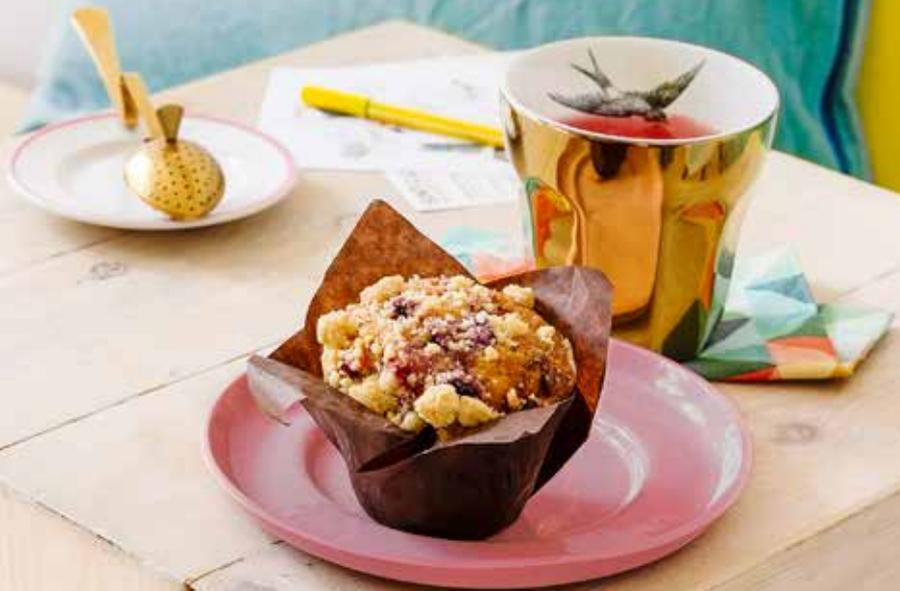


SWEET O'CLOCK

MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION



PANESCO
FOOD.COM



PANESCO
FOOD.COM

SWEET O'CLOCK

MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION

THE TIME IS
ALWAYS RIGHT
FOR A
SWEET O'CLOCK
BITE!

Cette gamme de douceurs vous met l'eau à la bouche. Sweet O'Clock désigne des délices populaires, irrésistibles et originaux, aux aspects fait maison et avant tout délicieux. Envie d'un break sucré dans la journée ? Ces délicieux en-cas vous aideront à vous rebooster. Une gâterie sur place, un snack sucré pour la route ou une douce fantaisie pour finir : il y a toujours une place pour une telle petite douceur.

Le meilleur moment de la journée,
c'est le moment Sweet O'Clock.

GOOD MORNING SUNSHINE



YOUR ULTIMATE
BREAKFAST
BUFFET?
SWEET O'CLOCK.



Le petit-déjeuner : le repas le plus important de la journée. Vos hôtes peuvent parfois se lever du mauvais pied, mais votre copieux petit-déjeuner met de bonne humeur n'importe quelle personne, qu'elle soit matinale ou non. Bien commencé est à moitié gagné !

Le repas du matin est idéalement composé d'un aliment rafraîchissant, d'un mets consistant et d'une douceur. Sweet O'Clock est le choix par excellence pour assurer avec bonheur ce dernier volet du petit-déjeuner. Que pensez-vous de gâteaux-anneaux légers et aériens ? Ou de muffins moelleux délicieusement fourrés ? Des classiques du petit-déjeuner, mais en version Sweet O'Clock avec ce petit plus qui fait toute la différence.

Pour commencer la journée sur les chapeaux de roues, PANESCO a tout ce qu'il faut : Sweet O'Clock.

**MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION**

5001589
**BELGIAN CHOCOLATE
RING CAKE**



GOOD MORNING
SUNSHINE

MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION

I LOVE YOU IN
THE MORNING!
SWEET O'CLOCK.



5001607

**MUFFIN
CHOC &
SALTED
CARAMEL**

5001605

**MUFFIN
MULTISEEDED
WITH RED
FRUITS**

5001606

**MUFFIN
APPLE &
CINNAMON**

LUNCH BREAK



L'ATOUT
DU SANDWICH
LUNCH :
SWEET O'CLOCK.



La pause du midi est bien plus agréable avec ce petit plus. Une interruption du rythme quotidien agrémentée d'un petit plaisir irrésistible. Une tartelette frangipane abricot, garnie de vrais fruits, un chausson aux pommes truffé de raisins secs avec un soupçon de cannelle ou une tartelette au riz, garnie de crumble de spéculoos. Ce ne sont que quelques exemples issus de la délicieuse gamme Sweet O'Clock.

Un combi deal proposant un « petit caprice sucré » et un petit pain garni ou panini, et c'est le succès garanti. Nul doute que ces produits haut de gamme se vendront comme des petits pains.

Augmenter votre chiffre d'affaires avec le sourire du client en prime, c'est cela Sweet O'Clock.



**MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION**

5001613

**RICE PUDDING
& SPECULOOS
CRUMBLE
TARTLET**

LUNCH BREAK



**MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION**

5001596

**FRANGIPANE &
APRICOT TARTLET**

UN LUNCH À BASE
DE CRUNCH ?
SWEET O'CLOCK.



5000574

**CHOC CHIP
COOKIE**

TEA TIME



EXACTEMENT CE
QU'IL VOUS FAUT
POUR REPARTIR DE
PLUS BELLE :
SWEET O'CLOCK.



Transformez votre coffee bar ou tea room en parfait (m)eating point. Une café ou un thé bien chaud (au cœur) s'accorde parfaitement avec Sweet O'Clock. Pris par le rush de la journée, une bonne tasse de café ou de thé Earl Grey fait encore plus de bien, agrémentée d'un petit réconfort sucré.

Les produits contemporains et branchés de Sweet O'Clock répondent pleinement à la tendance des snacks sucrés à l'américaine. Un gâteau en plaque de brownies arrosés de caramel de beurre salé, facile à découper ou encore de véritables cookies américains et muffins. Cheer Up, it's Sweet O'Clock !

**MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION**

5001590

**TRAY BAKE BROWNIE
CHOC & SALTED CARAMEL**



TEA TIME

**MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION**

5001614
**POPCORN
ROCKY ROAD
BAR**



ONE FOR
THE ROAD:
POPCORN ROCKY
ROAD BAR.

Découvrez aussi la combinaison irrésistible de chocolat, de popcorn et de marshmallows du Popcorn Rocky Road Bar, le tout dans un emballage pratique. Des gâteries contemporaines, à s'en lécher les babines. Et le tout à consommer sur place ou en cours de route. Take away USA !



PRÉSENTATION DES PRODUITS

5000574

CHOC CHIP COOKIE

50 G
90 PCS/CRT
108 CRT/PAL
Cuire 160°C · 10-12'

À CUIRE

Biscuit croquant et
moelleux et pépites au
chocolat au lait.



5000575

DOUBLE CHOC CHIP COOKIE

50 G
90 PCS/CRT
108 CRT/PAL
Cuire 160°C · 10-12'

À CUIRE

Biscuit croquant et
moelleux au chocolat
noir et pépites au
chocolat au lait.



5000113

ALMOND COOKIE WITH BUTTER

105 G
48 PCS/CRT
96 CRT/PAL
Cuire 180°C · 10-12'

À CUIRE

Biscuit sablé remplis
de pâte de noyaux
et d'amandes.



5001043

**FRUIT
FLAPJACK**

80 G · 4800 G · 60 P
60 PCS/CRT
150 CRT/PAL
Cuire 160°C · 10-12'

À CUIRE

Galette d'avoine de luxe au beurre et graines de tournesol, enrichi de raisins sultana et canneberges. Après cuisson vous obtenez un beau biscuit carré, medium-doux.



5001288

**CHOCOLATE
CHIP FLAPJACK**

80 G · 4800 G · 60 P
60 PCS/CRT
150 CRT/PAL
Cuire 160°C · 10-12'

À CUIRE

Galette d'avoine de luxe au chocolat au lait belge, préparée avec du beurre et du sucre de canne Demerara. Après cuisson vous obtenez un beau biscuit carré, medium-doux.



5001614

**POPCORN ROCKY
ROAD BAR,
SINGLE WRAPPED**

70 G
24 X 1 PCS/CRT
288 CRT/PAL
Décongeler 4°C · 30'

PRÊT À SERVIR

Biscuit croustillant, marshmallows, popcorn, caramel et chocolat belge, le tout dans une seule et même barre.

NOUVEAU



PRÉSENTATION DES PRODUITS

5001606

**MUFFIN APPLE
& CINNAMON**

110 G
20 PCS/CRT
160 CRT/PAL
Décongeler 22°C · 60'

PRÊT À SERVIR

Muffin fourré à la pomme et à la cannelle, décoré de morceaux de pomme et de crumble.

NOUVEAU



5001605

**MUFFIN MULTISEEDED
WITH RED FRUITS**

110 G
20 PCS/CRT
160 CRT/PAL
Décongeler 22°C · 60'

PRÊT À SERVIR

Muffin aux graines diverses (avec des graines de lin, de millet, de tournesol et de sésame) fourré d'une purée de fruits rouges (fraises, mûres et framboises) et décoré d'un crumble de fruits rouges (mélange de groseilles, de mûres et de myrtilles).

NOUVEAU



5001607

**MUFFIN CHOC
& SALTED CARAMEL**

110 G
20 PCS/CRT
160 CRT/PAL
Décongeler 22°C · 60'

PRÊT À SERVIR

Muffin au chocolat noir fourré au caramel au beurre salé et décoré de noisettes caramélisées.

NOUVEAU



PANESCO
FOOD.COM

5000677

**DOUBLE CHOC CHIP MUFFIN,
SINGLE WRAPPED**

90 G
40 X 1 PCS/CRT
60 CRT/PAL
Décongeler 22°C · 45'

PRÊT À SERVIR

Muffin moelleux au chocolat, richement fourré de morceaux de chocolat, en emballage individuel pour une plus longue durée de conservation et donc parfait pour prendre avec.



5000662

**VANILLA MUFFIN,
SINGLE WRAPPED**

90 G
40 X 1 PCS/CRT
60 CRT/PAL
Décongeler 22°C · 45'

PRÊT À SERVIR

Muffin moelleux à la vanille, en emballage individuel pour une plus longue durée de conservation et donc parfait pour prendre avec.



5000678

**BLUEBERRY MUFFIN,
SINGLE WRAPPED**

90 G
40 X 1 PCS/CRT
60 CRT/PAL
Décongeler 22°C · 45'

PRÊT À SERVIR

Muffin moelleux à la vanille, richement fourré de délicieux fruits des bois, en emballage individuel pour une plus longue durée de conservation et donc parfait pour prendre avec.



PRÉSENTATION DES PRODUITS

5001590

TRAY BAKE BROWNIE CHOC & SALTED CARAMEL

1800 G · 36 X 26 CM
2 PCS/CRT
120 CRT/PAL
Décongeler 4°C · 240'

PRÊT À SERVIR

Gâteau moelleux en plaque de type brownie au chocolat noir belge, parsemé de morceaux de brownie au chocolat et garni d'une sauce de caramel au beurre salé (avec du sel marin de Guérande, du beurre et de la crème fraîche).



5000330

DOUBLE CHOC BROWNIES

60 G · 2880 G · 48 P
2 X 24 PCS/CRT
162 CRT/PAL
Décongeler 22°C · 45'

PRÊT À SERVIR

Carrés fondants au chocolat pré-coupés avec des pépites de chocolat.



5001522

LEMON RING CAKE

800 G · Ø21 CM
1 PCS/CRT
270 CRT/PAL
Décongeler 22°C · 180'

PRÊT À SERVIR

Cake tendre et moelleux en forme d'anneau (aux œufs entier), fruité au cubes de gelée de citron, saupoudré de sucre glace. Délicieux pour le petit-déjeuner, fantastique à l'heure du thé.



5001588

**BELGIAN APPLE
RING CAKE**

825 G · Ø21 CM
1 PCS/CRT
270 CRT/PAL
Décongeler 22°C · 180'

PRÊT À SERVIR

Cake tendre et moelleux en forme d'anneau (aux œufs entier), avec une riche garniture de morceaux de pommes Jonagold, décoré d'amandes effilées et de gelée d'abricot, avec saupoudrage de sucre glace. Délicieux pour le petit déjeuner, fantastique à l'heure du thé.



NOUVEAU

5001589

**BELGIAN CHOCOLATE
RING CAKE**

800 G · Ø21 CM
1 PCS/CRT
270 CRT/PAL
Décongeler 22°C · 180'

PRÊT À SERVIR

Cake tendre et moelleux au chocolat en forme d'anneau (aux œufs entier), enrichi de pépites de chocolat noir belge, avec nappage de gelée d'abricot et saupoudrage de sucre glace. Délicieux pour le petit déjeuner, fantastique à l'heure du thé.



NOUVEAU

5000709

**FLANDERS SWEET
PANCAKES**

55 G · Ø18 CM
12 X 9 PCS/CRT
84 CRT/PAL
Décongeler 22°C · 150'
Cuire 200°C · 0-3'

À SERVIR CHAUD

Crêpes, selon la recette classique, à base de lait, de farine, d'œufs et de sucre.



PRÉSENTATION DES PRODUITS

5000622

BRUSSELS WAFFLE

80 G
6 X 9 PCS/CRT
40 CRT/PAL
Décongeler 22°C · 30'
Cuire 200°C · 3-4'

À SERVIR CHAUD

Gaufre croustillante et légère, selon la recette classique, aux blancs d'œufs battus et à la levure.



5000105

BELGIAN SUGAR WAFFLE

90 G
32 PCS/CRT
96 CRT/PAL
Cuire 200°C · 0-3'

ENTIÈREMENT CUIT

Gaufre de Liège, gaufre compacte délicatement caramélisée (sans levure) et agrémentée de perles de sucre.



5001313

BÂTON VANILLE

100 G
60 PCS/CRT
96 CRT/PAL
Décongeler 22°C · 30'
Cuire 170°C · 30-32'

À CUIRE

Très joli millefeuille à la crème vanille, doré et saupoudré de sucre semoule, décoré de jolies incisions en diagonale.



5000901

**APPLE
TURNOVER**

145 G
35 PCS/CRT
80 CRT/PAL
Décongeler 22°C · 30'
Cuire 170°C · 30-32'

À CUIRE

Chausson fourré de compote de pommes, de raisins et d'un soupçon de cannelle, recouvert de perles de sucre.



5001596

**FRANGIPANE &
APRICOT TARTLET**

150 G
25 PCS/CRT
96 CRT/PAL
Décongeler 22°C · 30'
Cuire 170°C · 30-32'

À CUIRE

Frangipane (crème pâtissière à base d'amandes, de sucre et d'œufs) dans une coque en pâte feuilletée. Une cuillerée de confiture d'abricot dans le fond, coiffée de 3 demi-abricots et décorée d'amandes caramélisées.

NOUVEAU



5001613

**RICE PUDDING & SPECULOOS
CRUMBLE TARTLET**

175 G
36 PCS/CRT
96 CRT/PAL
Décongeler 22°C · 30'
Cuire 170°C · 37-39'

À CUIRE

Tartelette de pâte feuilletée garni de riz cuit dans du lait, des œufs et du sucre. Parsemée de brisures de « spéculoos de Vermeiren ».

NOUVEAU



WWW.PANESCOFOOD.COM

Et si tout ce qui était servi dans
votre établissement avait la même
saveur professionnelle ?
Contactez PANESCO.
Sweet O'Clock ne vous laissera
pas sur votre faim.



PANESCO
FOOD.COM

| MEMBER OF |



La Lorraine
BAKERY GROUP