



CHEF'S INSPIRATION

OCTOBRE NOVEMBRE DECEMBRE 2019



La Lorraine
Baking passion

EXTRA NEWS
P.10

HIGH ON CAKES

Des douceurs pleines de fraîcheur pour les jours de fête

AMERICAN PANCAKES

Le classique moelleux du petit-déjeuner au goûter

BOULANGERIE ARTISANALE

Découvrez la gamme Rose Roll et Rustic Twist

NEW

Afternoon tea et High Cakes? Yes please!

Les Anglais sont réputés pour leur maîtrise du thé, un art qu'ils doivent à l'époque coloniale. Ils ont importé le meilleur thé d'Asie, faisant ainsi peu à peu apparaître la tradition de l'afternoon tea. Le food pairing avant la lettre, puisqu'une tasse de thé s'accompagne parfaitement d'une sélection de petits plats. L'afternoon tea est un repas léger qui se consomme en Angleterre entre

16 et 17 heures – une tradition religieusement suivie depuis le 19e siècle. Avec le temps, cette tendance est également arrivée jusqu'à nous. Qui ne se laisserait pas tenter par une tasse de thé anglais et sa horde de mignardises ? Il suffit de penser aux fameux scones traditionnels accompagnés de crème et de confiture, et à l'abondance de biscuits et de gâteaux. Irrésistible !

L'afternoon tea est une expérience globale que vous pouvez très facilement recréer grâce aux High Cakes de PANESCO. Une part de gâteau en accompagnement du café ou du thé fait toujours plaisir. Inspirez vos clients avec ces nouvelles merveilles :



Le Blueberry Red Velvet Cake (5001846) est un High Cake plein de fraîcheur, composé de trois couches de gâteau éponge Red Velvet et accompagné de crème fruits des bois dans plusieurs nuances de couleurs. Outre les fraises et framboises classiques, les myrtilles sont un incontournable dans l'univers des gâteaux.



Le Chocolate Raspberry Dream Cake (5001847) est un High Cake à la fois superbe et délicieux ! Trois couches de gâteau éponge au chocolat, entrecoupées de légères couches de crème au chocolat et de framboises, le tout nappé d'un glaçage au chocolat.

Envie de chouchouter vos clients à l'heure du thé ou du café sans devoir y consacrer trop de temps ou de travail ? Composez votre propre assiette gourmande avec les produits suivants :



Le Lemon Meringue Barlet (5001849) séduit par son look, mais aussi par son goût : fourré à la crème de citron et garni de meringue italienne légèrement caramélisée. Une gourmandise extraordinaire qui épatera vos clients.

Vous pouvez également ajouter **Le Chocolate Barlet (5001850)**, le petit frère chocolaté du Lemon Meringue Barlet. Une croûte croquante remplie de crème au chocolat au lait : le rêve de beaucoup d'amateurs de chocolat. Complétez l'assiette par une mousse de chocolat, des framboises et des macarons : une irrésistible explosion de goûts et de couleurs.

Le Raspberry White Chocolate Delight (5001845) allie la fraîcheur de la framboise au goût délicat du chocolat blanc. Le Delight framboise se compose de différentes textures : une feuilletine croustillante de cookie crumble, de la confiture de framboise, une couche de biscuit aux amandes, une couche de bavaois au chocolat blanc et un nappage à la gelée de framboise.

Un vrai régal qui existe également en version chocolat : le **Chocolate Salted Caramel Delight (5001844)**. Le caramel salé est extrêmement tendance. Combiné au chocolat, ce Delight risque de remporter tous les suffrages auprès de vos clients. Une couche croquante de feuilletine d'amandes, une couche de gâteau éponge au chocolat, une couche de mousse au chocolat alternée avec du caramel salé et, enfin, un glaçage au chocolat.

ASTUCE : Présentez les produits Delight avec une fine paille de chocolat blanc, des mini-boules bavaois et chocolat crispy ou encore une feuilletine pralinée, cerise et crumble café. Un régal !



Avec les produits Delight, vous éblouirez vos clients lorsqu'ils découvriront leur assiette de desserts. Leur style divin et artisanal ne passera pas inaperçu !

NEW

Pancakes Américains en Belgique

Les pancakes américains (500187) PANESCO au look artisanal sont un classique polyvalent que vous pouvez proposer à vos clients en version sucrée ou salée. Leur goût riche, leur structure ouverte en nid d'abeille et l'arôme des œufs frais en font le choix idéal au petit-déjeuner ou tout simplement à grignoter entre les repas !



Break

Envie d'un en-cas sucré ? Les pancakes américains moelleux constituent aussi le goûter ou le dessert parfait ! Servez-les avec une boule de glace vanille et terminez par une couche de brésilienne pour une touche croquante ou des fraises fraîches pour les plus gourmands... Facile et rapide !

À l'américaine

Envie de découvrir la méthode « classique » américaine ? Il vous suffit d'empiler les pancakes les uns sur les autres et d'y verser une délicieuse rasade de sirop d'érable. Décorez de quelques fruits tels que myrtilles, framboises ou bananes, et le tour est joué !

À la belge

Empilez les pancakes en ajoutant une rasade de chocolat fondu entre chaque couche. Pour ravir les plus gourmands, vous pouvez également ajouter du chocolat fondu au sommet de la pile et terminer par des fraises fraîches pour décorer le tout.



Petit-déjeuner

Quel est le point commun entre les Grecs de l'Antiquité, Ötzi la momie des glaces d'il y a 5 000 ans et les colons américains du 17e siècle ? Les crêpes, évidemment. En effet, ce classique populaire existe depuis bien longtemps – sous différentes formes, naturellement. Lorsque les Américains ont ajouté de la levure chimique à leur recette au 18e siècle, le pancake est devenu une valeur indétrônable de leur culture. Et à juste titre ! Servez ce petit-déjeuner classique à l'américaine ou apportez-y une touche belge.

Le pancake PANESCO est réchauffé et prêt à l'emploi en 1 minute à peine !

VIENNOISERIE



NEW

Du naturel ? Naturellement !

A l'ère du numérique et de la technologie, nous aspirons de plus en plus à un retour aux sources et à l'authenticité. La nature à l'état pur. Vos clients sont toujours plus nombreux à rechercher des produits naturels. Or ils ne sont pas toujours faciles à trouver ou ne répondent pas forcément à leurs attentes. PANESCO vous évite de longues recherches : vous pouvez désormais élargir votre assortiment de manière simple, savoureuse et naturelle grâce au **pain au chocolat bio (5001852)** et au **croissant bio (5001851)** ! Attendez... bio ? Qu'en est-il du goût ? Il est aussi agréable que celui des versions classiques, voire plus encore. Ces produits sont confectionnés exclusivement à base d'ingrédients naturels qui leur confèrent un goût pur et intense. Revenez à l'essentiel grâce au vrai beurre (de ferme) et au chocolat noir. Et profitez, naturellement !

BOULANGERIE



5001859 Rose Roll White 110, 5001860 Rose Roll Dark 110, 5001861 Rose Roll Spelt Multigrain 110, 5001862 Rose Roll White 55, 5001863 Rose Roll Dark 55, 5001864 Rose Roll Spelt Multigrain 55, 5001865 Mini Rose Roll 30 Mix

Let's Rose Roll

Le pain Rose Roll lève avec la fermeture du pain pétri vers le bas, mais une fois enfourné, le Roll est cuit sur pierre avec la fermeture vers le haut. Cela crée une fissure dans la pâte cuite, pour un aspect rustique et croustillant. Les ingrédients secrets de cette recette ? Des flocons de pommes de terre qui lui confèrent un look délicieusement croustillant, et du yaourt qui rend la mie savoureusement onctueuse.

Grâce à leur aspect authentique, ces produits séduiront instantanément vos clients. Garnitures sucrées ou salées, en accompagnement d'une soupe ou dans une jolie corbeille à pain... tout est possible avec ce petit pain à la fois tendre et robuste.

Le twist rustique

Bien plus qu'une simple baguette. Cette gamme est cuite sur pierre après un long processus de levage et de repos qui confère encore plus de goût au pain Rustic. La baguette au levain est torsadée à la main pour un aspect 100 % artisanal. Elle mettra l'eau à la bouche de tous vos clients.

La baguette artisanale Demi Twist Diavolino est l'une des nouveautés les plus surprenantes de la gamme. Enrichie de tomate, de piment et d'un soupçon de Tabasco, elle forme la base parfaite pour un sandwich jambon italien et mozzarella. Elle peut également être servie en apéritif, garnie de tomates séchées et de pesto.

NEW

La tendance générale est au retour à l'artisanat, à la qualité et à l'authenticité des produits. Une excellente nouvelle pour le pain traditionnel ! Nés d'un levage lent et remplis de délicieux ingrédients, nos petits pains traditionnels répondent parfaitement à cette tendance. Offrez à vos clients le goût du temps et de la passion, de la première bouchée à la dernière miette.



5001856 Artisan Demi Twist Onion, 5001854 Artisan Demi Twist Diavolino, 5001853 Artisan Demi Twist White, 5001855 Artisan Demi Twist Multigrain, 5001857 Artisan Twist White, 5001858 Artisan Twist Multigrain

NEW

Un concentré explosif de graines

Les flexitariens, végétariens, végétaliens ou gourmets branchés sont de plus en plus nombreux. Avec le Multi Seed'r (5001840), PANES-CO vous offre une possibilité supplémentaire de répondre à leurs attentes.

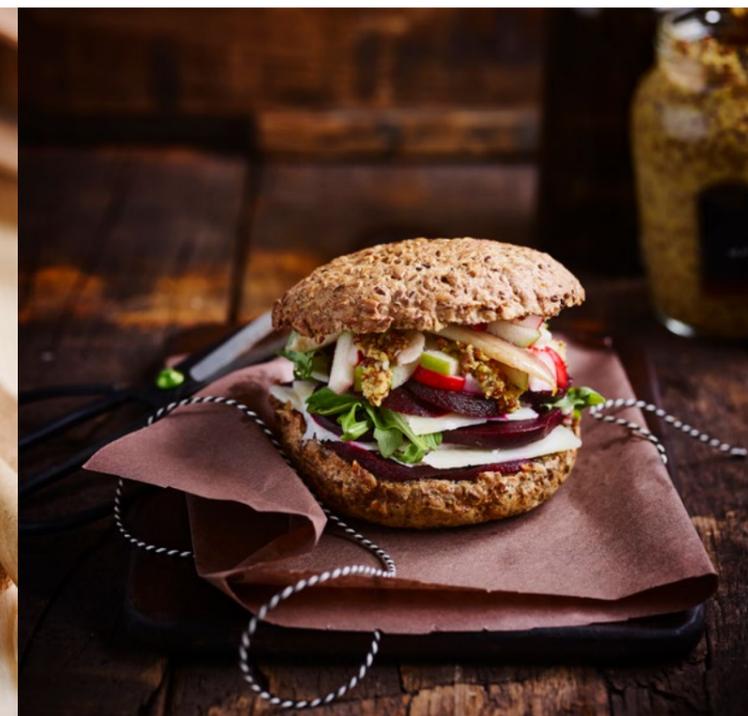
Ce bun est un concentré de graines, et donc aussi de fibres. À tel point que même la farine et la levure se sont éclipsées. Ce pain est uniquement confectionné à partir de graines de tournesol, de flocons d'avoine, de graines de lin et de graines de chia. Quoi de mieux comme base pour un burger végétarien ou un sandwich sain sur le pouce ? En effet, le Multi Seed'r est une source de protéines importante pour ceux parmi nous qui évitent la viande. Il est même végane ! Grâce à ses nombreuses graines et fibres, il procure une agréable sensation de satiété. Gâtez vos clients autrement, du flexitarien au végétalien, et révolutionnez votre gamme.



Burger de halloumi grillé

Idéal pour les végétariens ou tout simplement pour les amateurs de fromage. Exotique, le fromage halloumi est extrêmement tendance, car il est facile à griller et ne fond pas. Original et irrésistible !

Comment procéder ? Si nécessaire, coupez le halloumi en tranches de quelques centimètres (pour obtenir l'épaisseur d'un burger), puis grillez les côtés pour faire ressortir le goût riche du fromage. Assaisonnez le burger de za'atar, de ras el hanout ou de harissa, et garnissez-le d'avocat, de radis mariné et de germes de poireau. Simple et rapide !



Pain garni au chèvre et à la betterave rouge

Envie de préparer le Multi Seed'r à la sauce locale ? Vous pouvez, par exemple, le couvrir de tranches de betterave rouge, de copeaux de fromage de chèvre, de roquette, de morceaux de pomme acidulée et de truite fumée. Terminez par un filet d'huile de noix, de la moutarde à l'ancienne, du poivre du moulin et quelques gouttes de citron. **ASTUCE** : placez la roquette et la pomme entre deux couches de betterave et de fromage de chèvre pour un résultat encore plus joli.

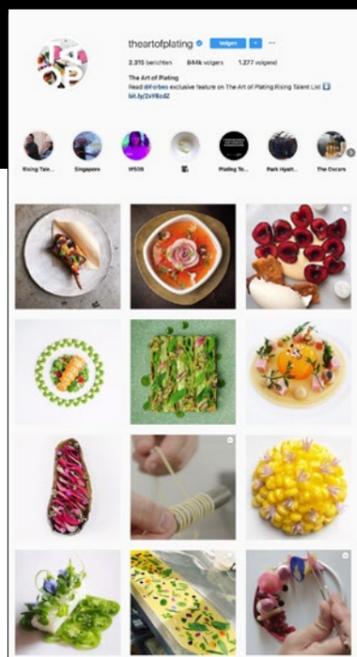
WHAT'S THE WOW

Des nouveautés à ne pas rater et des tendances qui vous interpellent et vous inspirent.



Fermentation

On les trouve aujourd'hui sur tous les menus : les ingrédients « fermentés ». Le processus de fermentation vous permet de conserver vos aliments plus longtemps et leur donne une saveur riche et complexe. De plus, les aliments fermentés contiennent une multitude de bonnes bactéries qui améliorent la digestion et renforcent le système immunitaire. Cette tendance est faite pour durer... il vaut donc la peine de s'y intéresser.



Compte à suivre : theartofplating

L'amour passe par l'estomac, mais aussi par les yeux. C'est pourquoi nous vous conseillons de jeter un œil au compte Instagram « theartofplating », véritable ode à l'art de la gastronomie. Entre photos d'une netteté incroyable et vidéos sophistiquées, ces impressionnantes œuvres d'art proviennent du monde entier et inspirent à peu près un million de followers.



Fleurs comestibles

En parlant d'œuvres d'art : rien de tel, pour rafraîchir une assiette, que de jolies fleurs colorées. Si elles servaient autrefois uniquement de garniture, il est aujourd'hui possible de suivre la tendance et de déguster ces fleurs avec le reste du plat. Ainsi, les fleurs de sureau, les fleurs de courgette, les violettes et même les pissenlits peuvent être dévorés sans modération !

PROMOS -20%

Promotion sur les inspirations : découvrez nos promotions temporaires.
Non cumulable avec d'autres promotions.

PROMO OCTOBRE

2104369

**Premium Plus
Baguette**
250



PROMO OCTOBRE

2104393

**Square roll
pumpkin
sunflower**



PROMO OCTOBRE

5001839

**Mini beignet
Speculoos**



PROMO OCTOBRE

5001871

**Pancake
Plain**



PROMO NOVEMBRE

5001277

Barra Baston
375



PROMO NOVEMBRE

5001008

**Sandwich Bread
White 800**



PROMO DECEMBRE

5001276

Barra Campesina
270



PROMO DECEMBRE

5001355

**Mini Pagnottella
Classico 35**



PROMO DECEMBRE

5001849 5001850

**Lemon
meringue
barlet**



**Chocolade
bartlet**



PROMO DECEMBRE

5001845 5001844

**Raspberry white
chocolate
delight**



**Chocolat
salted
caramel
delight**



Vous avez croisé une promo intéressante ? Prenez alors contact avec votre représentant :

West-Vlaanderen

Hein Dubaere: +32 (0)497 97 00 47
Reno Reybrouck: +32 (0)490 65 79 85

Oost-Vlaanderen

Kris Van Seymortier: +32 (0)498 90 80 24
Jurgen Claus: +32 (0)477 49 43 92

Antwerpen

Claire Lodewick: +32 (0)468 28 89 00
Hadewig Otte: +32 (0)498 18 71 29

Limburg & Kempen

Danny Renders: +32 (0)498 90 44 86
Jos De Witz: +32 (0)473 71 33 99

Vlaams-Brabant, Brussel/Bruxelles & le Brabant wallon

Annelies Erard: +32 (0)495 33 42 35
Philippe Massuy: +32 (0)494 50 20 52
Gunter De Roey: +32 (0)490 65 81 21
Sofie Mariman: +32 (0) 474 72 18 16

Le Hainaut

Pierre Osaer: +32 (0)494 50 20 53

Liège, Grand-Duché Luxembourg

Pierre Mertens: +32 (0)491 34 33 68

Namur, Luxembourg, Grand-Duché Luxembourg

Denis Franco: +32 (0)479 27 12 83

Escapade en Turquie

La Lorraine aime vous faire découvrir régulièrement de nouveaux concepts. Pour notre dernière nouveauté, le börek stick, nous nous sommes inspirés de la gastronomie turque. Sensation de vacances garantie avec ce délicieux mets fourré en pâte filo feuilletée ! La Lorraine vous propose ce délice croustillant en trois variantes : farci aux épinards, au fromage ou aux pommes de terre. Sa forme roulée en fera l'amuse-bouche idéal durant les fêtes de fin d'année !

4400301 Börek aux pommes de terre 4400302 Börek au fromage et épinards 4400300 Börek au fromage

La Lorraine
Baking passion

Du pain naturel sur la planche

Aujourd'hui, nous sommes nettement plus attentifs à la qualité de notre alimentation – et c'est tant mieux. Avec la nouvelle gamme naturelle La Lorraine, vous savez exactement ce que vous consommez grâce au label e-free. Ce label indique que seuls des ingrédients naturels ont été utilisés. De plus, les baguettes contiennent un minimum d'ingrédients et sont cuites sur pierre, ce qui les rend ultra savoureuses et croustillantes !

2104513 bio demi-baguette blanche rustique 2104514 bio demi-baguette multicéréales rustique 2104515 bio baguette blanche rustique 2104516 bio baguette multicéréales rustique 2104517 bio boulot blanc rustique 2104518 bio boulot multicéréales rustique

Ne ratez pas nos promotions!

Superpromos
-20%

Octobre



2103730 PARISIEN GRIS 57 PC
⌘ 15' □ 210°C 🗼 180°C ⌚ 17' - 19'



2104192 DEMI BAGUETTE BLANCHE LARGE 27 PC
⌘ 15' □ 210°C 🗼 180°C ⌚ 14' - 16'

Novembre



2104196 STOKBROOD WIT 57 VGB
⌘ 15' □ 210°C 🗼 180°C ⌚ 14' - 16'



2103083 DEMI BAGUETTE GRISE 27 PC
⌘ 15' □ 210°C 🗼 180°C ⌚ 14' - 16'



4040210 4040215 4040226 PETIT PAIN COUNTRY STYLE 18 FB BLANC / GRIS / COMPLAIN
⌘ 0' □ 230°C 🗼 200°C ⌚ 0' - 3'

Décembre



2104271 BAGUETTE BLANCHE COUNTRY STYLE 57 PC
⌘ 15' □ 210°C 🗼 180°C ⌚ 14' - 16'



2104434 MINI MIX PISTOLETS DE CAMPAGNE PC
⌘ 15' □ 210°C 🗼 180°C ⌚ 8' - 10'

LE MONDE EN LIGNE DE MIRE

DOUCEUR PARISIENNE

Aaah, Paris. La ville des lumières, de l'amour et... des gâteaux ! Il suffit d'une petite promenade dans la capitale française pour tomber sur plusieurs pâtisseries de renom. Les vitrines se succèdent, pleines de délicieuses pâtisseries exposées telles de précieux bijoux. Pas étonnant, lorsqu'on connaît le rôle de la France dans l'histoire de la pâtisserie..



Pâtisserie

Après tout, le terme « pâtisserie » vient littéralement du mot français « pâte ». Les Français sont à l'origine de certains des mets sucrés les plus célèbres au monde. Au 18^e siècle, le chef Antonin Carême écrivait déjà toutes ses recettes de soufflé, mille-feuille et meringue. Découvrez aujourd'hui le goût riche de cette meringue combinée au citron frais, grâce à la nouvelle barlette citron-meringue de Panesco.

Viennoiserie

La « viennoiserie » est un terme générique qui désigne une catégorie à mi-chemin entre le pain et la confiserie : croissants, pains au chocolat, pains aux raisins... Ces produits sont originaires de Vienne (d'où leur nom), mais ils ont été perfectionnés en France au 19^e siècle. Le croissant est probablement la plus populaire des viennoiseries. De nos jours, il en existe plusieurs variantes, avec toutes sortes de garnitures et de farces. Indispensable au petit-déjeuner !



Depuis 80 ans déjà, La Lorraine Bakery Group propose des produits de boulangerie de qualité en visant comme objectif ultime la satisfaction de ses clients et des consommateurs. Cette passion, nous voulons la partager avec vous. Notre assortiment, riche et unique, se décline sous deux marques complémentaires : PANESCO et LA LORRAINE.



Rendre une large gamme de produits de boulangerie exceptionnels :
Creating a wow.



Proposer des classiques accessibles et d'excellente qualité sous la devise
Baking passion.