



Ontdek hier alle
basisrecepten





Clemence Dosschestraat 1
9800 Deinze, België
T. +32 (0) 9 381 44 44

Brielselaan 115
3081 AB Rotterdam, Nederland
T. +31 (0) 10 42 38 911

info@dosschemills.com
www.dosschemills.com