



TREAT YOUR DRINK

Serveer aperohapjes bij je drank,
ideaal met terrasjesweer

CRYSTAL ROLLS

Nu al dé headliner op alle
festivals

FLAPJACKS

Powerfood voor je work-out



TREAT YOUR DRINK TYD

EEN TERRASJE DOEN IN HET ZONNETJE MET EEN LEKKERE ZOMERSE COCKTAIL, WAT WIL JE NOG MEER?

Een lekker hapje natuurlijk! Het hapklare Treat Your Drink-aanbod is een gemakkelijke toevoeging aan jouw menukaart. Elke lekkernij uit het brede assortiment tover je in een minimum van tijd om tot een bordje verwennerij; rechtstreeks uit de oven op het bord of gepersonaliseerd met een eigenzinnige twist. Op die manier blijven jouw klanten langer zitten, met meer omzet tot gevolg.

**Elke lekkernij uit het brede
assortiment tover je in een
minimum van tijd om tot een
bordje verwennerij.**

TOF TERRASJE

Ervoor zorgen dat je klanten een fijne terrasjestijd hebben en lekker lang blijven 'plakken', is het ultieme doel. En vaak zijn het de kleine onverwachte extraatjes die daar het verschil in maken. In aangenaam gezelschap kan de tijd snel gaan. Je gasten nuttigen enkele glazen, raken aan de praat en de tijd vliegt voorbij. Dan steekt vroeg of laat toch die honger of trek in iets hartigs op, daarom is een origineel hapje bij een drankje een leuke verrassing op de menukaart en zijn je klanten minder geneigd om te vertrekken.

De savoury bites van PANESCO zijn ontwikkeld om een meerwaarde in de beleving van jouw klant te creëren zonder dat het je veel extra moeite kost. Rijk gevulde hartige verwennerijen die in minder dan 5 minuten* klaar zijn. (*sommige producten kan je hiervoor best in de ochtend al voorbakken) Om zo te serveren of om verder af te werken in je eigen stijl. De perfecte aanvulling bij een glas of gerecht, die vast en zeker gesmaakt wordt.



SHARING IS CARING

Met het TYD-gamma wordt de lat nét iets hoger gelegd, want je gasten zijn vandaag meer dan ooit bekend met alle mogelijke food trends. Foodsharing is dé hype van het moment en zeker tijdens de zomer wordt een sharing platter of tapasbordje geapprecieerd. Kom daarom eens origineel uit de hoek met één (of meerdere) van onze savoury bites en serveer hen in no-time een borrelhapje zodat je klanten niet op hun honger blijven zitten maar wel langer op je terras.



HIGH WINE

Heel wat eetgewoonten komen overwaaien uit andere streken. Zo kennen we de Engelse 'high tea', waarbij het vieruurtje met thee, zoetigheden en English sandwiches wordt genuttigd.

In diezelfde trend ontstond het begrip 'high wine', een namiddagsaperitief waar hartige hapjes wonderwel bij passen. De mini-snacks van TYD vormen hierbij de uitgelezen smaakmakers. Een glas wijn met een assortiment van deze hartige bites op de menukaart zijn de perfecte combinatie om de late namiddag mee door te brengen!



5001495
MINI
SAVOURY
MUFFIN
TOMATO



5001307
MINI
PIZZETTA
APERIO



5001305
MINI
BRUSCHETTA
MIX



5001302

MINI
PITTA
BEEF CURRY

5001683

QUICHE
SPINACH
GOAT CHEESE
SQUARE

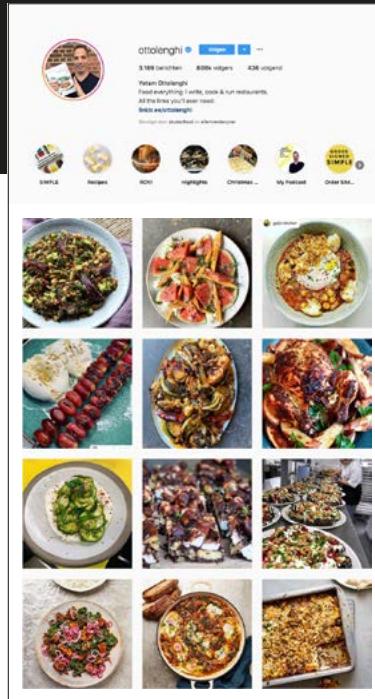
WHAT'S THE WOW

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



Bye bye plastic plaag

De strijd tegen de plastic plaag is bij deze officieel begonnen: vanaf 2021 worden de meest vervuilen- de soorten simpelweg verboden. Ook plasticen rietjes vallen onder deze regel. Als je 't nog niet gedaan had, haal je bij deze dus maar beter milieuvriendelijke alternatieven in huis.



Volgtip: #ottolenghi

The man, the myth, the legend. Zij die nog niet bekend zijn met de Israëlisch-Britse chef hebben de laatste maanden vast onder een rots gewoond. Yotam Ottolenghi heeft namelijk niet stilgezeten: zijn mediterrane recepten met groenten in de hoofdrol hebben de wereld veroverd. Op 50-jarige leeftijd mag Yotam zich dan ook eigenaar noemen van 7 must-have kookboeken, 5 must-reserve restaurants en 1 must-follow Instagram.



Vegan value

De veganistische levensstijl is al langer in opmars en is de trend-fase inmiddels wel voorbij. Het is officieel: vegan is mainstream. Je bent dus best mee in het verhaal. Van plantbased alternatieven voorzien tot volledige vegan zaken openen: alle initiatieven worden met open armen verwelkomd. Ook Panesco heeft de boot niet gemist en lanceerde de crystal roll rustic: 100% vegan. Voor meer info, zie pagina 6.

NEW

CRYSTAL ROLLS

Nu al dé headliner
op alle festivals!

We kondigden het in ons vorig nummer al aan en benadrukken het nogmaals met het festivalseizoen in aantocht: de Crystal Rolls Pre-sliced zijn de toekomst van het belegde broodje. Zo ook van de hamburger, een graag geziene klassieker op menig festival. Een klassieker die je in een handomdraai een premium look geeft dankzij de Crystal Roll.

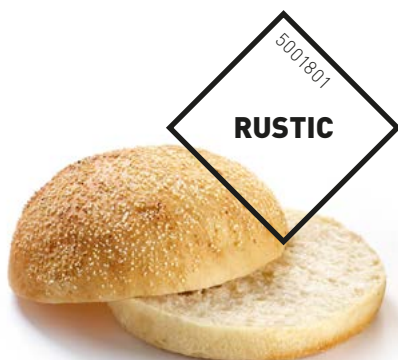
Ze bieden namelijk 'the best of both worlds': crispy soft met een flinterdunne krokante korst vanbuiten en binnenin een zijdezacht kruim. Dat betekent een aangename bijtervaring voor iedere consument. Ze zijn bovendien gemaakt met het grootste gebruiksgemak als doel. Afbakken duurt maximum drie minuten (voor de ultieme krokante korst, korter kan ook) en aangezien ze voorgesneden zijn, win je extra tijd. Vrijgekomen tijd die zeer welkom is tijdens de festivalperiode. Eens zelf enkele optredens meepikken? Why not!

Bovendien is er zelfs een vegan Crystal Roll voor zij die het plantaardige pad bewandelen: de Crystal Roll Rustic. Ook de vegan hamburger is dus letterlijk gebakken in 1 – 2 – 3. Meer aanbod, meer vreugde, en vooral: meer klanten.



Een rijkelijk belegd broodje of een smakelijke burger;
de Crystal Rolls lenen zich er perfect voor.

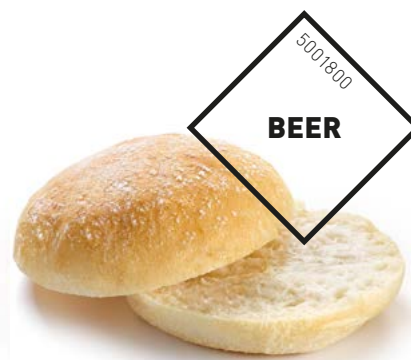
Ontdek de drie crystal rolls



Deze vegan versie van de Crystal Rolls heeft dankzij de bebloemde afwerking een rustiek uitzicht. Heeft kruim met honingraattex-
tuur en is dus extra luchtig.



De meer robuuste van de drie door het gebruik van onder andere geroosterde rogge en gemoute tarwebloem. Afgewerkt met oergranen en andere zaden.

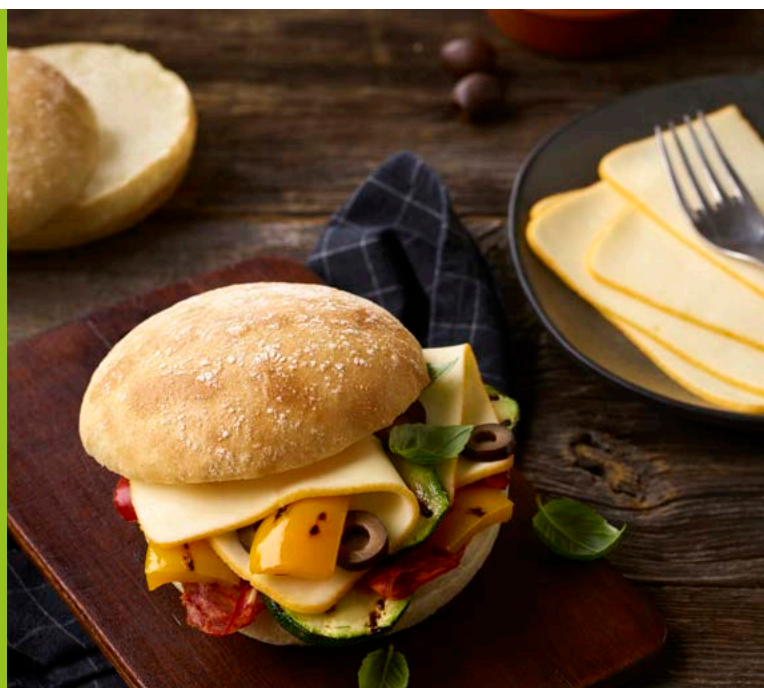


Een uitgesproken smaak, dankzij het gebruik van zuurdesem en dubbel gemout bier. Afgewerkt met griesmeel.

Recept: Rustic Maredsous

Nodig: Crystal Roll Rustic, Maredsous Tradition, paprika, courgette, tomaat, chorizo, basilicum blaadjes en zwarte olijven.

Bereiding: Snij de groenten in stukjes en grill ze. Garneer de Crystal Roll Rustic ermee. Snijd de chorizo en enkele zwarte olijven in plakjes en leg ze op de groenten. Vouw vervolgens 1 of 2 sneetjes Maredsous tradition kaas erover. Werk af met enkele basilicum blaadjes.



Want to workshop?

Om onze producten van La Lorraine & Panesco te demonstreren en lekkere receptjes uit te wisselen, hebben we in samenwerking met Bel Foodservice 7 workshops georganiseerd. Tijdens de workshops wordt aangetoond hoe je in combinatie met de producten van Bel Foodservice creatief en overheerlijk aan de slag kunt in de keuken. **Meer weten over deze workshops? Lees er alles over in het online magazine van La Lorraine: www.lalorraine.com/be-nl/professioneel**

Bel Foodservice

De brede waaier aan kazen van Bel Foodservice tovert al sinds 1921 een glimlach op het gezicht met producten van La Vache Qui Rit, Kiri, Maredsous, Boursin, Babybel, Leerdammer en nog zo veel meer. Bel Foodservice levert kazen van de bovenste plank aan de horeca en sociale sector, van zacht tot hard, in verschillende porties en verpakkingen, op maat van jouw keuken en doelpubliek.

FLAPJACKS

Powerfood voor
je work-out



Wie denkt aan België, denkt aan wielrennen.

Het Belgisch zomerseizoen gaat natuurlijk ook gepaard met de start van het wielerseizoen! Wielersport is niet enkel om naar te kijken vanuit je luie zetel, maar spoort ook aan om zelf in actie te schieten.

Onze flapjacks zijn een bron van vezels (4g vezels/100G) en zijn dus ideaal als power food na een zware sportinspanning! Bovendien zijn ze heel gemakkelijk mee te nemen in onze on-the-go-verpakking. De haver, rozijnen, zonnebloempitten en veenbessen in de fruitflapjacks zorgen voor een voedzame en lekkere combinatie om na het sporten terug op krachten te komen.

TIP VOOR EXTRA OMZET

Zet de flapjacks extra in de kijker **op je toonbank** zodat je klanten sneller geneigd zijn om de nieuwe lekkernij te proberen!

Bied ze eens een proevertje aan en vermeld dat de flapjacks **naast super lekker ook gewoon super voedzaam** zijn. Valt het in de smaak? Dan resulteert dat ook in extra omzet voor jou.

PROMO'S -20%

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

PROMO JULI

5001282

Farmers bread
White 600



PROMO JULI

5001692

Mini pastel
De nata



PROMO JULI

5001801, 5001802 & 5001800

Crystal Rolls
Rustic,
Multigrain,
Beer



PROMO AUGUSTUS

5001483

Barra Baston
Media 155



PROMO AUGUSTUS

5000688

Miller Loaf
600



PROMO AUGUSTUS

5001752

Mini beignet
met witte
chocolade



PROMO SEPTEMBER

2103231

Kaiser Roll



PROMO SEPTEMBER

5000648

Mini Croissant
Au Beurre



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

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

La Lorraine

DONUT

WORRY BE HAPPY

Andere food trends komen en gaan, maar de donut is here to stay. De overheerlijke snack maakt inmiddels echt deel uit van onze cultuur. Nogal wies: het is en blijft onze favoriete impulsaankoop.

Om het lekkers nog meer een welverdiend plaatsje in the spotlight te geven, lanceert La Lorraine 'Donut Worry, Be Happy!'. Want een donut is en blijft een zogezegde 'guilty pleasure'. De vrolijke quote - in bijpassende lay-out - overtuigt je klant dan ook dat het helemaal oké is om zichzelf af en toe te belonen. Kortom: Donut Worry, Be Happy!



La Lorraine

Baking passion



Lekker Belgisch

La Lorraine lanceert een nieuwe donut: de Speculoos Donut! Heerlijke stukjes echte Belgische speculoos bovenop de verrukkelijke La Lorraine donuts. Super lekker en gemakkelijk: het enige wat je moet doen is de donuts 30 minuten laten ontdooien.



Mis onze promoties niet!

Superpromo's
-20%

JULI



2103086
STOKBROOD BRUIN 57 VGB

AUGUSTUS



2103731
FRANS BROOD WIT 57 VGB

SEPTEMBER



2103131
STOKBROOD WIT BREED 57 VGB



4250435
DONUT SPECULOOS TS



2103107
HALF STOKBROOD WIT 27 VGB



2103669
HALF STOKBROOD FITNESS
BREED 27 VGB



2104192
HALF STOKBROOD WIT BREED
27 VGB



2504325 APPELFLAP MET SUIKER
TB **2505124** KRIEKENFLAP MET
SUIKER KOB **2104441** ABRIKOZEN-
FLAP MET SUIKER KOB

DE WERELD IN HET VIZIER

New York Novelties: **BUNS 'N' BAGELS**

Lunch moet niet altijd een boterhammeke met kaas zijn. Je kan ook eens iets hipper uit de hoek komen, zonder dat het daarom veel extra moeite kost. En laat New York daar nu net gekend om staan. Al komen de verrassende en originele New Yorkse lunch trends ook steeds vaker bij ons voor. Laten we het daarom even hebben over Buns 'n' Bagels, die klaar zijn in a New York minute (of 3').

New York: de stad die nooit slaapt en waar altijd wel iets te beleven - én eten - valt. Hippe restaurantjes, bars en clubs schieten als paddestoelen uit de betonvloer, terwijl de hotdog kraampjes op iedere hoek van de straat een gevestigde waarde blijven.

Hotdogs zijn niet zomaar een worst met wat ketchup - tegenwoordig worden ze rijkelijk gepimpt. In 3 minuten tijd heb je het voorgesneden hotdog broodje (5001725) met de typische NY pretzel smaak gebakken en kan je het naar hartenlust upgraden met bacon, jalapeños, pastrami, pickles, of zelfs met chili con carne en nachos!

Bagels heb je dan weer in verschillende smaken, geuren en kleuren. Zowel het deeg van de bagel als wat je erop legt, kan je zelf kiezen. Of je nu houdt van een natuur bagel met zalm en cream cheese, kip en zongedroogde tomaat of een volledig vegetarische optie in een multigrain bagel, het kan allemaal. Probeer ook zeker eens Panesco's gestoomde bagel, bestrooid met ui, look, sesamzaad en maanzaad (Bagel Everything 5001769).



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 buiten-gewoon anders:
Creating a wow.



Biedt je toegankelijk klas-siekers van een uitstekende kwaliteit onder het motto:
Baking passion.