



HIGH ON CAKES

Verwennerij voor tijdens
de feestdagen

AMERICAN PANCAKES

Fluffy klassieker als ontbijt of
tussendoortje

BOULANGERIE ARTISANALE

Ontdek het Rose Roll en Rustic
Twist gamma

NEW

Afternoon tea met High Cakes? Yes please!

De Engelsen staan gekend als thee-meesters, iets dat ze danken aan de koloniale periode. Ze importeerden de beste thee uit Azië en stilaan ontstond de traditie van Afternoon tea. Food-pairing avant la lettre: een kopje thee gaat immers beter gepaard met een selectie kleine gerechtjes. Afternoon tea staat voor een lichte maaltijd die in Engeland tussen 16u en 17u wordt

geconsumeerd; een traditie die al sinds de 19e eeuw religieus wordt gevolgd. In de loop der tijd is deze trend ook overgewaaid naar ons. Wie is er nu niet te vinden voor een English tea geserveerd met een resem aan zoetigheden en lekkernijen? Denk maar aan de alombekende traditionele scones met slagroom en jam, en de overdaad aan koekjes en taart.

Afternoon tea is een totaalbelevens die je perfect en eenvoudig kan creëren met de High Cakes van PANESCO. Een taartje bij de koffie of thee smaakt altijd. Inspireer je klanten met deze nieuwe delicatessen:

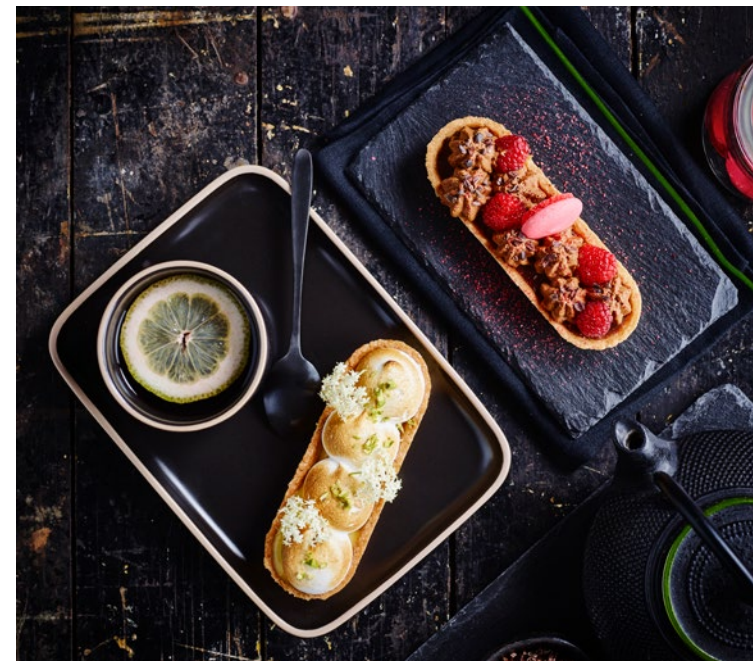


De **Blueberry Red Velvet Cake (5001846)** is een frisse High Cake met drie lagen Red Velvet sponscake vergezeld door bosbessen crème in verschillende kleurschakeringen. Bosbessen zijn, naast de klassieke aardbeien en frambozen, niet meer weg te denken uit taartenland.

De **Chocolate Raspberry Dream Cake (5001847)** is een High Cake die er niet enkel fantastisch uitziet, maar ook zo smaakt! Drie verdiepen van chocolade sponscake, afgewisseld met luchtige lagen van chocolade crème en frambozen, omringd met chocolade glazuur.



Wil je je klanten over-the-top laten genieten bij de koffie of thee? Zonder dat het veel tijd of moeite in beslag neemt? Stel dan jouw eigen verwenbord naar keuze samen met volgende verwennerijen:



Lemon Meringue Barlet (5001849) klinkt niet alleen fancy, dat is het ook: gevuld met citroen pudding en afgewerkt met lichtjes gekarameliseerde Italiaanse meringue. Een extraordinair extraatje dat jouw klanten omver zal blazen.

Daarnaast kan je het verwenbordje aanvullen met de **Chocolate Barlet (5001850)**, het chocoladebroetje van de Lemon Meringue Barlet. Een krokante korst gevuld met melkchocolade pudding is de droom van menig chocoladefanaat. Werk het bordje af met chocolademousse, frambozen en macarons; niet alleen past dat in het smakenpalet, maar ook in het kleurenpalet.

De **Raspberry White Chocolate Delight (5001845)** heeft een zachte frambozensmaak, afgewerkt met de delicate smaak van witte chocolade. De frambozen delight is een samenstelling van verschillende texturen: knapperige feuilletine van cookie crumble, frambozen confituur, een laagje amandel biscuit, een laag witte chocolade bavaois en afgewerkt met frambozengelei.

Ook deze lekkernij heeft een chocolade equivalent: de **Chocolate Salted Caramel Delight (5001844)**. Salted Caramel is helemaal hot momenteel en in combinatie met chocolade wordt ook deze Delight sowieso een favoriet van jouw klanten. Een knapperig laagje feuilletine van amandel, een laagje chocolade sponscake, een laag chocolademousse afgewisseld met salted caramel en afgewerkt met chocolade glazuur.

TIP Dresseer de Delight producten met een fijn rietje van witte chocolade, mini bavaois balletjes en crispy chocolade of met een feuilletine van praliné, kers en koffie crumble. Delightful!



Met de Delight producten creëer je het volledige WOW-gevoel wanneer klanten hun dessertbordje krijgen. De dessertjes zien er ambachtelijk en hemels uit; echte blikvangers!

NEW

American pancakes in België

PANESCO's American pancakes (5001871) met homemade looks zijn een allround klassieker, die je zowel zoet als hartig kan voorstellen aan je klanten. Door de rijke smaak, open honingraatstructuur en een aroma van verse eieren zijn ze perfect voor bij het ontbijt of gewoon lekker als tussendoortje!



Break

Zin in een zoete snack? De fluffy American pancakes zijn ook perfect als dessert of tussendoortje! Combineer ze met een bolletje vanille-ijs en werk af met een laagje brésiennootjes voor een crunchy toets of verse aardbeien voor de zoetebekjes. Quick and easy!

The American way

Toch benieuwd naar de 'klassieke' Amerikaanse manier van aanpak? Stapel de pancakes op elkaar en overgiet ze met heerlijke maple syrup. Dresseer met nog wat fruit zoals bosbessen, frambozen of banaan en enjoy!

The Belgian way

Maak een stapeltje American pancakes en voeg tussen elke pancake gesmolten chocolade toe. Aangezien er niet zoiets bestaat als te veel chocolade, kan je het stapeltje nog eens overgieten met extra gesmolten chocoladesaus en afwerken met verse aardbeien als kers op de pannenkoektaart.



Breakfast

Van de Grieken in de Oudheid over Otzi de ijsmummie vijfduizend jaar geleden tot de Amerikaanse kolonisten in de 17e eeuw, allemaal hebben ze één ding gemeen: pannenkoeken. Zó lang bestaat de geliefde klassieker al – in verschillende soorten, allicht. Nadat de Amerikanen in de 18e eeuw bakpoeder toevoegden aan hun receptuur, werd de American pancake een echte gevestigde waarde in hun cultuur. En terecht. Serveer de ontbijtklassieker eens op z'n Amerikaans of geef er een Belgische twist aan.

PANESCO's
pancake is op
slechts 1 minuut
opgewarmd
en klaar om te
serveren!

VIENNOISERIE



NEW

Natuurlijk? Natuurlijk!

In onze technologische en digitale wereld van vandaag grijpen we alsmaar vaker terug naar authenticiteit en hoe het vroeger was. Puur natuur. Meer en meer van je klanten zijn dan ook op zoek naar natuurlijke producten. Die zijn niet altijd even gemakkelijk te vinden óf voldoen niet aan de verwachtingen van de klant. PANESCO bespaart je de moeilijke zoektocht: vanaf nu kan je je aanbod eenvoudig, lekker en natuurlijk uitbreiden met het **organic chocoladebroodje (5001852)** en de **organic croissant (5001851)**! Wacht... organic? Hoe smaakt dat? Niet minder goed dan de klassieke versies, integendeel. Ze zijn net heel puur en intens van smaak doordat ze uitsluitend natuurlijke ingrediënten bevatten. Dankzij de echte (boeren)boter en pure chocolade keren ze terug naar de essentie van smaak. Natuurlijk genieten!

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

NEW

Er is een algemene trend merkbaar op vlak van teruggaan in de tijd naar ambachtelijke producten, hoogstaande kwaliteit en authenticiteit. En dat is goed nieuws voor artisaan brood. Traag gerezen en boordevol lekkere ingrediënten, met onze traditiebroodjes bied je een heerlijk antwoord op deze trend. Laat jouw klanten proeven van tijd en passie, van de eerste hap tot de laatste kruimel.

Let's Rose Roll

De Rose Roll rijst met de sluiting in het gekneden brood naar beneden, maar eenmaal in de oven wordt de Roll op steen gebakken met de sluiting naar boven. Op deze manier ontstaat er een scheur in het gebakken deeg en krijg je het rustieke en krokante uitzicht. De geheime ingrediënten die hieraan te pas komen? Aardappelvlokken zorgen voor een lekkere krokantheid, terwijl het kruim heerlijk smeug is door de toevoeging van yoghurt aan het recept van dit gamma.

Dankzij hun stoer uitzicht zullen de Rose Rolls je klanten meteen overtuigen. Zoet of hartig beleg, soppen in soep, in een gezellig broodmandje... alles kan met dit robuuste, maar toch zachte broodje.

Een rustieke twist

Niet zomaar stokbrood. Op steen gebakken na een lang rijst- en rustproces; dat doet de smaak van de Rustic twist broden nog meer tot zijn recht komen. Gekneet uit zuurdesem en met de hand getwist krijgen ze hun erg artisanale look én doen ze je klanten watertanden.

Extra speciaal is de Demi Twist Diavolino baguette: verrijkt met tomaat, chilipeper en een hint van Tabasco. Een lekkere basis voor een broodje Italiaanse ham en mozzarella, of als aperitiefhapje met zongedroogde tomaatjes en pesto.

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

Flawless flourless seedbomb

Flexitariërs, vegetariërs, veganisten of hippe food-ies komen steeds vaker over de vloer. PANESCO geeft je met de Multi Seed'r bun (5001840) een extra mogelijkheid om daar op in te spelen.

Deze bun is een bom van zaden, en dat betekent dus ook een bom van vezels. En wel in die mate, dat zelfs bloem en gist er plaats voor moeten maken. De enige ingrediënten van dit broodje zijn zonnebloempitten, havervlokken, lijnzaad en chiazaadjes. Wat is nog idealer als basis voor een veggieburger of healthy sandwich on-the-go? De Multi Seed'r is namelijk een bron van eiwitten, belangrijk voor de vleesmijders onder ons. En hij is zelfs vegan! Door de vele zaden en vezels zorgt 'ie toch voor een zalig verzadigd gevoel. Verwen je klanten, van flexitariër tot veganist, op een ander niveau en breng deze revolutie ook binnen jouw assortiment.



Gegrilde halloumiburger

Voor vegetariërs, of gewoon voor elke cheese-craver. De exotische halloumikaas is een ware hype doordat 'ie zich makkelijk laat grillen. Hij smelt namelijk niet. Eens wat anders en o zo lekker!

Hoe juist? Snijd indien nodig de halloumi in burgerdikke plakken en gril vervolgens de kanten even zodat de rijke smaak volledig tot zijn recht komt. Kruid de halloumiburger met za'atar, ras el hanout of harisakruiden, en stapel er vervolgens avocado, gepekeld radijs en preischeuten op. Simpel en snel!

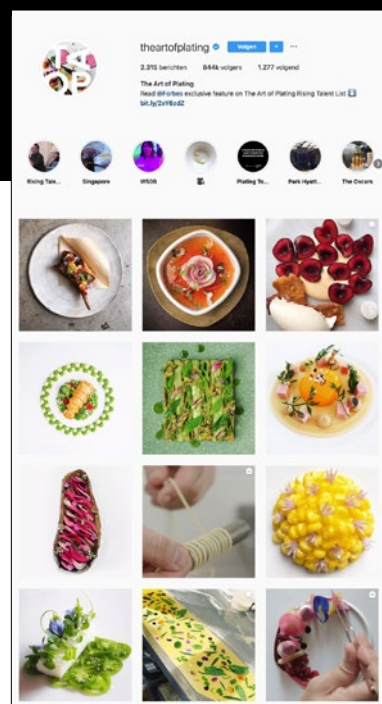
Belegd broodje met geitenkaas & rode biet

De Multi Seed'r op lokale wijze? Beleg hem bijvoorbeeld met rode bietschijfjes, geitenkaasschelletjes, rucola, zurige appelstukjes en wat gerookte forel. Werk het helemaal af met een scheut notenolie, zaadjesmosterd, peper van de molen en enkele druppeltjes citroen. **TIP:** leg de rucola en appel tussen twee laagjes rode biet en geitenkaas voor een extra mooi resultaat.



WHAT'S THE WOW

Niet te missen nieuws en trends die jou triggeren en inspireren.



Fermenteren

Je leest het tegenwoordig op elke menu: 'gefermenteerde' ingrediënten. Het fermenteerproces zorgt ervoor dat je je eten langer kan bewaren én geeft het een complexe, rijke smaak. Daarbovenop bevat gefermenteerd voedsel enorm veel goede bacteriën die de spijsvertering verbeteren en het immuunsysteem versterken. Deze trend is here to stay - de moeite waard om in mee te gaan dus.

Volgtip: theartofplating

De liefde gaat door de maag, maar het oog wil ook wel wat. En daarvoor kan je terecht bij 'theartofplating'. De Instagrampagina is een ware ode aan de kunst van de gastronomie. Gaande van haarscherpe foto's tot uitgekiende video's: de indrukwekkende kunstwerkjes reizen de wereld rond en inspireren zo ongeveer een miljoen volgers.

Eetbare bloemen

Van kunstwerkjes gesproken: niets dat een bord zo opfrist als een kleurrijk bloemetje. Waar een bloem vroeger eerder als garnering werd gebruikt, kan je tegenwoordig de trend volgen en de mooie bloemetjes gewoon lekker mee opeten. Zo mag je onder andere vlierbloesems, courgettebloemen, viooltjes en zelfs paardenbloemen van top tot teen verorberen.

PROMO'S -20%

Inspiratie in de aanbieding: ontdek onze tijdelijke promoties.
Niet cumuleerbaar met andere promoties.

PROMO OKTOBER

2104369

Premium Plus Baguette
250



PROMO OKTOBER

2104393

Square roll pumpkin sunflower



PROMO OKTOBER

5001839

Mini beignet Speculoos



PROMO OKTOBER

5001871

Pancake Plain



PROMO NOVEMBER

5001277

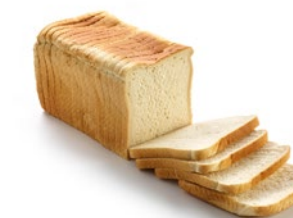
Barra Baston
375



PROMO NOVEMBER

5001008

Sandwich Bread White 800



PROMO DECEMBER

5001276

Barra Campesina
270



PROMO DECEMBER

5001355

Mini Pagnottella Classico 35



PROMO DECEMBER

5001849 5001850

Lemon meringue barlet

Chocolade bartlet



PROMO DECEMBER

5001845 5001844

Raspberry white chocolate delight

Chocolat salted caramel delight



Interessante promo gezien? Contacteer je vertegenwoordiger:

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



Tripje naar Turkije

La Lorraine laat je graag regelmatig kennismaken met nieuwe concepten. Voor hun laatste nieuwigheid, de börek stick, haalden ze inspiratie uit de Turkse keuken. Dankzij het hartige gevulde hapje uit gelaagd filodeeg waan je je dan ook even op vakantie! La Lorraine presenteert de krokante favoriet meteen in drie varianten: gevuld met spinazie, kaas of aardappel, telkens opgerold – en vooral ook zeer handig om in stukjes te snijden voor het ideale aperitiefhapje tijdens de eindejaarsesten!

- 4400301 Börek-stick aardappel
- 4400302 Börek-stick spinazie kaas
- 4400300 Börek-stick kaas



Natuurlijk brood op de plank

Tegenwoordig staan we bewuster stil bij de kwaliteit van onze voeding, en terecht. Bij het nieuwe natuurlijke assortiment van La Lorraine weet je dan ook exact wat je eet dankzij het E-free label. Een E-free label houdt in dat er enkel natuurlijke ingrediënten werden gebruikt. Bovendien bevatten de baguettes een minimum aan ingrediënten en worden ze op steen gebakken, wat hen extra smakelijk en krokant maakt!

- 2104513 bio half stokbrood wit rustiek
- 2104514 bio half stokbrood meergranen rustiek
- 2104515 bio stokbrood wit rustiek
- 2104516 bio stokbrood meergranen rustiek
- 2104517 bio boulot wit rustiek
- 2104518 bio boulot meergranen rustiek

Mis onze promoties niet!

Superpromo's -20%

oktober



2103730 FRANS BROOD BRUIN 57 VGB

15' 210°C 180°C 17' - 19'



2104192 HALF STOKBROOD WIT BREED 27 VGB

15' 210°C 180°C 14' - 16'

november



2104196 STOKBROOD WIT 57 VGB

15' 210°C 180°C 14' - 16'



2103083 HALF STOKBROOD BRUIN 27 VGB

15' 210°C 180°C 14' - 16'



4040210 4040215 4040226 BROODJE COUNTRY STYLE 18 WIT / BRUIN / VOLKOREN FB

0' 230°C 200°C 0' - 3'

december



2104271 STOKBROOD WIT COUNTRY STYLE 57 VGB

15' 210°C 180°C 14' - 16'



2104434 MINI MIX BOERENPISTOLETS VGB

15' 210°C 180°C 8' - 10'

DE WERELD IN HET VIZIER

ZOETIGHEID UIT **PARIJS**

Ahh, Parijs. De stad van de lichtjes, de liefde en ... gebak! Je hoeft maar een korte wandeling te maken door de Franse hoofdstad en je komt gegarandeerd meerdere top banketbakkerijen tegen. De ene na de andere vitrine vol zoet gebak, uitgestald als ware het kostbare juweeltjes. Nogal wiedes, als je kijkt naar de rol van Frankrijk in de geschiedenis van het gebak.



Pâtisserie

Het woord pâtisserie is immers letterlijk afkomstig van het Franse 'pâte', oftewel 'deeg'. De Fransen zijn dan ook verantwoordelijk voor enkele van de bekendste zoete lekkernijen die er bestaan. Zo schreef chef Antonin Carême in de 18e eeuw al zijn recepten neer voor soufflé, mille-feuille en meringue. Beleef nu de rijke smaak van die meringue in combinatie met frisse citroen, dankzij Panesco's nieuwe barlette lemon meringue (5001849).

Viennoiserie

'Viennoiserie' is dan weer een verzamelwoord voor de categorie tussen brood en zoetigheid: croissants, chocoladebroodjes, rozijnenbrood, ... Die gebakjes kwamen oorspronkelijk uit Wenen - vandaar 'Viennoise' -, maar werden geperfectioneerd in Frankrijk in de 19e eeuw. Met name de croissant, dé populairste viennoiserie van al. Tegenwoordig bestaat 'ie in meerdere varianten, voorzien van allerlei toppings en vullingen. Onmisbaar tijdens elk goed ontbijt!



Al 80 jaar brengt La Lorraine Bakery Group kwaliteitsvolle bakkerijproducten met als ultieme doel de tevredenheid van zijn klanten en consumenten. Deze passie willen we met je delen. Je vindt ons breed en uniek assortiment terug onder twee complementaire merken PANESCO en LA LORRAINE.



Brengt een breed gamma bakkerijproducten buitengewoon anders:
Creating a wow.



Biedt je toegankelijk klassiekers van een uitstekende kwaliteit onder het motto:
Baking passion.