



CHEF'S INSPIRATION

JANUARI FEBRUARI MAART 2020



La Lorraine
Baking passion

EXTRA NEWS
P.10

PANESCO GOES ONLINE

PANESCO trekt vanaf nu volop de online kaart

KOFFIE FOODPAIRING

De ideale foodpairing-combo's bij de 5 populairste koffies

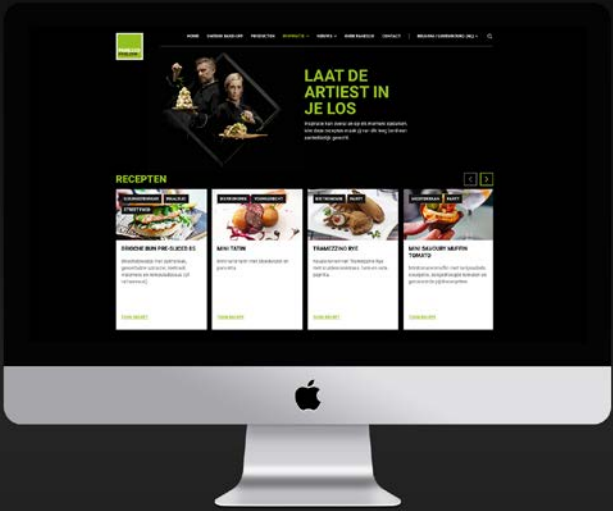
DAG FLOWER POWER HALLO SEED POWER

Twee gerechten waar de Multi Seed'r Bun een glansrol in speelt

PANESCO goes online

Chef's Inspiration biedt je driemaandelijks brandend hete trends en inspiratie. Maar omdat we onze chefs graag op elk moment van het jaar op de hoogte willen brengen van de nieuwste producten en tendenzen in de bakerywereld, trekken we vanaf nu volop de online kaart.

Dit nummer is dus tegelijk een afscheid en een uitnodiging voor onze grote cyber housewarming. Surf naar je vertrouwde panesco.com en wandel even rond in onze vernieuwde webstek. Welkom!



Inspiratie op maat

Wil je liever volledig freewheelen? Surf dan naar de pagina 'Inspiratie' en laat je verleiden door de heerlijkste smaken- en kleurencombinaties. Van mini tarte tatins met bloedworst tot multigranen rode bietenburgers en wentelteefjes met blauwe kaas. Voor overkoepelende trends zijn er de door PANESCO ontwikkelde lijnen en maandelijkse blogposts, must-reads met verrukkelijke inzichten, recht uit de keuken.



Dit nummer is dus tegelijk een afscheid en een uitnodiging voor onze grote cyber housewarming.

Grand entrée

Op de homepage vind je meteen de belangrijkste items in een duidelijk overzicht. Klik rechtstreeks door naar een van de vier hoofdcategorieën van de PANESCO-producten of blader door de artikels en recepten op zoek naar verfrissende ideeën voor je menukaart of je zaak.

De volledige PANESCO-clan

Voor een overzicht van het volledige assortiment kan je terecht op de productpagina. Handig onderverdeeld in de groepen viennoiserie, patisserie, boulangerie en savoury vind je snel het product waar je op zoek naar bent of leer je nieuwe leden uit dezelfde smaken-categorie kennen. Op zoek naar specifieke eigenschappen?

Met de filters in de linkerkolom screen je op baktechnologie, allergie-info of trend. Onder elk product vind je een uitgebreide technische fiche en een overzicht van de recepten waarin onze chefs al met jouw selectie aan de slag gingen.

Krakend nieuws

Ken je het aanbod op je duimpje en kijk je vooral uit naar de recentste creaties? Bij de nieuwtjes vind je de producten die vers van de P-pers komen en nu beschikbaar zijn voor het grotere werk in jouw keuken. Scrol je een beetje verder, dan vind je een overzicht van de promoties waar La Lorraine en PANESCO de handen voor in elkaar sloegen. Elke dag feest dus op de nieuwe PANESCO-site!



#creatingawow

We eten met onze ogen en daarom riepen we de PANESCO-Instagram-account in het leven. Volgde je die nog niet? Doen dan! Onder de hashtag #creatingawow kan je de inspirerende creaties van onze topchefs ontdekken en leer je als eerste onze nieuwe producten kennen. Deel zelf je eigen creaties onder de hashtag en 'wow' ons met jouw meesterwerkjes.



5001847 Chocolate Raspberry Dream Cake

NEW

5 x foodpairing bij de koffie, om dubbel te genieten

De Belg spoelt de baksteen in zijn maag graag door met een kopje koffie. Zo'n 19,5 miljoen kopjes per dag om precies te zijn. De grote thermos heeft de baan geruimd voor de koffie op maat: een individuele mok van je favoriete boon. Koffiebars blijven voor deze ontdekkingen nog steeds het uitverkoren terrein.

Serveer er dan nog de meest gematchte zoetheid bij en scoor dubbel: met het PANESCO Treat Your Coffee-assortiment en andere zoete klassiekers verwen je je gasten extra met slechts een minimale inspanning. We maken je verder wegwijs in de koffiewereld met de ideale foodpairing-combo's van bij de 5 populairste koffies.

1 Ciao cappuccino!

In Italië combineren ze hun dagelijkse ochtenddosering cafeïne al langer met een heerlijk gevulde croissant. De mini croissants met 25% boter zijn een piepkleine knipoog naar het ontbijt die ook in de namiddag erg smaakt. Ga je liever voor het innerlijke? Kies dan een heerlijke vanilla cream bar: een ontbijtkoek met zachte vanillecrèmevulling.

5000648 Mini Croissant Au Beurre

2 Extra! Extra! Espresso!

De rijke smaak van donkere chocolade is de perfecte, robuuste aanvulling bij een stevig shot espresso. Terwijl de brownies double choc je omver knallen met hun krachtige smaak, pakt de brownie choc hazelnoot het iets subtieler aan: de hazelnoot bovenop de brownie accentueert de geroosterde, nootachtige smaak en geur van de espresso.

5000330 Brownie Double Choc

3 La la latte

Een kruid dat net als warme melk vooral in de winter z'n kop boven water steekt, is kaneel. Voor velen de geur van kerst en gezelligheid. Een stukje apple tart Normande of een muffin apple cinnamon, beide lekker gekruid met kaneel, ronden de knusse smaak van een latte helemaal af. Wist je trouwens dat kaneel verschillende geneeskrachtige werkingen heeft waaronder een verwarmend effect? Geen zoete zonde dus, maar een wonderlijke weldaad.

4 De allround americano

Om de gasten in je koffiebar optimaal te laten genieten van deze klassieker, serveer je er een good old cookie bij. Ga all the way American met een red velvet cookie. Voor je glutenintolerante klanten kan je, nog steeds in het Amerikaanse thema, een gluten-free choc chip cookie geven. Twee koekjes met een crunch om heerlijk mee te soppen.

5001775 Black & White Cookie
5001774 Red Velvet Cookie
5001436 Gluten-Free Choc Chip Cookie

5 De mmmochaccino

Wie kiest voor een mochaccino heeft 'zoetebek' op z'n voorhoofd geschreven staan. Geef die snoepers dus wat ze willen en vul hun sweet sin aan met een mini éclair vanilla chocolate of een profiterole caramel. Een mondvol chocolade en crème of karamel. Want als je dan toch snoept, dan kan het beter goed!

5000110 Mini Eclair Vanilla Chocolate
5001495 Profiterole Caramel

NEW

Dag Flower Power. Hallo Seed Power.

De veganistische tendens wint alsmaar meer aanhangers, maar ook voor wie gewoon gezond wil eten of graag varieert met smaken is de nieuwe Multi Seed'r Bun (5001840) een heerlijke verrassing. Een powerbroodje dat zonder bloem of gist werd gemaakt en uitsluitend uit zaden bestaat. De mix van zonnebloempitten, havervlokken, lijnzaad en chiazaad zorgt voor een complexe smaak boordevol eiwitten, vezels, vitaminen en mineralen.

Ideaal als veggie burgerbroodje of als rijke drager bij een verfijnd gerecht. Het broodje even roosteren of opwarmen volstaat om de smaak van de zaden helemaal tot leven te wekken.

Twee gerechten waar de Multi Seed'r Bun een glansrol in speelt en die even hard zullen stralen op je kaart.



Recept pompoenburger

Nodig: Multi Seed'r Bun, flespompoen, ui, look, parmezaanse kaas, broodkruim, witloof, bospaddenstoelenmengeling en ketchup

Bereiding: Snij de flespompoen, de ui en de look in stukjes en laat ongeveer 20 minuten roosteren in de oven. Laat afkoelen en meng met de parmezaanse kaas en het broodkruim. Mix alles met een staafmixer tot een stevige puree en kruid af met peper en zout. Vorm burgers en bak ze aan beide kanten in een pan, terwijl je ook het witloof en de bospaddenstoelenmengeling karameliseert. Snij de Multi Seed'r Bun in twee delen en rooster deze even kort in de oven. Stapel alles in het broodje en werk af met wat ketchup.

Een powerbroodje dat zonder bloem of gist werd gemaakt en uitsluitend uit zaden bestaat. De mix van zonnebloempitten, havervlokken, lijnzaad en chiazaad zorgt voor een complexe smaak boordevol eiwitten, vezels, vitaminen en mineralen.



Recept toast met falafel

Nodig: Multi Seed'r Bun, falafel groenteburger, bospaddenstoelenmengeling, verse schorseneer, sjalotten, look en pijpajuin

Bereiding: Snij de Multi Seed'r Bun in vier schijven en rooster ze in de oven of broodrooster. Bak de falafel groenteburger af en snij in grove dobbelstenen. Bak daarna de bospaddenstoelenmengeling samen met de fijngesnipperde sjalotten, pijpajuin en look in olijfolie. Kruid goed af met peper en zout. Maak de schorseneren schoon en schraap met een dunschiller lange repen. Frituur de repen op 150° en dep ze droog met keukenpapier. Schik alles mooi op een bord.



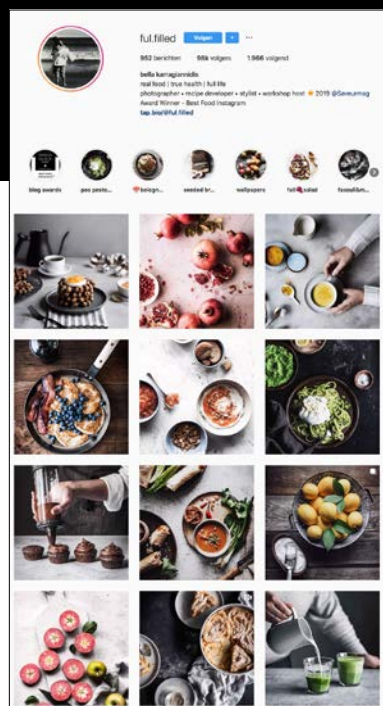
WHAT'S THE WOW

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



West-Afrikaanse vibes op het bord

Getipt als nieuwe 'hot cuisine' in 2020 is de West-Afrikaanse keuken. West-Afrika bestaat uit 16 nogal verschillende landen, maar algemeen genomen karakteriseert de keuken zich door sterk gekruide gerechten op basis van tomaat, ui en chili, het West-Afrikaanse equivalent van de Franse mirepoix. De rijke en tumultueuze geschiedenis van de regio heeft een keuken opgeleverd die bol staat van de Arabische, Zuid-Amerikaanse, Aziatische en Europese invloeden met ingrediënten zoals okra, mais, gierst, palmolie, rijst en tamarinde.



Volgtip: ful.filled

ful.filled is de digitale levensvisie van Bella Karragiannidis en haar Griekse man. Een filosofie waar echtheid centraal staat: pure smaken, natuurlijke ingrediënten en gerechten die lichaam en geest voeden. De Instagramfeed van ful.filled is als een virtuele etalage van het kook-, styling- en fotografiewerk van Bella. Daarnaast organiseert ze ook food styling en fotografie workshops. Met haar oog voor kleur, contrast en detail werkt Bella verder aan haar adembenemende verzameling gerechten waar de natuur - als utlieme inspiratiebron - af spat.



Het kindermenu op de schop

Waar wij als kinderen nog een grimas trokken bij het eten van een olijf, worden de kleine spruiten van de millennials opgevoed tot ware mini foodies. Ze eten niet enkel spaghetti maar pikken het lekkers uit het bord sushi, de Indische burger of de poké bowl van mama of papa. De traditionele kindermenu's zijn dan ook stilaan aan een coming of age bezig: geen prefab fishsticks maar zalmfilet in een pankorstje en chicken nuggets van organische kip met linzenpasta.

PROMO'S

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

PROMO JANUARI

- 10%

2104532

Kaiser roll



PROMO JANUARI

- 20%

5001591

Chocoladebroodje



PROMO FEBRUARI

- 10%

5001483

Barra baston

155



PROMO FEBRUARI

- 20%

5000574

Choc Chip Cookie



PROMO MAART

- 10%

5000688

Miller loaf



PROMO MAART

- 15%

5001857 5001858

Artisan twist white

Artisan twist multigrain



PROMO MAART

- 20%

5000648

Mini botercroissant



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 Seymourtier: +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

Gevulde croissants met abrikoos of aardbei

Met deze gevulde croissants hou je de zomer het hele jaar vast. Breng de vakantieherinneringen terug met een krakende croissant vol fruitige vulling en laat de warme smaak van abrikozen of aardbeien je zo terug naar la douce France voeren. Een hapje zon in de mond, het hele jaar rond.

Wist je dat de gevulde croissants geen dierlijke producten bevatten? Je kan ze dus zonder zorgen aan je vegan klanten geven.

4206123 CROISSANT MET ABRIKOOSVULLING KOB (VEGAN)
4206122 CROISSANT MET AARDBEIVULLING KOB (VEGAN)
⌚ 40' 🍳 180°C 🍳 180°C 🕒 12' - 16'

Het worstenbroodje bestaat 30 jaar!

Het worstenbroodje van La Lorraine viert zijn 30e verjaardag. Zelfs op volwassen leeftijd blijft de warme snack een publiekslieveling in ons land.

2020 wordt een echt feestjaar voor het worstenbroodje en dat wordt gevierd met een nieuwe product-lancering. Benieuwd? Wees er als de kippen bij en houd onze website in het oog, of contacteer je vertegenwoordiger voor meer info. Daarnaast zetten we het klassieke worstenbroodje extra in de kijker met nieuw POS-materiaal voor de winkelpunten en een leuke wedstrijd voor onze klanten.

2504280 WORSTENBROOD KOB
⌚ 30' 🍳 170°C 🍳 170°C 🕒 30' - 32'

Mis onze promoties niet!

Superpromo's

januari



-10% **2504280** WORSTENBROOD KOB
⌚ 30' 🍳 170°C 🍳 170°C 🕒 30' - 32'



-15% **4208336** SNACK KAAS & HAM KOB
⌚ 30' 🍳 170°C 🍳 170°C 🕒 13' - 16'



-20% **2204117** BOTERCROISSANT RECHT KOB
⌚ 30' 🍳 200°C 🍳 170°C 🕒 17' - 19'

februari



-10% **4007101** TOASTBROOD WIT TS
⌚ 90'-120'



-15% **4206123** CROISSANT MET ABRIKOOSVULLING KOB
4206122 CROISSANT MET AARDBEIVULLING KOB
⌚ 40' 🍳 185°C 🍳 170°C 🕒 17' - 19'



-20% **2204206** CHOCOLADE CRÈMBROODJE MET BOTER KOB
⌚ 30' 🍳 200°C 🍳 170°C 🕒 17' - 19'

maart



-10% **2103853** PAN BAGNAT MEERGRANEN LARGE TS
⌚ 15'



-20% **2104444** BOTERKOEK MET ROZIJNEN KOB
⌚ 60' 🍳 200°C 🍳 170°C 🕒 17' - 19'



La Lorraine
Baking passion



DE WERELD IN HET VIZIER

BOMBAY BUSINESS

In een wereld waar het oosten en het westen steeds meer smensmelten, staan de culinaire grenzen wijd open. Laat je verleiden door de fusion extravaganza van Bombay Business en kruid je creativiteit met de kleuren en smaken van India.

Streetfood zit al even in de lift, maar de kruidige gerechten uit de Indiase keuken waren vooral voorbehouden voor het genre 'smoezelige take away' of 'foodie's hidden paradise'. Vandaag stelt de Indiase keuken zich meer open voor de wereld, of moeten we zeggen: kijkt de wereld met andere ogen naar al wat in de Indiase kookpotten pruttelt. Gerechten uit het Zuid-Aziatische land worden mainstream en zijn sinds enige tijd ook op de grootste festivals in ons land te spotten.

Het is onmogelijk de volledige keuken van India samen te vatten. De regionale verschillen zijn groot – van peperheet Rajasthan tot kokos-Kerala – maar altijd barstensvol smaak. De gelaagdheid van kruiden maakt het erg makkelijk de gerechten aan te passen naar onze Belgische smaak, maar ook om omgekeerd net die elementen uit de Indiase keuken te halen die een Bollywoodslinger rond de schouders van een traditioneel gerecht kunnen leggen. Wat dacht je bijvoorbeeld van een klassieke Amerikaanse hamburger met de exotische smaken van mango, garam masala en geroosterde kokoschilfers? Of een milde witloofcurry met Zweeds platbrood in plaats van het traditionele naanbrood? Laat je smaakpapillen de vrije loop, en ga voor kleurrijk, spannend en een beetje over the top.

Voor je heerlijke Bombay Burger heb je het beste broodje nodig:



5001601 Premium Multi-grain Brioche Round 85



2104377 Brioche bun pre-sliced 85



5000416 Vikingbröd Round



La Lorraine
BAKERY GROUP

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.

La Lorraine
Baking passion

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