



Rise together

T A S T Y
S U M M E R

2021



Beste Chef, Beste horecaondernemer

Beste chef,

Na een enorm uitdagende periode voor iedereen in de horeca komt er eindelijk licht aan het einde van de tunnel. De zomer breekt aan, de terrasjes gaan open en hopelijk kunnen we binnenkort weer doen waar wij Belgen de beste in zijn: genieten van lekker eten in goed gezelschap.

Als horeca-ondernemer pur sang kijk jij ongetwijfeld ook uit naar de volle terrasjes vol genietende landgenoten. Je wil je klanten opnieuw een totaalervaring schenken, van een rijkelijk ontbijt over een heerlijk aperitief tot een zoete pousse-café. Binnenkort laat jij iedereen opnieuw samen met vrienden en familie genieten van je gastvrijheid, culinaire geneugten en onvergetelijke momenten.

Wij staan alvast klaar om je te helpen met tal van tips. Bekijk ons Tasty Summer magazine en laat je inspireren door onze lekkere producten.

Tot slot willen wij jou bedanken. Bedankt om de afgelopen maanden op de tanden te bijten. Om geduld te hebben. En bedankt om binnenkort weer een lach op ons gezicht te toveren. En op dat van 11 miljoen andere culinaire genietters!

Je team van La Lorraine Bakery Group



Genieten MET DE G VAN GOESTING

Goesting. Misschien wel het mooiste Vlaamse woord dat ooit werd uitgevonden. Belgen hebben volop goesting om weer te genieten van de horeca. Dus zet je terras klaar en geef je gasten een warm welkom!



ZIN IN EEN terrasje?

Het wordt terrasjestijd! Wil je je klanten extra verwennen, zodat ze nog meer van je terras genieten? Investeer dan in zachte, warme dekentjes en een goede terrasverwarmer. Zo creëer je meer zitplaatsen buiten en blijven de mensen langer zitten. Je klanten zullen je dankbaar zijn.



BELGEN ZIJN genieters

Belgen zijn echte levensgenieters. Hapjes, voorgerechtjes, hoofdgerechten en desserts: we houden ervan. Ontdek onze overheerlijke producten en laat je inspireren.



Belgen zijn ontbijters

Beide kiezen = NIETS VERLIEZEN

Bruin of wit? Hartig of zoet? Bied je klanten een assortiment van mini viennoiserie, danish en broodjes aan. Bij een uitgebreid ontbijt of een gezellig brunch proeven je klanten het liefst van alles een beetje.



2104434
MINI MIX FARMER'S ROLL PB



2102054
MINI BRIOCHE ROLL TS

La Lorraine
Baking passion

Original Danish: **PURE** kwaliteit

Elke fijnproever weet: Deens gebak is het echte werk. De manier hoe het deeg en de margarine in heerlijk fijne laagjes wordt uitgerold is haast Deens culinair erfgoed. Verwen je klanten met de herkenbare Scandinavische smaken, iconische vormen en goudbruine korst die verleidt vanaf het eerste gezicht.



MAPLE SYRUP pancakes

Een klassieke topping voor American pancakes: maple syrup. Voeg daar nog fruit aan toe en het ontbijt is compleet. Probeer andere fruitsoorten uit of voorzie toppings waaruit je klant zelf de ideale combinatie samenstelt. Succes gegarandeerd!



1/5 BELGEN

Kiest voor pannenkoeken of wafels bij zijn favoriete ontbijtadresje. Want wanneer je de deur uitgaat voor een ontbijt, mag het best iets meer zijn.



5000648
MINI CROISSANT
AU BEURRE



5000649
MINI PAIN AU
CHOCOLAT AU BEURRE



5000650
MINI PAIN AUX
RAISINS AU BEURRE



MINI MIX BREAKFAST
WITH BUTTER RTB 2204105
Ook beschikbaar in een mix!



5000929
MINI DANISH MIX



5001871
AMERICAN PANCAKES

yummy appetizers

TREAT YOUR
DRINK
TYD

Het utieme doel als chef? Je klanten een fijn moment of geslaagde avond bezorgen. En dat zit meer dan eens in kleine zaken of in een origineel extraatje. Zo maakt een verrassend hapje bij een drankje of een bijzonder voorafje voor de maaltijd de beleving van je tafelgasten compleet. De savoury bites van PANESCO creëren een meerwaarde in de beleving van jouw klant zonder dat het je veel extra tijd kost. Rijk gevulde hartige verwennerijen die in minder dan 5 minuten klaar zijn. Om zo te serveren of om verder af te werken in je eigen stijl. Deze perfecte aanvulling bij een glas of gerecht wordt zeker gesmaakt.

RECEPT

MOCKTAILS: een must op elk menu!

- 3 cl GIMBER
- 20 cl bruiswater
- Tijm
- Veel ijs en een sprankeltje citroen





VERRAS JE KLANTEN MET lekkere nieuwigheden

Of je klanten nu pure vleesliefhebbers of overtuigde vegetariërs zijn: aan onze appetizers kunnen ze allemaal hun hartje ophalen. Blijf je klanten verrassen met hippe nieuwkomers op je menu. Van verrassende bruschetta's tot mini pizza's en burgers. Plaats ze op je menu als sharing dishes: klanten houden van gezellige aperohapjes en je haalt er een mooie omzet uit!

PANESCO
FOOD.COM



5001305
MINI BRUSCHETTA
MIX



5001930
MINI VEGGIE
CHEESEBURGER



5001925
MINI PIZZA BAGEL
PROSCIUTTO



5001929
MINI BEEF
CHEESEBURGER



5001926
MINI PIZZA BAGEL
CHEESEBURGER

Kleine broodjes voor grote genieters

Kleine broodjes: we houden er allemaal van. Een broodje met wat boter en zout tijdens het wachten. Of een klein krokant broodje dat perfect past bij je slaatje. Serveer ze in een zakje per klant: da's mooi, persoonlijk én hygiënisch.

OP steen GEBAKKEN

Onze artisanale, op steen gebakken broodjes gaan perfect samen met een lichte zomerlunch, pasta salade of Italiaanse kazen. De mini Pagnotella Classico's zijn met de hand gevouwen en met bloem bestrooide mini tarwebroodjes (ciabattadeeg). De Mini Rose rolls worden verrijkt met yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak.



5001355
MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35 MIX



5001865
MINI ROSE ROLL MIX



Kleine én snelle gelukjes OP JE BORD

Liever niet afbakken om tijd te besparen? Ga dan voor een Thaw&Serve mix, zoals de mini soft mix of de mini bagnet mix waarmee je enkel hoeft te ontdooien. Of voor de Fully Baked mix zoals de rustic mix, die je voor een extra versbeleving heel kort in de oven schuift. Zo heb je meer tijd voor je klanten.

La Lorraine
Baking passion



2102108
MINI MIX SOFT TS



2103588
MINI MIX PAN BAGNAT TS



2306112
MINI MIX RUSTIC FB

Authentieke smaken en lange rusttijden

Ons authentiek brood straalt pure ambacht uit. Dankzij de lange rusttijd kunnen de smaken zich op hun best ontwikkelen. Dankzij het gebruik van zuurdesem en speciale meelsoorten bevatten onze broden een uitgesproken smakenpallet. Levensgenieters gaan op zoek naar authentieke producten. Wie ons brood proeft, smaakt de kwaliteit en het vakmanschap.



2307014
FARMER'S BREAD
BROWN TRADITION PB



2307013
FARMER'S BREAD
WHITE TRADITION PB



2104610
ARTISAN CIABATTA

La Lorraine
Baking passion

proef
de tijd



RECEPT

De authentieke smaak van durum bloem stokbrood

Een uniek recept voor je klanten? Combineer onze Durum bloem stokbroden met authentieke en pure ingrediënten. Snijd een brood doormidden en beleg het met krokant, versgebakken spek, dadels, vijgen, gorgonzola en walnoten. Afgewerkt met een beetje honing. Overheerlijk!

La Lorraine
Baking passion



2104605
BAGUETTE
DURUM FLOUR

Unieke smaak dankzij durum bloem

Blé dur, griesmeel of durum bloem: deze oude tarwevariëteit wordt ook gebruikt voor pasta en couscous. Durum bloem zorgt voor een romige gele kleur en geeft een nootachtige, geroosterde smaak. En het brood krijgt een krokante korst, terwijl het zacht blijft vanbinnen.



Het perfecte brood voor bij je gerecht

Tijdens het lente- en zomerweer kiezen mensen volop voor lichte gerechtjes. Een slaatje als lunch, of een lekker frisse schotel met zomergroenten als diner. Wij hebben het perfecte brood in huis om deze gerechten nog meer tot hun recht te laten komen! Ons brood is ideaal om te gebruiken als tartine, belegd broodje of bij een slaatje.



5001921

**SCHIACCIATA ROMANA
WHITE PRE-SLICED**

DE PURE SMAAK VAN SCHIACCIATA Romana

Het deeg van dit authentieke Italiaanse flatbread wordt met de hand geknead en op smaak gebracht met een scheutje extra olijfolie van eerste persing en een beetje zeezout. Beleg heerlijk Italiaans met San Marzano tomaat, mozzarella, mortadella. Je klanten zullen smullen!





OVERHEERLIJKE tartines

Een boterham kan soms zo lekker zijn! Met het juiste beleg, een lekker stukje vlees of vis of een originele spread tover je een tartine zo om in een hemelse hap.

Geroosterd Pavé garde forestier met skyr en ovengebakken kerstomaatjes

Simpel maar overheerlijk! Besprenkel de kerstomaatjes in een ovenschaal met olijfolie, kruid met peper, zout en oregano. De tomaatjes mogen in de oven, terwijl je een stuk brood grilt. Besmeren met Skyr, kerstomaatjes erop met een beetje sap erbij, en klaar! Met een fris slaatje erbij is dit de perfecte zomerlunch voor je klanten.

1/5 BELGEN IS flexitarier

Duid je veggie gerechten aan op de kaart, eventueel met een logootje. Zo omschrijf je de naam van je gerecht even smakelijk als de andere gerechten en trek je alle klanten aan. Vegetarisch hoeft namelijk niet sober en saai te zijn. Ook vegetariërs zijn Bourgondiërs!



5001483
BARRA BASTON
MEDIA



5000688
MILLER LOAF 600



5001440
RUSTIC SOURDOUGH
LOAF WHITE



5001008
SANDWICH BREAD
WHITE 800



2104366
PAVÉ GARDE
FORESTIER 1900



2104271
BAGUETTE WHITE
COUNTRY STYLE 57 PB

T•
YC

Treat
Your
Coffee

Treat your
COFFEE



HEERLIJK
LEKKERS

bij de koffie

Een heerlijke tafelervaring wordt altijd afgesloten met een koffiemomentje. Verwen je klanten met een lekker extraatje bij de koffie en ze komen zeker nog eens terug! Een heerlijk wafeltje of gebakje of een verrassende beignet... Je bezoekers zullen nog meer genieten van hun koffie, warme choco of thee.



Koffie
SMAAKT
VEEL BETER
met wat
ZOETS



Een langdurige relatie met je klanten zit soms in de kleinste details. Verwen (de koffie van) je klanten en verras hen met ons assortiment minitraktaties. Het perfect alternatief voor een doorsneekoekje bij de koffie. Onvergetelijk, betaalbaar en altijd anders! Geef een gratis extraatje bij de koffie en je klanten voelen zich gegarandeerd nóg meer welkom. Verwerk sommige koffie items in originele, huisgemaakte dessertjes en til de belevenis naar een hoger niveau. Maak kennis met een gamma betaalbare producten met tal van toepassingsmogelijkheden in elke horeca-omgeving. Kies de interpretatie die bij jou en je zaak past en bezorg je klanten een memorabel koffiemoment.



5001910
MINI SUGAR
WAFFLE TREATS



5001178
MINI BEIGNET CHOCO
NOISETTES



5001692
MINI PASTEL
DE NATA



5001287
MINI AMERICAN
MUFFIN MIX



5001043
FLAPJACK FRUIT



5000330
BROWNIE DOUBLE
CHOC



5001871
AMERICAN PANCAKES

40 G
40 ST/KRT – 144 KRT/PAL
BAKKEN 200°C – 6 - 7'
OF MICROWAVE 800 W | 60'
WARM OPDIENEN



5000648
MINI CROISSANT
AU BEURRE

25 G
160 ST/KRT – 80 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C – 30'
BAKKEN 170°C – 13 - 15'
VOORGEBAKKEN



5000649
MINI PAIN AU
CHOCOLAT AU BEURRE

25 G
160 ST/KRT – 80 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C – 30'
BAKKEN 170°C – 13 - 15'
VOORGEBAKKEN



2104434
MINI MIX FARMER'S
ROLL PB

40 G
3X25 ST/KRT – 64 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C – 15'
BAKKEN 180°C – 8 - 10'
VOORGEBAKKEN



2102054
MINI BRIOCHE ROLL TS

27 G
150 ST/KRT – 32 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C – 15'
KLAAR OM TE SERVEREN



5000650
MINI PAIN AUX
RAISINS AU BEURRE

30 G
150 ST/KRT – 80 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C – 30'
BAKKEN 170°C – 13 - 15'
VOORGEBAKKEN



5000929
MINI DANISH MIX

40 G
110 ST/KRT – 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C – 15'
BAKKEN 180°C – 13 - 15'
VOORGEBAKKEN



2204105
MINI BUTTER MIX

30 G
135 ST/KRT – 80 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C – 15'
BAKKEN 170°C – 17 - 19'
VOORGEBAKKEN





5001305
MINI BRUSCHETTA
MIX

± 38 G
8 X (3X3) ST/KRT - 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C | 15'
BAKKEN 180°C | 4-6'
WARM OPDIENEN



5001926
MINI PIZZA BAGEL
CHEESEBURGER

30 G
24X4 ST/KRT - 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C | 15'
BAKKEN 180°C | 4-5'
WARM OPDIENEN



5001925
MINI PIZZA BAGEL
PROSCIUTTO

30 G
24X4 ST/KRT - 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C | 15'
BAKKEN 180°C | 4-5'
WARM OPDIENEN



5001929
MINI BEEF
CHEESEBURGER

± 21 G
3X40 ST/KRT - 126 KRT/PAL
BAKKEN 180°C • 5-6'
OF MICROWAVE 750 W | 90'
WARM OPDIENEN



5001930
MINI VEGGIE
CHEESEBURGER

± 21 G
3X40 ST/KRT - 126 KRT/PAL
BAKKEN 180°C | 5-6'
OF MICROWAVE 750 W | 90'
WARM OPDIENEN



5001355
MINI PAGNOTTELLA
CLASSICO 35 MIX

35 G
3X35 ST/KRT - 64 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C | 15'
BAKKEN 200°C | 3-5'
VOORGEBAKKEN



5001865
MINI ROSE ROLL MIX

30 G - 6 CM
135 ST/KRT - 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C - 15'
BAKKEN 180°C - 4-6'
VOORGEBAKKEN



2102108
MINI MIX SOFT TS

30 G
3X25 ST/KRT - 64 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C - 15'
KLAAR OM TE SERVEREN



2103588
MINI MIX PAN BAGNAT
TS

40 G
3X25 ST/KRT - 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C | 15'
KLAAR OM TE SERVEREN



2306112
MINI MIX RUSTIC FB

40 G
3X25 ST/KRT - 64 KRT/PAL
BAKKEN 200°C | 0-3'
AFGEBAKKEN



La Lorraine
Baking passion



2307014
FARMER'S BREAD
BROWN TRADITION
PB

800 G – 42 CM
7 ST/KRT - 32 KRT/PAL
BAKKEN 210°C | 14-16'
VOORGEBAKKEN



La Lorraine
Baking passion



2307013
FARMER'S BREAD
WHITE TRADITION
PB

800 G – 42 CM
7 ST/KRT - 32 KRT/PAL
BAKKEN 210°C | 14-16'
VOORGEBAKKEN



PANESCO
FOOD.COM



5001178
MINI BEIGNET
CHOCO NOISETTES

25 G
3X35 ST/KRT - 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C | 30'
KLAAR OM TE SERVEREN



PANESCO
FOOD.COM



5001692
MINI PASTEL
DE NATA

25 G
144 ST/KRT - 117 KRT/PAL
BAKKEN 200°C | MINDER DAN 3'
AFGEBAKKEN



PANESCO
FOOD.COM



5001287
MINI AMERICAN
MUFFIN MIX

15 G
180 ST/KRT - 88 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C | 120'
KLAAR OM TE SERVEREN



La Lorraine
Baking passion



2104610
ARTISAN CIABATTA

275 G – 28 CM
24 ST/KRT - 32 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C | 15'
BAKKEN 180°C | 11-13'
VOORGEBAKKEN



La Lorraine
Baking passion



2104605
BAGUETTE DURUM
FLOUR

300 G – 48 CM
20 ST/KRT - 28 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C | 15'
BAKKEN 180°C | 14-16'
VOORGEBAKKEN



PANESCO
FOOD.COM



5001043
FLAPJACK FRUIT
FLOUR

80 G
60 ST/KRT - 150 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C | 15'
BAKKEN 160°C | 10-12'
VOORGEBAKKEN



PANESCO
FOOD.COM



5000330
BROWNIE
DOUBLE CHOC

60 G
2X24 ST/KRT - 162 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C | 45'
KLAAR OM TE SERVEREN



PANESCO
FOOD.COM



5001910
MINI SUGAR WAFFLE
TREATS

15 G
120 ST/KRT - 144 KRT/PAL
BAKKEN 200°C | 4'
AFGEBAKKEN





2104271
BAGUETTE WHITE
COUNTRY STYLE
57 PB

300 G - 57 CM
24 ST/KRT - 28 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C | 15'
BAKKEN 180°C | 14-16'
VOORGEBAKKEN



5001483
BARRA BASTON MEDIA

155 G - 27 CM
50 ST/KRT - 32 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C | 15'
BAKKEN 180°C | 14-16'
VOORGEBAKKEN



5000688
MILLER LOAF 600

600 G
10 ST/KRT - 36 KRT/PAL
BAKKEN 210°C | 9-11'
VOORGEBAKKEN



5001440
RUSTIC SOURDOUGH
LOAF WHITE

1100 G
6 ST/KRT - 32 KRT/PAL
BAKKEN 210°C | 19-21'
VOORGEBAKKEN



2104366
PAVÉ GARDE
FORESTIER 1900

1900 G
4 ST/KRT - 36 KRT/PAL
BAKKEN 210°C | 19-21'
VOORGEBAKKEN



5001921
SCHIACCIATA
ROMANA WHITE
PRE-SLICED

100 G
32 ST/KRT - 56 KRT/PAL
BAKKEN 200°C | MINDER DAN 3'
AFGEBAKKEN



5001008
SANDWICH BREAD
WHITE 800

800 (18+2 SLICES) - 12X12CM
10 ST/KRT - 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C | 60'
KLAAR OM TE SERVEREN



Krijg je niet genoeg van deze inspiratie?

Kijk dan op onze website of neem contact op met de accountmanager in jouw regio.

BELUX

CUSTOMER SERVICE

t. +32 (0)53 60 78 82
+32 (0)53 60 78 81
f. +32 (0)53 82 80 63
e. ordersbelux@llbg.com

ALGEMEEN/GÉNÉRAL

Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere
t. +32 (0)53 82 72 20
f. +32 (0)53 82 72 20
e. infoBE@llbg.com

WEST-VLAANDEREN

Hein Dubaere
h.dubaere@llbg.com
+32 (0)497 97 00 47

Reno Reybrouck
r.reybrouck@llbg.com
+32 (0)490 65 79 85

OOST-VLAANDEREN

Kris Van Seymortier
k.vanseymortier@llbg.com
+32 (0)498 90 80 24

Jurgen Claus
j.claus@llbg.com
+32 (0)477 49 43 92

ANTWERPEN

Claire Lodewick
c.lodewick@llbg.com
+32 (0)468 28 89 00

Hadewig Otte
h.otte@llbg.com
+32 (0)498 18 71 29

VLAAMS BRABANT (WEST) & MECHELEN

Sofie Mariman
s.mariman@llbg.com
+32 (0)474 72 18 16

LIMBURG & KEMPEN

Danny Renders
d.render@llbg.com
+32 (0)498 90 44 86

Jos De Witz
j.dewitz@llbg.com
+32 (0)473 71 33 99

BRUSSEL / BRUXELLES & LE BRABANT WALLON

Philippe Massuy
p.massuy@llbg.com
+32 (0)494 50 20 52

LIÈGE

Pierre Mertens
p.mertens2@llbg.com
+32 (0)491 34 33 68

VLAAMS BRABANT (OOST)

Annelies Erard
a.erard@llbg.com
+32 (0)495 33 42 35

LE HAINAUT

Pierre Osaer
p.osaer@llbg.com
+32 (0)494 50 20 53

NAMUR, LUXEMBOURG, GRAND-DUCHÉ LUXEM- BOURG & LIÈGE

Denis Franco
d.franco@llbg.com
+32 (0)479 27 12 83

NEDERLAND

ALGEMEEN/GÉNÉRAL

Stationsplein 99-172
1703 WE Heerhugowaard
t. +31 (0)72 567 00 80
e. infoNL@llbg.com

ACCOUNT MANAGER BAKKERIJ

Detlef Hartmann
e. d.hartmann@llbg.com
t. +31 (0)6 23 71 89 14



WWW.LLBG.COM



WWW.PANESCO.BE



WWW.LALORRAINE.COM



PARTNER.DONUTWORRYBEHAPPY.EU