



CRYSTAL ROLLS

Klaar voor een revolutie in de broodjeswereld?

TREAT YOUR COFFEE

Zoete verleiding, nu ook voor onderweg

TASTY TEL AVIV

Dé foodiestad van het moment

NEW

CRYSTAL ROLLS

PANESCO introduceert de 'game-changing' sandwich rolls. Delicate en krokante korst, zijdezacht kruim.

Klaar voor een revolutie in de broodjeswereld?

Introducing Crystal Rolls Pre-sliced

Geen populairdere snack dan het belegde broodje. Wereldwijd de favoriet van jong en oud. Maar met een consument die kritischer is dan ooit, moet zelfs het meest populaire broodje blijven evolueren. Met de Crystal Rolls Pre-sliced serveren we u de toekomst van het belegde broodje.

Maak kennis met '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 amper drie minuten en aangezien ze voorgesneden zijn, win je extra tijd.**

Vrijgekomen tijd om nieuwe creaties te bedenken. De Crystal Rolls hebben de perfecte grootte om als 'aanvulgerecht' te serveren en kunnen met rijkelijk beleg als alternatief voor het traditionele broodje dienen. Maar ook als buns voor premium burgers zijn ze perfect (ontdek enkele recepten op de volgende pagina).

Ontdek de drie Crystal Rolls



Crystal Roll Rustic (5001801): deze vegan versie van de Crystall Rolls heeft dankzij de bebloemde afwerking een rustiek uitzicht. Heeft kruim met honingraattextuur en is dus extra luchtig.



Crystal Roll Multigrain (5001802): de meer robuuste van de drie door het gebruik van onder andere geroosterde rogge en gemoute tarwebloem. Afgewerkt met oergranen en andere zaden.



Crystal Roll Beer (5001800): een uitgesproken smaak, dankzij het gebruik van zuurdesem en dubbel gemout bier. Afgewerkt met griesmeel.

Recepten

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



Caesar Salad Sandwich

Nodig: Crystal Roll Rustic, gegrilde kipfilet, Romeinse sla, een hardgekookt ei, parmezaanschilders, vinaigrette met ansjovis. **Zijgerecht:** Mix van groene sla met een zachtgekookt ei.

Broodje Entrecote

Nodig: Crystal Roll Beer, kruidenboter om het broodje te beboteren, sneetjes gegrilde entrecote (koud), gemengde sla, coleslaw met mayonaise. **Zijgerecht:** Quino-asalade met tofu, lente-uitjes, zwarte olijven en bieslook.

Surf & Turf burger

Nodig: Crystal Roll Multi-grain (gril de snijvlakken voor het beleggen), krokant gebakken kipfilet, gegrilde tiggargarnalen, mayonaise met citroen en basilicum, sla en tomaat. **Zijgerecht:** patatas bravas.



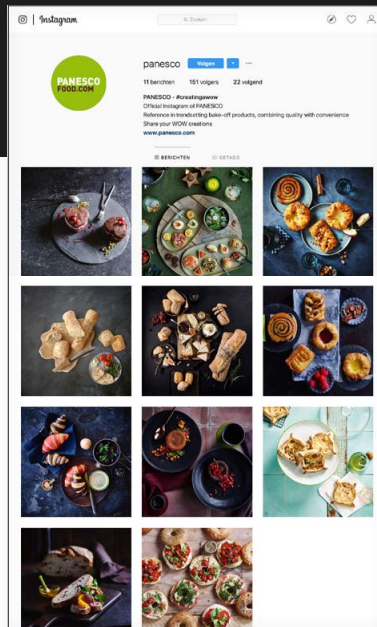
Crystal Rolls in het kort

- Een delicate, fijne en knapperige korst, zijdezacht en luchtig kruim
- Ronde vorm valt op in het assortiment
- Uitgesproken smaakpalet en dus helemaal foodie proof
- Perfecte grootte om als 'aanvullergerecht' te serveren of voor premium burgers
- Maximaal gemak: Amper drie minuten afbakken op 200°C en voorgesneden

**DE CRYSTAL
ROLL IS EEN PRIMA
ALTERNATIEF VOOR
EEN PREMIUM
BURGER BUN.**

WHAT'S THE WOW

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



Invloeden uit de Pacific Rim

Smaken uit de Pacific Rim of Pacificische rand duiken steeds vaker op in onze keukens. Met de regio worden alle landen bedoeld die rond de Stille Oceaan liggen. Een heel grote mix van culturen en smaken dus. Een beetje Aziatisch, een snuffje Zuid-Amerikaans, een tikkeltje uit westelijk Noord-Amerika en nog een vleugje uit Oceanië. Exotisch fruit zoals drakenfruit en mango, verse zeevruchten, avocado's, kokos, verse groenten en paddenstoelen eisen een hoofdrol in deze mengelmooieskeuken!

#creatingawow on Instagram

Bij PANESCO delen we graag wow-creaties. Dat doen we voortaan ook via Instagram. Ontdek inspirerende creaties van onze meesterbakkers en leer meer over onze producten via de nagelnieuwe account (panesco). Deel ook zelf je topcreaties via **#creatingawow**.

Neem zeker ook een kijkje op de nieuwe website van PANESCO, en de Facebookpagina (PANESCO BE).

Volgtip: thefeedfeed

Veel meer dan een Instagram-account, eerder een community van food lovers. Chefs, foodstylisten, hobbykoks, ... kunnen hier terecht met foto's van hun creaties. Thefeedfeed bundelt en ordent het allemaal op hun website en Instagram, om zo anderen te inspireren. Het hoofdaccount telt ondertussen bijna anderhalf miljoen gebruikers en er zijn ook al 'dochteraccounts', voor chocolade, vegan, gebak en ga zo maar door.

TREAT YOUR COFFEE

Beleving is het magische woord in eender welk horecaconcept. Dat bekom je door de omgeving, via sfeersetting, maar ook via wat je de klant aanbiedt. Een smaakervaring die naar een hoger niveau getild wordt. Net dat is wat we willen bereiken met Treat Your Coffee.

Het verrassend en uitgebreide assortiment maakt van iedere koffiebreek een unieke ervaring. Verwennerij voor de koffie waarmee je de klant verwent.

Je kan ook creatief aan de slag met de producten uit het assortiment om zelf een eigen origineel dessert te maken.



ZOETE VERWENNERIJ VOOR LATER OF ONDERWEG

Nieuw in het TYC-assortiment is de Treat Your Coffee impulsdisplay. Zet deze op een prominente plaats. Terwijl de klant aanschuift zullen deze lekkernijen in originele verpakking ongetwijfeld in het oog springen.

Minimuffins, minidonuts, minibeignets, miniwafels, macarons,... lekkers genoeg om uit te kiezen. PANESCO zorgt voor de verpakking en leuke stickertjes, jij pimpt de zakjes zoals je zelf wil.

Verleid je klanten
met een on-the-go
verwenmoment!

Contacteer snel je vertegenwoordiger. Zolang de voorraad strekt.



nieuw

EEN HART VAN WITGOUD

De minibeignets mogen dan wel klein zijn, ze zitten bomvol verrassingen dankzij de heerlijke vullingen. Nieuw in het gamma is de minibeignet gevuld met witte chocolade (5001752). Het traditioneel gefrituurde deeg met gist en boter, bestrooid met bloedsuiker en vanbinnen een hart van overheerlijke smeulge witte chocolade. Wie kan eraan weerstaan?

Ontdek het volledige gamma minibeignets:

- Minibeignet choco noisettes (5001178): gevuld met een pasta van Belgische chocolade met hazelnoot
- Minibeignet caramel (5001499): gevuld met een zachte karamel
- Minibeignet fruits rouges (5001289): gevuld met een rode vruchtenglei (framboos, bos-en braambes)

IN HET HOOFD VAN DE CHEF

Pieterjan Goeteyn van King George Cafe

We zien enkel wat ze op het bord toveren, maar wat gaat er in het hoofd van een chef om? Waar haalt hij/zij inspiratie? En komt die inspiratie altijd even vlot? Wie kan het beter uitleggen dan een chef zelf.

In dit nummer laten we Pieterjan Goeteyn van King George Cafe aan het woord.

Pieterjan laat zijn inspiratie iedere dag los op de broodjes van Panesco.



“Inspiratie zit voor mij overal. Een persoon, de natuur, een herinnering of een gesprek. Uit al die zaken kan plots een idee, een recept of combinatie van ingrediënten voortkomen. Als dat gebeurt, maakt me dat oprecht gelukkig. Het zuiver creatief proces om nieuwe gerechten te bedenken, is **niet moeilijk**. Zondag is voor mij de dag om alle indrukken van de voorbije week te overlopen. Dat volstaat meestal om een menu uit te werken.

Ik probeer me **niet blind te staren op alle nieuwe trends** in de culinaire wereld, maar te vertrekken vanuit de vraag: wat krijg ik zelf graag voorgeschoteld? En natuurlijk is het kwestie van ogen, oren, neus en mond open te houden.

Hier in King George Cafe hebben we geluk dat we in een **mooie omgeving** werken. Ik geloof echt dat een gerecht beter smaakt op een plek waar je gelukkig van wordt. De open keuken is een extra stimulans. Zo hou ik rechtstreeks contact met de klant, krijg ik meteen feedback of kan ik met fierheid een creatie toelichten.

Ik zie mezelf niet als een chef, misschien omdat ik nooit een echte opleiding kreeg. Maar voor mij gaat het minder om de mensen die gerechten maken, maar vooral om de liefde voor eten. Dat kan me geweldig inspireren. Mijn grootouders zijn bijvoorbeeld echte smaakliefhebbers. Die **oprechte liefde voor lekkers inspireert**.”

PROMO'S -20%

Inspiratie in de aanbieding: ontdek onze tijdelijke promoties.

Niet cumuleerbaar met andere promoties.

PROMO APRIL

5000602

Barra Gallega

Media 125



PROMO APRIL

5000697

Apple Tart

Normande



PROMO MEI

5000688

Miller Loaf

600



PROMO MEI

5001043

Flapjack

Fruit



PROMO JUNI

2104438

Brioche Bun

Sesame Square

Pre-Sliced 80



new

PROMO JUNI

5000731

Maple Pecan

Plait



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

Onze favoriete impulsaankoop

De populariteit van donuts is een ongeëvenaard fenomeen. Het zoete deeggebakje is al jaren een succes in Amerika, maar in België is het pas sinds recent écht in opmars. Onze favoriete impulsaankoop is nooit meer gewild geweest dan nu. Geen betere timing dus om je assortiment donuts uit te breiden – of in geval je er nog geen hebt, ze op te nemen in je aanbod! De donuts van La Lorraine zijn namelijk een gegarandeerde hit, zeker bij de jongsten onder ons, dankzij hun verrassende toppings.

Zalige zomeractie

Een variatie aan donuts en muffins in je aanbod trekt vaak nieuwe en/of extra klanten aan. Koppel daar dan nog eens een leuke spaaractie aan en je verkoop wordt gegarandeerd een succes.

En ook dit jaar zijn er leuke gadgets te verkrijgen zoals de nieuwe XL-strandbal! (beschikbaar vanaf eind mei)




La Lorraine
Baking passion





Onmisbaar in je stock

Waar stokbrood vroeger stond voor één soort brood, is het ondertussen een verzamelnaam geworden voor heel wat varianten. Bij La Lorraine streven we naar de hoogste kwaliteit, ook voor onze stokbroden is dat niet anders. Ze worden iedere dag opnieuw met de grootste passie gebakken. We blijven ook innoveren, getuige daarvan de Country Style stokbroden.

Mis onze promoties niet!

Superpromo's
-20%

APRIL



2104434

MINI MIX BOERENPISTOLETS VGB

⌚ 15' 🍞 210°C 🍞 180°C ⌚ 8' - 10'

MEI



2104271

STOKBROOD WIT COUNTRY STYLE 57 VGB

⌚ 15' 🍞 210°C 🍞 180°C ⌚ 14' - 16'

JUNI



2104273

HALF STOKBROOD WIT COUNTRY STYLE 28 VGB

⌚ 15' 🍞 210°C 🍞 180°C ⌚ 14' - 16'



2103486

HALF STOKBROOD FITNESS 27 VGB

⌚ 15' 🍞 210°C 🍞 180°C ⌚ 14' - 16'



2204117

BOTERCROISSANT KOB

⌚ 30' 🍞 200°C 🍞 170°C ⌚ 17' - 19'



2103783

BOERENPISTOLET BRUIN VGB

⌚ 15' 🍞 210°C 🍞 180°C ⌚ 11' - 13'

DE WERELD IN HET VIZIER

TASTY TEL AVIV

Het is geen toeval dat hippe food bars bij ons steeds vaker hummus, falafel of sjaksjoeka serveren. Israëlische gerechten doen het hier goed en dat komt vooral door de opkomst van Tel Aviv, misschien wel dé foodiestad van het moment.

En dat voor een stad die twintig jaar geleden geen noemenswaardige culinaire identiteit had. Maar waar er vroeger vooral naar de Franse keuken werd gekeken, is een nieuwe generatie opgestaan die een eigen weg kiest. Net het ontbreken van één identiteit is nu de sterkte van de stad: het is een smeltkroes van culturen waar invloeden vanuit het Midden-Oosten, Europa en Noord-Afrika samenkomen en waar innovatie onbeteugeld kan floreren.

No rules: los van de culinaire hoogstandjes die de stad te bieden heeft, valt vooral het gebrek aan regels op. Door het ontbreken van een echte restaurant-traditie, zijn de chefs er minder gebonden. Gerenommeerde zaken serveren hun eten nog in het bakpapier. Het draait niet om de aankleding, wel om de inhoud. Denk dus outside the box.

Delen: Als je een gerecht niet kunt delen, dan komt het waarschijnlijk niet op tafel in Tel Aviv. Je dipt er samen in dezelfde saus en breekt van hetzelfde brood. Alles komt er samen op tafel, om samen van te genieten.

Geen hoofdrol voor vlees: uiteraard zijn er vleesgerechten in de Israëlische keuken. Maar de hoofdrol is toch weggelegd voor groenten, die in ieder gerecht de belangrijkste component vormen. Een gebruik dat ook bij ons stilaan doorbreekt.

TIP Serveer enkele Israëlische sharing gerechtjes met de Flaguette (5000791) van PANESCO.



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.