

The background of the entire page is a composite image. On the left, a close-up of a man's face with light blue eyes and a slight smile. On the right, a dark grey plate with a gourmet dish featuring pink pickled onions, green chives, and black caviar. A silver spoon is lifting a small portion of caviar. In the top right corner, there is a bright green square containing the brand name and tagline. In the bottom right corner, there are scattered sesame seeds.

catalogus

panesco
keep *exploring*

2021-2022

panesco
keep exploring

50	Brood
52	Brood met inclusies
54	Mini broodjes < 45 gram
58	Kleine broodjes 45 - 75 gram
62	Te vullen en/of te grillen
78	Lunchbroodjes 75 - 165 gram
86	Halve stokbroden
94	Stokbroden
98	Broden
103	Voorgesneden (toast)broden

106	Viennoiserie
108	Croissants
113	Chocolate rolls & swirls
115	Danish pastry
118	Overige viennoiserie
120	Mini viennoiserie

124 Patisserie

126 High cakes & tarts

130 Individuele patisserie

134 Cake

135 Wafels & pannenkoeken

136 Mini patisserie / coffee items

140 Sweet on the go

142 Cookies

144 Brownies

145 Muffins

146 Savoury

148 Italiaanse hartige snacks

152 Andere hartige snacks

154 Mini hartige snacks / hapjes

157 Zonder gluten

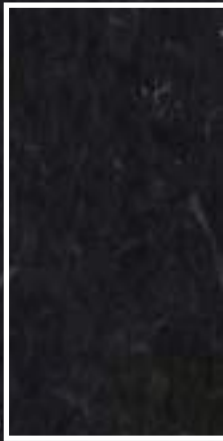


*We zijn allemaal
panesco.*



We zijn allemaal
explorers.

Voor ontdekkers,
zoals jij



'Wat is er nieuw op het menu?' 'Geen gewoon broodje smos voor mij... wat heb je nog meer?' 'Ik weet niet wat te kiezen, verras me.'

Je hebt dit ongetwijfeld al vaker gehoord... Hoe slaag je er nu in om de zintuigen van je klanten te blijven prikkelen? Telkens weer hun nieuwsgierigheid aan te wakkeren? Zodat ze samen met jou op ontdekking kunnen gaan – en nieuwe boeiende smaken kunnen verkennen?

We zijn hier om je te helpen. We reizen de wereld rond op zoek naar brood en bakkerijproducten met een buitengewoon verhaal. Voor een rijk en verrassend palet van geuren en smaken. Met opmerkelijke ingrediënten die de smaakpapillen meevoeren naar verre oorden. En met respect voor het unieke ambacht dat aan hun oorsprong ligt. Dat alles willen we naar je keuken brengen. Met één doel voor ogen: je inspireren zodat je het verschil kan maken, culinaire trends voor kan blijven en nieuwe ideeën kan ontdekken.

#keepexploring



*een onverwacht
samenspel*

*smaken &
texturen*



pionierswerk

*ingrediënten
& combinaties*

nieuwe ideeën

innovaties

*nieuwe
ideeën*

innovaties

unieke

terroirs

11



Een reis
voor alle zintuigen

Op onze ontdekkingstocht naar fascinerende brood- en bakkerijproducten focussen we op:

Smaaksensaties

We speuren naar spannende combinaties. Met ingrediënten uit unieke terroirs die een verrijking zijn voor je smaakpalet.

Aromatische extase

Geur staat centraal bij de beleving van brood en bakkerijproducten met alle zintuigen. Specerijen, kruiden, gedroogd fruit, zeldzame granen, ... ingrediënten die je niet aantreft in gewone bakkerijproducten en die de smaakbeleving naar ongekennde hoogtes brengen.

Contrast van texturen

Texturen versterken de totaalervaring. We bieden je producten die rijk zijn aan texturen. Vaak zijn ze een combinatie van zacht, krokant, knapperig en romig.

Visuele aantrekkingskracht

We eten eerst met onze ogen. Daarom hebben onze producten een expressieve uitstraling. Van hun ambachtelijke en creatieve bereidingswijze tot hun unieke en opvallende vorm en afwerking.



verhalen



reizen



één doel



presentatie



combineren



voor blijven



verrassing



genot

Inspiratie
van chefs
tot chefs

We geven graag het woord aan enkele chefs en food creators. Ontdek wat ze allemaal doen met brood en bakkerijproducten. En ervaar zelf wat hen onderscheidt.

Altijd verrassend en *anders*.
Snel en furieus.
Of gewoonweg *hemels lekker*.

We hopen dat je uit hun combinaties en creaties inspiratie zal halen voor nieuwe ideeën. Want uiteindelijk willen we allemaal hetzelfde: onze gasten en klanten laten genieten van lekkere verrassingen. Elke dag opnieuw.

Op zoek naar meer inspiratie van chef tot chef?
Scan de code met je smartphone of ga naar
www.panesco.com/be-nl/onze-recepten.



Brood





Naar het Oosten!

Met onze authentieke Libanese platbroden en origineel naanbrood bezorg je je gasten en klanten bijzondere sensaties uit het Oosten.

In combinatie met Arabische specerijen, Aziatische toppings of westerse ingrediënten zijn ze altijd een goed idee om een andere sfeer te creëren!

Ontdek onze ethnische platbroden..... pagina 70



Hoa Truong
BÚN

‘Contrast komt terug in veel van onze gerechten. Zoet en zuur. Zacht en krokant. Mild en pikant... De krokante korst en rokerige tonen van geroosterd platbrood geven veel diepte aan de smaak. Bij ons serveren we het bij het aperitief.’

Libanees *platbrood*
& Vietnamese
gekruide
rundercarpaccio



Hoa Truong - BÚN



Rooster het Libanese platbrood op de barbecue.
Voeg carpaccio van Galloway-rund, sjalot, munt en basilicum toe.
En vervolgens rode chilipeper en pinda's.
Werk af met olijfolie of vinaigrette.
Snijd in stukjes om te delen.

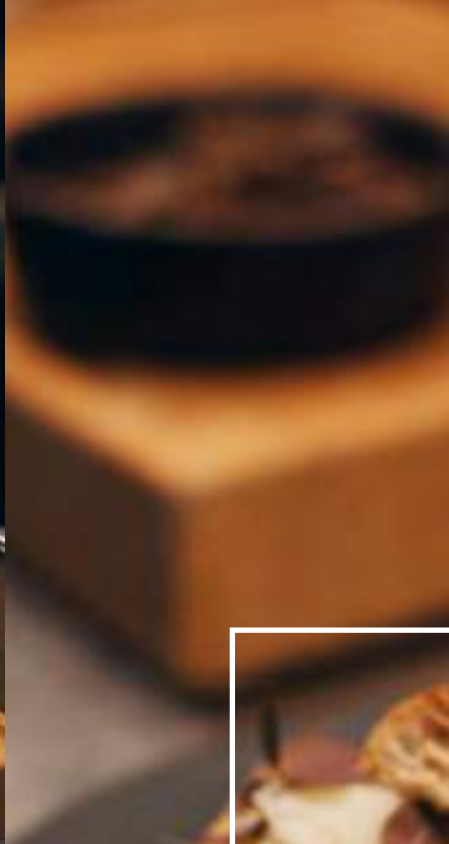




Puur genot uit Scandinavië

Zet pure Scandinavische smaken op je menu met onze selectie Deense broden en broodjes. Bij al deze producten staat eerlijkheid centraal, met lokale ingrediënten zoals rogge en haver die goed doen en je een goed gevoel geven. Deze producten zijn ook een uitstekende basis voor gerookte ingrediënten, verse zuivel, groene kruiden en nog veel meer.

Ontdek onze Scandinavische broden pagina 83 & 105





Authentieke broden uit Italië

Generaties puur vakmanschap, heerlijke olijfolie, rozemarijn, oregano, zongedroogde tomaten en de originele Italiaanse baktraditie: dat is de rode draad in onze selectie artisanale schiacciata- en focacciabroden. Ontdek de originele recepten en bereidingswijzen, en neem je smaakpapillen mee op reis.

Ontdek onze Italiaanse specialiteiten pagina 63

A close-up portrait of actor Thomas Gellynck. He has wavy brown hair and light-colored eyes, looking directly at the camera with a serious expression. He is wearing a light-colored, possibly white, shirt. The background is dark and out of focus. The text "Thomas Gellynck" is overlaid in a large, white, serif font, and "Commotie" is overlaid in a smaller, white, italicized serif font below it. A white rectangular border is visible on the right side of the image.

Thomas Gellynck

Commotie

‘Italiaanse producten zijn een genot om mee te werken. En uiteraard ook om te eten. Ze barsten van smaak en voldoening. Maar dat betekent niet dat je er geen nieuwe dingen mee kunt doen. De kunst om je klanten te laten terugkomen, is door ze te blijven verrassen met wat ze al lekker vinden.’



Focaccia
gepocheerd
kwarteleitje

Thomas Gellynck - Commotie





Neem een witte voorgegrilde en voorgesneden focaccia.
Verdeel er de rundertartaar en escabeche van shiitake over.
Voeg een gepocheerd *kwarteleitje* toe.
Werk af met een emulsie van paprika.





Ambachtelijke voorgesneden pavébroden – een uitstap naar het platteland

Er bestaat een ongelooflijk verlangen naar authenticiteit. Klanten willen hun roots (her)ontdekken en teruggaan naar de tradities van weleer. Toen de liefde voor vakmanschap het platteland nog beheerste. En brood een hemelse korst en een kruim vol smaak had. Deze ambachtelijke pavébroden voeren je mee naar het verleden, aangepast aan het heden. Voorgesneden en klaar om te bakken in hun speciale bakzak, zijn ze de perfecte broden voor weergaloze tartines, tosti's en belegde broodjes.

Ontdek deze authentieke broden pagina 103





Broodjes met punch & crunch!

Op zoek naar een nieuwe generatie broodjes die de aantrekkingskracht van je hamburgers, streetfood, enz. een boost geven? Van onze crystalbroodjes met hun krokante, verfijnde dunne korst tot onze briochebroodjes met een verrassend randje: stuk voor stuk zorgen ze ervoor dat je klanten meer zullen willen uitgeven aan een heerlijke burger of belegd broodje met een tikkeltje extra.

Ontdek al onze unieke broodjes pagina 75

A close-up portrait of a man with a long, dark, curly beard and mustache. He is wearing a dark baseball cap with a circular patch on the front that features a fish and the text "enfant terrible". He is looking slightly to his left. The background is dark. The text "Thomas Van De Weyer" is overlaid in a white, italicized serif font.

Thomas Van De Weyer

enfant Terrible

A white square outline on a dark background, located on the right side of the image.

‘Smaak is alles. En dat bereik je niet alleen met het beleg.

De smaak moet ook inherent in het brood aanwezig zijn. Voor mijn dry-aged Rossini burger, bijvoorbeeld, moet alles perfect zijn.’



Rossini burger



Thomas Van De Weyer – *enfant Terrible*





Begin met een *Rustiek Voorgesneden Zacht Broodje 80*.

Bestrijk beide kanten met truffelmayonaise.
Voeg een dry-aged rundsburger en foie gras toe.
Karamelliseer de uien in porto en leg ze erop.
Sluit de hamburger.

A close-up photograph of four golden-brown croissants arranged diagonally on a parchment-lined baking tray. The croissants have a flaky, layered texture and are dusted with a fine layer of white powder, likely powdered sugar. A metal knife is visible in the lower right corner, partially obscured by the croissants. The background is a dark, textured surface.

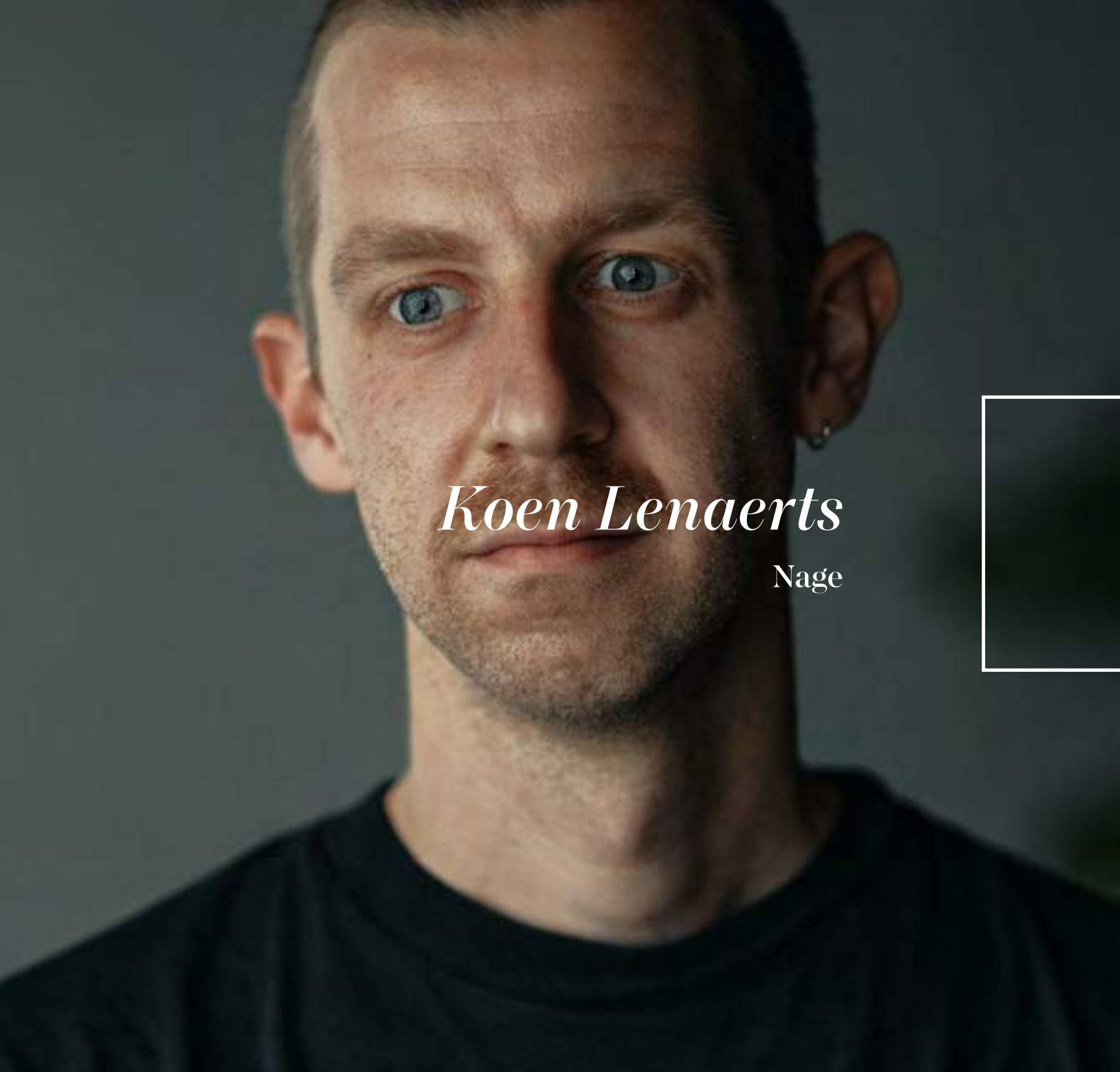
Viennoiserie



Croissants met een verhaal

Ken je die kleine, verfijnde Argentijnse croissants al die het ochtendritueel een nieuwe dimensie geven? Of ben je ijverig op zoek naar een nieuw croissantbroodje dat zowel bij je zoete als hartige gerechten past? Deze croissants zorgen ongetwijfeld voor een geheel nieuwe smaakbeleving.

Ontdek al onze croissants pagina 108 & 119

A close-up portrait of a man with short, light brown hair and blue eyes. He has a light stubble and is looking directly at the camera with a neutral expression. He is wearing a dark blue or black t-shirt. The background is a soft, out-of-focus grey. The lighting is soft, coming from the front and slightly to the side, highlighting his facial features.

Koen Lenaerts

Nage

‘Het is altijd interessant om *twee verschillende werelden samen te brengen*. Ontbijt en desserts, snacks en zoetigheden... Ik ben er zeker van dat je klanten meteen verkocht zullen zijn wanneer ze hun bestelling uit de keuken zien komen.’



Croissant met *Charcuterie*

Koen Lenaerts – Nage





Bak de croissant in de oven, snijd hem open
en beleg royaal met gebakken ham.
Voeg savora mosterd toe en werk af met augurken.



Patisserie
& *Sweet*
on the go



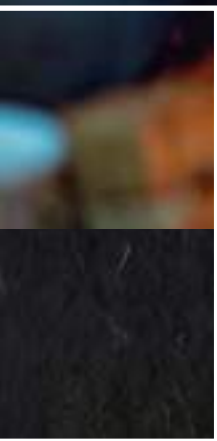
Zoete lekkernijen van veld tot vork

Laat op je menu wat ruimte over voor zoetigheden en desserts! Want onze Farmer's brownies zijn niet waarschijnlijk maar zéker de beste brownies ter wereld. Gemaakt met alleen de beste verse ingrediënten: Ierse gezouten boter, Ierse scharreleieren en pure Belgische chocolade. En mis ook onze Amerikaanse pancakes met spelt niet – voor een gezonde start van de dag.

Ontdek al onze zoete lekkernijen pagina 135 & 144

A top-down photograph of a dark, textured surface, likely a table or countertop. In the upper left, a pita sandwich is partially open, revealing a filling of yellow potatoes and brown meat. A white paper bag is tucked behind it. In the lower left, two wooden skewers are visible, resting on a dark cloth. In the lower right, a burrito is wrapped in white paper, with its ends open to show the same potato and meat filling. The word "Savoury" is written in a white, elegant script font across the center of the image.

Savoury



Italiaanse hartige snacks Verleid met gusto, per favore!

Italiaanse smaken zijn geliefd over de hele wereld. En zeker in snacks. Klanten zijn verzot op hun rijke en warme karakteristieken en vooral hun heerlijke smaak. Elk van onze recepten is het resultaat van de creativiteit en expertise van een echte Italiaanse pizzaiolo. Met traditionele Italiaanse kazen, vleeswaren, tomaten en – natuurlijk – veel kruiden, hebben deze met de hand gevormde en op steen gebakken lekkernijen alles in huis om de liefde voor warme Italiaanse snacks nieuw leven in te blazen.

Ontdek onze Italiaanse snacks pagina 148

A close-up photograph of a single slice of rustic, golden-brown bread with a porous, airy texture. The slice is positioned diagonally across the frame, from the top left towards the bottom right. The background is a dark, textured surface, possibly slate or stone, which contrasts sharply with the light color of the bread. The word "Brood" is written in a large, white, serif font, centered over the right side of the bread slice. In the bottom right corner, there is a small, empty white rectangular box.

Brood

- 
- 
- 
- 52** **Brood met inclusies**
52 Zoet, fruit en/of noten
53 Kruiden en/of groenten
- 54** **Mini broodjes < 45 gram**
54 Individuele broodjes
57 Brekbrood
- 58** **Kleine broodjes 45 - 75 gram**
- 62** **Te vullen en/of te grillen**
62 Taste of Italy
70 Platbrood en zo
73 Hotdogs
74 Hamburgerbroodjes
- 78** **Lunchbroodjes 75 - 165 gram**
- 86** **Halve stokbroden**
86 Halve ciabattas en zo
88 Rustieke halve stokbroden
91 Klassieke halve stokbroden
- 94** **Stokbroden**
94 Ciabattas & co
95 Rustieke stokbroden
97 Klassieke stokbroden
- 98** **Broden**
- 103** **Voorgesneden (toast)broden**

Brood met inclusies Zoet, fruit en/of noten

5001454



Craquelin

Belgisch briochebrood met suikerparels, gekarameliseerd in het kruim en als decoratie.



300 g



6 ST/KRT — 88 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001453



Cramique

Belgisch briochebrood met rozijnen.



300 g



6 ST/KRT — 88 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000967



Suprême fruits confect 500

Donker cilinderbrood, verrijkt met gedroogde pruimen en abrikozen, rozijnen, zonnebloempitten en notenmix.



500 g



6 ST/KRT — 120 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



2104414



Pavé cranberry 450

Rustiek, op steen gebakken zuurdesembrood van tarwebloem, verrijkt met veenbessen.



450 g



14 ST/KRT — 36 KRT/PAL



BAKKEN 210°C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



Brood met inclusies Kruiden en/of groenten

panesco
keep exploring

5000837



Linea rustichini

Assortiment van kleine, artisanale delicatessen tarwebroodjes in 5 verschillende smaken: olijven, chilipeper, tomaat-basilicum, Mediterraanse kruiden, natuur.

35 g
 150 ST/KRT — 56 KRT/PAL
 ONTDOOIEN 22°C · 15'
 BAKKEN 200°C · 3-5'
 VOORGEBAKKEN



5001279



Mini pagnottella mediterranea 45 mix

Assortimentje van artisanale, op steen gebakken, minibroodjes in drie smaken: 12 tomaten-, 12 uien- en 12 zwarte olijvenbroodjes; unieke begeleiders voor soepen en salades.

45 g
 3 x 12 ST/KRT — 120 KRT/PAL
 ONTDOOIEN 22°C · 15'
 BAKKEN 200°C · 4-6'
 VOORGEBAKKEN



5001624



Square roll muesli

Vierkant gemout tarwebroodje met rozijnen, cranberries (veenbessen), geplette havervlokken en zonnebloempitten.

70 g — 8 x 8 cm
 60 ST/KRT — 40 KRT/PAL
 ONTDOOIEN 22°C · 15'
 BAKKEN 180°C · 11-13'
 VOORGEBAKKEN



5001854



Artisan demi twist red pepper

Impressionant, artisanaal half stokbrood van tarwebloem met wat vloeibaar roggedesem, verrijkt met tomaat, chilipeper en een vleugje Tabasco. De langere rijst- en rusttijden resulteren in een ambachtelijk product met een open kruim en de authentieke smaak van weleer. Met de hand gedraaid en op steen gebakken.

125 g — ± 23 cm
 40 ST/KRT — 48 KRT/PAL
 ONTDOOIEN 22°C · 15'
 BAKKEN 180°C · 9-11'
 VOORGEBAKKEN



Mini broodjes < 45 gram Individuele broodjes

5001265



Mini pagnottella rustica 45

Artisanaal wit mini broodje van ciabattadeeg, handgevouwen, met bloem bestrooid en op steen gebakken.

- 45 g**
- 35 ST/KRT — 120 KRT/PAL**
- ONTDOOIEN 22°C · 15'**
- BAKKEN 200°C · 4-6'**
- VOORGEBAKKEN**



5001266



Mini pagnottella paesano 45

Artisanaal donker mini broodje van tarwe en gemoute gerst, handgevouwen, met bloem bestrooid en op steen gebakken.

- 45 g**
- 35 ST/KRT — 120 KRT/PAL**
- ONTDOOIEN 22°C · 15'**
- BAKKEN 200°C · 4-6'**
- VOORGEBAKKEN**



2104406



Mini premium brioche roll 22

Typisch Belgisch briochebroodje (sandwich) verrijkt met boter, melk en suiker.

- 22 g — 8,5 cm**
- 6 x 25 ST/KRT — 36 KRT/PAL**
- ONTDOOIEN 22°C · 30'**
- KLAAR OM TE SERVEREN**



2104398



Premium plus petit pain 35

Mini broodje gemaakt van uitsluitend natuurlijke ingrediënten: tarwebloem, water, gist en zout.

- 35 g — 8 cm**
- 180 ST/KRT — 36 KRT/PAL**
- ONTDOOIEN 22°C · 15'**
- BAKKEN 180°C · 8-10'**
- VOORGEBAKKEN**





5001865

5001376



Mini soft roll 17 mix

Assortiment van 3 verschillende zachte mini broodjes: 77 donkere meergranenbroodjes, 77 broodjes met tarwezemelen, 77 meergranenbroodjes met havervlokken, lijnzaad, sesamzaad en zonnebloempitten.



17 g



3 x 77 ST/KRT — 60 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



2104237



Mini diamond roll mix

Assortiment van rustieke, op steen gebakken, ruitvormige, mini broodjes: 45 met bloem bestrooide tarwebroodjes, 45 meergranenbroodjes gedecoreerd met zaadjes en 45 met bloem bestrooide bruine broodjes met een toets van komijn.



30 g



3 x 45 ST/KRT — 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 4-6'



VOORGEBAKKEN



5001865



Mini rose roll 30 mix

Assortiment minibroodjes met een karakteristieke, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim in 3 verschillende smaken: witte, bebloemde tarwebroodjes; donkere, bebloemde tarwebroodjes met gerstemout en roggedesem; meergranenbroodjes met spelt en roggedesem, bestrooid met sesam- en maanzaad. Alle broodjes zijn verrijkt met aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak en op steen gebakken.



30 g — Ø 6 cm



135 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 4-6'



VOORGEBAKKEN



Mini broodjes < 45 gram Individuele broodjes

5001355



Mini pagnottella classico 35 mix

Assortiment van artisanale, op steen gebakken, met de hand gevouwen en met bloem bestrooide mini tarwebroodjes (ciabattadeeg): 35 witte tarwebroodjes, 35 volkorenbroodjes, 35 donkere tarwebroodjes met gerstemout.



35 g



3 x 35 ST/KRT — 64 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 200°C · 3-5'



VOORGEBAKKEN



5000550



Mini rustic roll 40 mix

Assortiment van 4 soorten rustieke tarwebroodjes: 20 broodjes natuur, 20 broodjes met zonnebloempitten, 20 broodjes met roggebloem en zemelen, 20 meergranenbroodjes.



40 g



4 x 20 ST/KRT — 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 200°C · 4-6'



VOORGEBAKKEN



2104392



Mini ciabatta FB mix

Assortiment van 3 verschillende mini ciabatta's, gemaakt met het typische, vloeibare deeg met zuurdesem.



45 g



3 x 25 ST/KRT — 56 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



2104379



Mini classic roll 35 mix

Assortiment van klassieke mini broodjes: 25 witte broodjes, 25 bruine broodjes, 25 witte kaiserbroodjes met maanzaad, 25 witte kaiserbroodjes met sesamzaad.



35 g



4 x 25 ST/KRT — 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 200°C · 4-6'



VOORGEBAKKEN



Mini broodjes < 45 gram **Breekbrood**

panesco
keep exploring

5000511



Marguerite 300

Breekbrood van 7 klassieke tarwebroodjes (± 43g) aan elkaar gebakken in een bloemvorm, bebloemd.



300 g



18 ST/KRT — 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



5000510



Marguerite campagne 300

Breekbrood bestaande uit 7 verrijkte broodjes (± 43g), aan elkaar gebakken in de vorm van een bloem en bestrooid met sesamzaadjes, zonnebloempitten, maanzaad, havervlokken en lijnzaad.



300 g



18 ST/KRT — 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



5000855



Pane fiesta 240

Breekbrood bestaande uit 12 mini witte tarwebroodjes (± 21g) in een ovale vorm, bestrooid met diverse zaden en pitten: havervlokken, zonnebloempitten, lijnzaad, roggevlokken, tarwevlokken, sesamzaad en maanzaad.



240 g



24 ST/KRT — 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



Kleine broodjes 45 - 75 gram

5001862



Rose roll white 55

Klein wit tarwebroodje met een karakteristieke, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Verrijkt met aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Op steen gebakken.



55 g — Ø 7 cm



90 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5001864



Rose roll spelt seeded 55

Klein meergranenbroodje met een karakteristieke, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Gemaakt van voornamelijk speltbloem met tarwebloem, roggedesem, zonnebloempitten, aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Verrijkt met een vleugje koriander, venkel en komijn. Bestrooid met sesam- en maanzaad, op steen gebakken.



55 g — Ø 7 cm



90 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5001863



Rose roll dark 55

Klein donker tarwebroodje met een karakteristieke, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Gemaakt van tarwebloem met gerstemout en roggedesem, verrijkt met aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Op steen gebakken.



55 g — Ø 7 cm



90 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



2104532



Kaiser roll

Klassiek wit broodje met een eerder gesloten kruim en dunne korst met de typische 5 insnijdingen.



60 g



100 ST/KRT — 28 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



2103232



Kaiser roll multiseed

Klassiek meergranenbroodje met een mooi volume en de typische 5 insnijdingen, verrijkt met rogge en havervlokken, lijnzaad, kafir, zonnebloempitten en tarwezemelen.



60 g



110 ST/KRT — 28 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



5001099



Kaiser roll schwarzwald

Klassiek meergranenbroodje met een mooi volume en de typische 5 insnijdingen. Verrijkt met rogge en mout en bestrooid met tarwegries, havervlokken en zonnebloempitten.



60 g



120 ST/KRT — 28 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



5001862 – 5001863 – 5001864

Kleine broodjes 45 -75 gram

5000796



Petit pain gallega 60

Traditioneel broodje met een dunne korst en een open kruimstructuur.



60 g



50 ST/KRT — 72 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



2104374



Premium Belgian brioche roll

Typisch Belgisch broodje (sandwich) van briochedeeg verrijkt met boter en eieren.



55 g — 14,5 cm



4 x 20 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



2104393



Square roll pumpkin sunflower

Vierkant bruin tarwebroodje met grof gemalen tarwe en een decoratie van pompoenzaden en zonnebloempitten. Kenmerkend zijn het lichte kruim en de dunne krokante korst.



70 g — 8 x 8 cm



70 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



2104390



Premium plus petit pain 55

Een klein broodje gemaakt van uitsluitend natuurlijke ingrediënten: tarwebloem, water, gist en zout.



55 g — 13 cm



90 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



Brood

Te vullen en/of te grillen Taste of Italy

5001921



Schiacciata romana white pre-sliced

Traditioneel Italiaans plat brood. Een soort focaccia van tarwebloem met open kruimstructuur en extra vierge olijfolie. Op steen gebakken. Ideaal om te beleggen.



100 g



8 x 4 ST/KRT — 56 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



5001922



Schiacciata romana multigrain pre-sliced

Traditioneel Italiaans plat brood. Een soort focaccia van tarwevolkorenmeel, roggebloem en spelt, met open kruimstructuur, extra vierge olijfolie en een mix van gierst, lijnzaad en zonnebloempitten. Op steen gebakken. Ideaal om te beleggen.



100 g



8 x 4 ST/KRT — 56 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



*Schiaciatta
Lingua Romana*

5001994

5001994



Schiacciata lingua romana

nieuw

Groot/lang traditioneel Italiaans platbrood. Een soort focaccia van tarwebloem met een open kruimstructuur en extra vierge olijfolie. Op steen gebakken. Door de typische lange vorm is dit voorgesneden brood ideaal om te beleggen en in meerdere kleinere porties te verdelen.



650 g



5 x 2 ST/KRT — 32 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



Brood



Gerookte stracciatella,
ansjovis, ingelegde venkel,
pistachenoten en dille

5002011



Schiacciata farcita margherita

nieuw

Traditionele Italiaanse 'schiacciata', een soort op steen gebakken focaccia met een open kruimstructuur, gearneerd met mozzarella, tomatenpassata, extra vierge olijfolie en oregano.



120 g



14 x 3 ST/KRT — 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 3-5'



WARM OPDIENEN



Te vullen en/of te grillen Taste of Italy

5001883



Tuscan flat bread pre-sliced

Traditioneel Toscaans plat brood, een soort focaccia van tarwebloem met extra vierge olijfolie, voorgesneden. Ideale vorm om te beleggen.



80 g — 10 x 16 cm



9 x 4 ST/KRT — 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001992



Focaccia white pre-grilled pre-sliced

nieuw

Voorgegrild en voorgesneden rechthoekig plat focacciabrood, gemaakt van fijne Italiaanse tarwebloem (type 0-bloem) en verrijkt met extra vierge olijfolie. Ideaal om te beleggen.



100 g — 14 x 10 cm



16 x 4 ST/KRT — 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



of GRILL 220°C · 3 - 5'



AFGEBAKKEN



5001992

5001993



Focaccia multigrain pre-sliced

nieuw

Voorgesneden rechthoekig plat focacciabrood, gemaakt van fijne Italiaanse tarwebloem (type 0-bloem) en een mengsel van volkoren spelt-, rogge- en tarwe-meel en geroosterde gerstemout. Verrijkt met gierst, lijnzaad en zonnebloempitten. Ideaal om te beleggen.



100 g — 14 x 10 cm



16 x 4 ST/KRT — 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



of GRILL 220°C · 3 - 5'



AFGEBAKKEN



5001991



Focaccia tomato oregano pre-sliced

nieuw

Voorgesneden rechthoekig plat focacciabrood, gemaakt van fijne Italiaanse tarwebloem (type 0-bloem) en verrijkt met extra vierge olijfolie, stukjes zongedroogde tomaat en oregano. Ideaal om te beleggen.



100 g — 14 x 10 cm



16 x 4 ST/KRT — 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



of GRILL 220°C · 3 - 5'



AFGEBAKKEN



5000265

Focaccia roll fine herbs pre-sliced

Voorgesneden rond focacciabroodje verrijkt met extra vierge olijfolie en fijne kruiden zoals oregano en rozemarijn.



100 g — Ø 12,5 cm



50 ST/KRT — 48 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



5001990



Focaccia roll tomato & pesto pre-sliced

nieuw

Voorgesneden rond focacciabroodje, verrijkt met extra vierge olijfolie en gegarneerd met tomaten en pesto.



100 g — Ø 12,5 cm



8 x 6 ST/KRT — 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 180°C · 4-6'



AFGEBAKKEN



Te vullen en/of te grillen Taste of Italy

5002020



Focaccia rosmarino

verbetend
recept

Origineel Italiaans platbrood, traditioneel gemaakt met extra vierge olijfolie, zeezout en rozemarijn. Perfecte hoogte om te beleggen.



800 g — 38,5 x 28,5 cm



7 ST/KRT — 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



5000361



Focaccia olio FB

Volledig gebakken focaccia, gemaakt met olijfolie en zuurdesem als starter; geschikt voor echte Italiaanse broodjes.



350 g — 27 x 17 cm



20 ST/KRT — 40 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



5002019



Focaccia pomodori

verbetend
recept

Origineel Italiaans platbrood, traditioneel gemaakt met extra vierge olijfolie, gegarneerd met kerstomaatjes en oregano. Perfecte hoogte om te beleggen.



800 g — 38,5 x 28,5 cm



8 ST/KRT — 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



2104364



Panini pre-grilled 110

Volledig afgebakken, voorgegrild, half stokbrood, klaar om te vullen en te grillen.



110 g — 21 cm



55 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · 4-6'



of GRILL 220°C · 3 - 5'



WARM OPDIENEN



2103759



Panini herbs pre-grilled 110

Volledig afgebakken, voorgegrild half stokbrood met Provençaalse kruiden, klaar om te vullen en te grillen.



110 g — 21 cm



55 ST/KRT — 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · 4-6'



of GRILL 220°C · 3 - 5'



WARM OPDIENEN



2104410



Panini pre-grilled pre-sliced 110

Volledig afgebakken, voorgesneden en voorgegrild half stokbrood, klaar om te vullen en te grillen.



110 g — 21 cm



55 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · 4-6'



of GRILL 220°C · 3 - 5'



WARM OPDIENEN



2104160



Panini herbs pre-grilled pre-sliced 110

Volledig afgebakken, voorgesneden en voorgegrild half stokbrood met Provençaalse kruiden, klaar om te vullen en te grillen.



110 g — 21 cm



55 ST/KRT — 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · 4-6'



of GRILL 220°C · 3 - 5'



WARM OPDIENEN



Te vullen en/of te grillen Taste of Italy

2104218



Panini wholemeal pre-grilled pre-sliced

Volledig afgebakken, voorgesneden en voorgegrild, volkoren half stokbrood, klaar om te vullen en te grillen.



110 g — 21 cm



55 ST/KRT — 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · 4-6'



of GRILL 220°C · 3 - 5'



WARM OPDIENEN



5000483

Panini foccaccia pre-sliced

Voorgesneden focaccia verrijkt met olijfolie, klaar om te vullen en te grillen.



80 g



7 x 6 ST/KRT — 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · 4-6'



of GRILL 220°C · 3 - 5'



WARM OPDIENEN



5000898



Panini sesame nigella

Ovaal, focaccia type broodje, rijkelijk bestrooid met sesamzaad en nigella, uiterst geschikt voor panini.



130 g



45 ST/KRT — 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · 4-6'



of GRILL 220°C · 3 - 5'



WARM OPDIENEN



2104385



Panini 125

Vorgebakken half stokbroodje zonder insnijdingen, om te grillen.



125 g — 27 cm



45 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · 4-6'



of GRILL 220°C · 3 - 5'



WARM OPDIENEN



5001612



Ciabatta square FB pre-sliced

Originele Italiaanse ciabatta met een 'biga' of voordeeg als starter. Na een lange rijstijd wordt dit biga aan het deeg toegevoegd wat resulteert in een brood met open kruim, meer smaak en een langere houdbaarheid. Deze ciabatta is bovendien afgebakken en voorgesneden wat hem uiterst geschikt maakt voor broodjeszaken.



100 g — 12 x 12 cm



6 x 6 ST/KRT — 56 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



of GRILL 220°C · 3 - 5'



AFGEBAKKEN



5000935



Ciabatta pre-grilled pre-sliced 120

Volledig gebakken, voorgegrilde en voorgesneden ciabatta, klaar om te vullen.



120 g — 19 cm



12 x 3 ST/KRT — 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · 4-6'



of GRILL 220°C · 3 - 5'



WARM OPDIENEN



Te vullen en/of te grillen Platbrood & zo

5001979



Lebanese flat bread white

nieuw

Typisch dun, ongerezen Libanees platbrood. Geïnspireerd op het authentieke Arabische recept van tarwe- en sojabloem en op steen gebakken.



70 g — Ø 22 cm



9 x 10 ST/KRT — 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



Met hun *authentieke recepten en moderne baktechnieken* geven onze Arabische bakkers onze platbroden ongeëvenaarde smaken en aroma's.

5001981



Lebanese flat bread beetroot

nieuw

Typisch dun, ongerezen Libanees platbrood. Geïnspireerd op het authentieke Arabische recept van tarwebloem met rodebietepuree (5%) en op steen gebakken.



70 g — Ø 22 cm



9 x 10 ST/KRT — 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001980



Lebanese flat bread wholemeal

nieuw

Typisch dun, ongerezen Libanees platbrood. Geïnspireerd op het authentieke Arabische recept van tarwe- en gerstemoutbloem en op steen gebakken.



70 g — Ø 22 cm



9 x 10 ST/KRT — 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN





5001980

panesco
keep exploring

5001977



Naan flat bread white pre-folded

nieuw

Handgevouwen platbrood, geïnspireerd op traditioneel Indiaas naanbrood, gemaakt van tarwebloem, water, olie en gist. In de vlam gebakken in een kleioven.



85 g — 20 x 17 cm



12 x 5 ST/KRT — 72 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



of GRILL 220°C · 3 - 5'



AFGEBAKKEN



Brood

5001978



Naan flat bread multiseed pre-folded

nieuw

Handgevouwen platbrood, geïnspireerd op traditioneel Indiaas naanbrood, gemaakt van tarwebloem, water, olie en gist. Verrijkt met gierst, zonnebloempitten, bruin en goudkleurig lijnzaad, tarwemoutvlokken, pompoenpitten en quinoa. In de vlam gebakken in een kleioven.



85 g — 20 x 17 cm



12 x 5 ST/KRT — 72 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



of GRILL 220°C · 3 - 5'



AFGEBAKKEN



Te vullen en/of te grillen Platbrood & zo

5000055



Tunnbröd

Extra plat brood met de lichte, typische anijssmaak van venkel.



37 g — 23 x 18 cm



8 x 8 ST/KRT — 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000875



Tortilla wrap

Dun, ongerezen, typisch Mexicaans, plat brood met een diameter van 30 cm, gemaakt van tarwebloem.



89 g — Ø 30 cm



6 x 15 ST/KRT — 54 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 480'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000416



Vikingbröd round

Zacht plat brood, een specialiteit uit Zweden.



50 g — Ø 15 cm



12 x 6 ST/KRT — 60 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000617



Bowl bread

Uitgehold klein brood om verder op te vullen (met salade of soep), het hoedje kan dienst doen als begeleidend broodje.



125 g



3 x 12 ST/KRT — 40 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



Te vullen en/of te grillen **Hotdogs**

panesco
keep exploring

2104425



Brioche hot dog roll 70

Zacht, lang broodje van briochedeeg.
Ideale vorm om te gebruiken als
hotdogbroodje.



70 g — 17 cm



60 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001725



Laugen hot dog bun pre-sliced 80

Lang tarwebroodje van de
'Laugengebäck'-familie, een Duitse
bakspecialiteit met de typische smaak
van een pretzel en een bruine korst
afgewisseld met bleke insnijdingen,
voorgesneden. Ideale vorm om te
gebruiken als hotdogbroodje.



80 g — 19 cm



3 x 20 ST/KRT — 40 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



5001725

Te vullen en/of te grillen Hamburgerbroodjes

5001676



Brioche bun mini 10

Zacht, rond, minibroodje van briochedeeg, verrijkt met suiker en boter.



10 g — Ø 4,7 cm



110 ST/KRT — 160 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



2104204



Brioche bun pre-sliced 30

Zacht, rond, medium broodje van briochedeeg, voorgesneden.



30 g — Ø 7 cm



6 x 20 ST/KRT — 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



2104357



Brioche bun 85

Zacht, rond broodje van briochedeeg. Ideaal als hamburgerbroodje.



85 g — Ø 11,5 cm



50 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



2104377



Brioche bun pre-sliced 85

Zacht, rond broodje van briochedeeg, voorgesneden. Ideaal als hamburgerbroodje.



85 g — Ø 11,5 cm



50 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



2104386



Brioche bun rustic 30

Klein rond wit briochebroodje (verrijkt met boter en melk), lichtjes bebloemd voor een artisanale uitstraling en ideaal als tafelbroodje van ontbijt tot diner.



30 g — Ø 7 cm



6 x 25 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001983



Soft bun rustic pre-sliced 80

nieuw

Zacht, rond broodje van tarwebloem met gedroogde tarwedeseem voor een diepere smaak. Met bloem bestrooid en voorgesneden. Ideaal als hamburgerbroodje.



80 g — Ø 11,5 cm



3 x 15 ST/KRT — 44 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001984



Soft bun multiseed pre-sliced 80

nieuw

Zacht, rond broodje van tarwebloem, verrijkt en gegarneerd met een smaakvolle mix van granen en zaden, voorgesneden. Ideaal als hamburgerbroodje.



80 g — Ø 11,5 cm



3 x 15 ST/KRT — 44 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001601



Premium multiseed brioche round 85

Rond zacht meergranen briochebroodje met boter. Verrijkt met zonnebloempitten, sesam en lijnzaad en gedecoreerd met havervlokken.



85 g — Ø 11,5 cm



50 ST/KRT — 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



Te vullen en/of te grillen Hamburgerbroodjes

5001982



Soft bun potato turmeric pre-sliced 80

nieuw

Zacht, rond broodje van tarwebloem, verrijkt met aardappelvlokken en op smaak gebracht met kurkuma, voorgesneden. Ideaal als hamburgerbroodje.



80 g — Ø 11,5 cm



3 x 15 ST/KRT — 44 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001675



Laugen bun pre-sliced 80

Rond tarwebroodje, behorend tot de 'Laugengebäck'-familie, een Duitse bakspecialiteit. Met een typische Pretzelsmaak en een bruine korst met lichte incisies.



80 g — ± 10,5 cm



2 x 21 ST/KRT — 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



5001843



Cheese gratin roll

Rond wit tarwebroodje, rijkelijk bestrooid met gegratineerde Nederlandse gerijpte kaas (17%). Geschikt als 'klaar om te serveren'-product of hamburgerbroodje met een 'smakelijke meerwaarde'.



70 g — Ø 8,5 cm



50 ST/KRT — 56 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



5001840



Multi seed'r bun

Vezelrijk 'power' broodje van uitsluitend zaden, zonder bloem en gist. Gemaakt van zonnebloempitten, havervlokken, lijnzaad en chiazaad. Ideaal als veggieburgerbroodje. We raden aan beide helften van het broodje te grillen of te roosteren, of het broodje even op te piepen in de oven om alle rijke smaken van de zaden tot leven te brengen.



110 g — Ø 10 cm



40 ST/KRT — 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001801



Crystal roll rustic pre-sliced

Premium hamburgerbroodje/
lunchbroodje met een dunne,
krokante korst en een zacht, luchtig
kruim. Gemaakt van tarwebloem en
tarwedeseem, verrijkt met olijfolie. Met
bloem bestrooid en voorgesneden.



75 g — Ø 12 cm



30 ST/KRT — 56 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



5001987



Crystal roll square pre-sliced

nieuw

Vierkant, premium hamburgerbroodje/
lunchbroodje met een dunne,
krokante korst en een zacht, luchtig
kruim. Gemaakt van tarwebloem en
tarwedeseem, verrijkt met olijfolie. Met
bloem bestrooid en voorgesneden.



95 g — 12,5 x 11,5 cm



2 x 12 ST/KRT — 56 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



5001802



Crystal roll seeded pre-sliced

Premium hamburgerbroodje/
lunchbroodje met een dunne,
krokante korst en een zacht, luchtig
kruim. Gemaakt van gedeeltelijk
volkorenmeel en wat roggedeseem,
verrijkt met geroosterde rogge,
lijnzaad en olijfolie. Bestrooid met
boekweit, geel en bruin lijnzaad,
zonnebloempitten en sesamzaad,
voorgesneden.



70 g — Ø 12 cm



30 ST/KRT — 56 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



5001800



Crystal roll beer pre-sliced

Premium hamburgerbroodje/
lunchbroodje met een dunne,
krokante korst en een zacht, luchtig
kruim. Gemaakt van tarwebloem en
tarwedeseem met dubbel gemout bier.
Verrijkt met olijfolie en bestrooid met
griesmeel, voorgesneden.



80 g — Ø 12 cm



30 ST/KRT — 56 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



Lunchbroodjes 75-165 gram

5001859



Rose roll white 110

Wit tarwebroodje met een karakteristieke, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Verrijkt met aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Op steen gebakken.



110 g — Ø 10 cm



45 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



5001861



Rose roll spelt seeded 110

Meergrenen tarwebroodje met een karakteristieke, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Gemaakt van voornamelijk speltbloem met tarwebloem, roggedesem, zonnebloempitten, aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Verrijkt met een vleugje koriander, venkel en komijn. Bestrooid met sesam- en maanzaad, op steen gebakken.



110 g — Ø 10 cm



45 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



5001860



Rose roll dark 110

Donker tarwebroodje met een karakteristieke, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Gemaakt van tarwebloem met gerstemout en roggedesem, verrijkt met aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Op steen gebakken.



110 g — Ø 10 cm



45 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



5001988



Rose roll pumpkin 110

nieuw

Tarwebroodje met een karakteristieke, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Verrijkt met pompoenpitten, aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Op steen gebakken.



110 g — Ø 10 cm



48 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



5001988 - 5001989

5001989



Rose roll salt & pepper 110

nieuw

Tarwebroodje met een karakteristieke, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Bedekt met een pasta van plantaardige olie met zeezout en zwarte peper, verrijkt met aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Op steen gebakken.



110 g — Ø 10 cm



48 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



Lunchbroodjes 75-165 gram

5000862



Vital-ja

Ovaal broodje verrijkt met gerstemout, rogge, zonnebloempitten en lijnzaad en een decoratie van geroosterde tarwe.



80 g



80 ST/KRT — 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



2104378



Wheat-spelt pistolet 110

Meergranenbroodje van tarwe met spelt, volkorenmeel, zonnebloempitten en sesamzaadjes.



110 g



50 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



2104388



Fiber rich bagnat white

Vezelrijk wit broodje van tarwebloem, rogge, pompoenzaad, zonnebloempitten, geel lijnzaad, haver en gierst.



110 g



50 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



2104402



Fiber rich bagnat dark

Vezelrijk broodje van tarwebloem, geroosterd gerstemout en een mix van pompoenzaadjes, rogge, zonnebloempitten, gierst en haver.



110 g



50 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



5000643



Pan bagnat crossed

Rond, eerder plat, Mediterraans tarwebroodje met mooie kruisincisies, verrijkt met olijfolie.



115 g — Ø 13 cm



55 ST/KRT — 28 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



2103645



Pan bagnat multiseed FB

Volledig afgebakken en rijkelijk bestrooide meergranenbagnat, met zonnebloempitten, sesam-, maan- en lijnzaad.



110 g — Ø 12,5 cm



40 ST/KRT — 40 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



2104439



Pan bagnat oregano

Volumineus Mediterraans tarwebroodje verrijkt met oregano.



125 g — Ø 13 cm



40 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



Lunchbroodjes 75-165 gram

5000791



Flaguette

Rustiek, op steen gebakken, tarwebroodje met een open en vochtige kruimstructuur, bebloemd. Ideaal als origineel sandwichbroodje of burger.



100 g — Ø 14,5 cm



48 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5001088



Flaguette miller

Rustiek, op steen gebakken, rond broodje van rogge- en tarwebloem, verrijkt met haver, sesam- en lijnzaad. Met kenmerkende vochtige en open kruimstructuur.



100 g — Ø 14 cm



48 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5000961



Flaguette tomato black olive

Rustiek op steen gebakken plat brood verrijkt met tomaat en zwarte olijven, met bloem bestrooid.



100 g — Ø 14,5 cm



48 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5001149



Flaguette demi-lune

Rustiek, op steen gebakken tarwebroodje met een open en vochtige kruimstructuur, in de vorm van een halve maan. Met bloem bestrooid.



100 g



48 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5001986



Danish sandwich roll multigrain pre-sliced

nieuw

Deens broodje van tarwe- en roggevolkorenmeel met gedroogde roggedesem voor een diepere, evenwichtige smaak. Verrijkt met gestoomde roggekorrels, zonnebloempitten en lijnzaad, voorgesneden. Ideaal om te toasten in een contactgrill.



140 g — 17 x 8 cm



3 x 6 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 60'



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



of GRILL 220°C · 3 - 5'



AFGEBAKKEN



5001985



Danish sandwich roll wheat-oat pre-sliced

nieuw

Deens broodje van tarwebloem en havermoutpap, verrijkt met zonnebloempitten en lijnzaad. Bestrooid met durumbloem en voorgesneden. Ideaal om te toasten in een contactgrill.



100 g — 16 x 8 cm



3 x 6 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 60'



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



of GRILL 220°C · 3 - 5'



AFGEBAKKEN



5001142



Triangle multigrain

Driehoekig meergranen sandwichbroodje met een smakelijke bestrooiing van zonnebloempitten, lijnzaad, sesamzaadjes en havervlokken.



100 g



56 ST/KRT — 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001986

Lunchbroodjes 75-165 gram

5000563



Bagel 85

Ringbroodje met een dicht, eerder taai kruim en een glanzende korst.



85 g — Ø 10 cm



50 ST/KRT — 44 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



5001766



Bagel

Gestoomde bagel (natuur) met een krokante korst en gesloten kruim.



127 g — Ø 12 cm



32 ST/KRT — 44 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



5001768



Bagel multiseed

Gestoomde meergranenbagel, verrijkt met zonnebloempitten en bestrooid met geplette haver.



135 g — Ø 12 cm



32 ST/KRT — 44 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN





5001767

panesco
keep exploring

5001767



Bagel sesame poppy

Gestoomde bagel, bestrooid met
sesamzaad en maanzaad.



127 g — Ø 12 cm



32 ST/KRT — 44 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



5001769



Bagel everything

Gestoomde bagel, bestrooid met uit,
look, sesamzaad en maanzaad.



127 g — Ø 12 cm



32 ST/KRT — 44 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



Brood

Halve stokbroden

Halve ciabattas & zo

2104384



Ciabatta 105

Individuele, klassieke ciabatta.

-  **105 g — ± 12,5 cm**
-  **55 ST/KRT — 36 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 15'**
-  **BAKKEN 180°C · 8-10'**
-  **VOORGEBAKKEN**



2104368



Ciabatta FB 120

Traditionele ciabatta met zijn typische open kruimstructuur, gemaakt van kenmerkend vloeibaar deeg met wat zuurdesem als starter en verrijkt met olijfolie.

-  **120 g — 24 cm**
-  **45 ST/KRT — 36 KRT/PAL**
-  **BAKKEN 200°C · Minder dan 3'**
-  **AFGEBAKKEN**



2104395



Ciabatta seeded 85

Individuele ciabatta met tarwe volkorenbloem, bestrooid met zonnebloem- en pompoenpitten, havervlokken en sesamzaad.

-  **85 g**
-  **55 ST/KRT — 36 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 15'**
-  **BAKKEN 180°C · 8-10'**
-  **VOORGEBAKKEN**



5001139



Organic ciabatta seeded FB 100

Individuele ciabatta van bio volkorentarwe, bestrooid met zonnebloem- en pompoenpitten, havervlokken en sesamzaad.

-  **100 g — ± 14 cm**
-  **45 ST/KRT — 40 KRT/PAL**
-  **BAKKEN 200°C · Minder dan 3'**
-  **AFGEBAKKEN**



2104370



Bocata 140

Een ciabatta bijzonder geschikt om te beleggen.

-  **140 g — 18 cm**
-  **2 x 20 ST/KRT — 36 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 15'**
-  **BAKKEN 180°C · 11-13'**
-  **VOORGEBAKKEN**



5001181



Pagnottella rustica 110

Artisanaal, natuurlijk tarwebroodje in Italiaanse ciabattastijl, met de hand gevouwen en op steen gebakken.

-  **110 g — 14 cm**
-  **45 ST/KRT — 40 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 15'**
-  **BAKKEN 200°C · 8-10'**
-  **VOORGEBAKKEN**



5001483



Barra baston media 155

Breed, rustiek ogend half stokbrood met afgeknotte uiteinden. Van Spaanse origine met een opvallend luchtig, open kruim en knapperige korst.

-  **155 g — 27 cm**
-  **50 ST/KRT — 32 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 15'**
-  **BAKKEN 180°C · 14-16'**
-  **VOORGEBAKKEN**



5001182



Pagnottella paesano 110

Artisanaal, natuurlijk donker tarwebroodje in Italiaanse ciabattastijl met sesamzaad, lijnzaad en gerstemout, met de hand gevouwen en op steen gebakken.

-  **110 g — 14 cm**
-  **45 ST/KRT — 40 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 15'**
-  **BAKKEN 200°C · 8-10'**
-  **VOORGEBAKKEN**



Halve stokbroden Rustieke halve stokbroden

5001509



Rustic white diamond 80

Ruitvormig wit broodje van tarwe, gebakken op steen en bebloemd.



80 g — 16 cm



110 ST/KRT — 24 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5001510



Rustic multiseed diamond 80

Ruitvormig meergranenbroodje met rogge, lijnzaad, tarwezemelen, zonnebloempitten, sesam en geroosterde gerst, gebakken op steen.



80 g — 16 cm



110 ST/KRT — 24 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5000795



Petit pain ardennais mix

Artisanaal assortiment van elegant gevormde, rijkelijke meergranenbroodjes op steen gebakken: 20 zonnebloembroodjes, 20 meergranenbroodjes, 20 molenaarsbroodjes.



80 g



6 x 10 ST/KRT — 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5000795

5001117



Barra rústica 100

Spaanse demi baguette met artisanale looks, dunne korst en open kruimstructuur, met bloem bestrooid.

-  **100 g — 22 cm**
-  **70 ST/KRT — 32 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 15'**
-  **BAKKEN 180°C · 11-13'**
-  **VOORGEBAKKEN**



5001257



Barra rústica multiseed 100

Spaans meergranenbroodje met een fijne krokante korst en een luchtige, open kruimstructuur, rijkelijk bestrooid met 10 verschillende granen en zaden.

-  **100 g — 22 cm**
-  **70 ST/KRT — 32 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 15'**
-  **BAKKEN 180°C · 11-13'**
-  **VOORGEBAKKEN**



5000602



Barra gallega media 125

Spaans traditioneel en op steen gebakken half tarwestokbrood met een dunne krokante korst en een open, licht kruim, met bloem bestrooid.

-  **125 g — 27 cm**
-  **50 ST/KRT — 32 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 15'**
-  **BAKKEN 180°C · 11-13'**
-  **VOORGEBAKKEN**



5000787



Barra gallega media paysan 125

Traditioneel op steen gebakken Spaans half stokbrood van tarwebloem verrijkt met roggebloem. Met een dunne korst en een open kruimstructuur.

-  **125 g — 27 cm**
-  **50 ST/KRT — 32 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 15'**
-  **BAKKEN 180°C · 11-13'**
-  **VOORGEBAKKEN**



Halve stokbroden Rustieke halve stokbroden

5001853



Artisan demi twist white

Impressionant, artisaanaal half stokbrood van tarwebloem met wat vloeibaar roggedesem. De langere rijs- en rusttijden resulteren in een ambachtelijk product met een open kruim en de authentieke smaak van weleer. Met de hand gedraaid en op steen gebakken.



115 g — ± 23 cm



40 ST/KRT — 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



5001855



Artisan demi twist multiseed

Impressionant, artisaanaal half meergranenstokbrood van tarwebloem met gerstemout en wat vloeibaar roggedesem. Verrijkt en bestrooid met lijnzaad, sesamzaad, zonnebloempitten en havervlokken. De langere rijs- en rusttijden resulteren in een ambachtelijk product met een open kruim en de authentieke smaak van weleer. Met de hand gedraaid en op steen gebakken.



125 g — ± 23 cm



40 ST/KRT — 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



5001201



Petit pain rustique nature 125

Artisaanaal broodje (halve baguette) van tarwe- en roggebloem met wat tarwemout voor extra smaak. Op steen gebakken, met 2 insnijdingen bovenaan.



125 g — ± 22,5 cm



40 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5000954



Petit pain rustique multicéréales 125

Artisaanaal broodje (grootte van een half stokbrood) van tarwe- en roggebloem met tarwedesem, verrijkt met havergrutten, lijnzaad, zonnebloempitten, sesamzaad, tarwezemelen en wat mout voor extra smaak, op steen gebakken en 2 insnijdingen bovenaan.



125 g — ± 22,5 cm



40 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



Halve stokbroden

Klassieke halve stokbroden

panesco
keep exploring

2104361



Premium plus petit pain 85

Een klein broodje gemaakt van uitsluitend natuurlijke ingrediënten: tarwebloem, water, gist en zout.



85 g — 17 cm



65 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



2104391



Premium plus petit pain multiseed 80

Een meergranenbroodje van tarwebloem en gebrande mout, verrijkt en gedecoreerd met havervlokken, zonnebloempitten, sesamzaad, lijnzaad en tarwezemelen.



80 g — 18 cm



65 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



2104375



Premium plus petit pain paysan 85

Een klein broodje gemaakt van uitsluitend natuurlijke ingrediënten: tarwebloem, gedeeltelijk volkorenmeel, water, gist en zout.



85 g — 17 cm



65 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



5001855

Halve stokbroden Klassieke halve stokbroden

2104394



Premium plus demi baguette 110

Half stokbrood gemaakt van uitsluitend natuurlijke ingrediënten: tarwebloem, water, gist en zout.



110 g — 22 cm



50 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



2104362



Premium plus demi baguette 125

Een veelzijdig half stokbrood gemaakt van uitsluitend natuurlijke ingrediënten: tarwebloem, water, gist en zout.



125 g — 27 cm



45 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



2104396



Premium plus demi baguette paysanne 125

Een veelzijdig half stokbrood gemaakt van uitsluitend natuurlijke ingrediënten: tarwebloem, gedeeltelijk volkorenmeel, water, gist en zout.



125 g — 27 cm



45 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



2104365



Premium plus demi baguette multiseed 125

Een meergranen half stokbrood van tarwebloem, gebrande mout, verrijkt en gedecoreerd met havervlokken, zonnebloempitten, sesamzaad, lijnzaad en tarwezemelen.



125 g — 27 cm



45 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



2104389



Demi baguette FB 120

Een half stokbrood met goudgele korst en zacht kruim van de premium plus kwaliteit.



120 g — 27 cm



26 ST/KRT — 56 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



2104405



Golden soft demi baguette 140

Zachte, witte demi-baguette van brioche- en brooddeeg met een lange houdbaarheid.



140 g — 27 cm



45 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



2104404



Golden soft demi baguette multiseed 140

Een zacht meergranen stokbroodje van brioche en brooddeeg, rijkelijk bestrooid met lijnzaad, sesamzaad, soya en boekweit, met een lange houdbaarheid.



140 g — 27 cm



45 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



Stokbroden Ciabattas & co

5001277



Barra baston 375

De lengte, breedte en afgeknotte uiteinden van deze rustiek ogende baguette maken het ideaal om te beleggen of in 2 identieke helften te snijden.



375 g — 56 cm



20 ST/KRT — 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 17-19'



VOORGEBAKKEN



5000469



Bûchette campagnarde 340

Traditioneel, zeer donker en rijk brood van tarwe, rogge en malt. Verrijkt met gebroken rogge, zonnebloempitten en bruin lijnzaad.



340 g — ± 37 cm



30 ST/KRT — 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · 18-20'



VOORGEBAKKEN



5001184



Pagnotta rústica 400

Mooi natuurlijk artisaanaal brood, Italiaanse ciabatta stijl, met de hand gevouwen en op steen gebakken.



400 g — 36 cm



15 ST/KRT — 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 200°C · 10-12'



VOORGEBAKKEN



5001185



Pagnotta paesano 450

Natuurlijk artisaanaal brood van ciabattadeeg, verrijkt met gemoute gerst, sesam- en lijnzaadjes. Met de hand gevouwen, op steen gebakken en met bloem bestrooid.



450 g — 37 cm



15 ST/KRT — 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 200°C · 10-12'



VOORGEBAKKEN



5000106



Barra gallega 260

Spaans traditioneel en op steen gebakken tarwestokbrood met een dunne krokante korst en een open lichte kruim, met bloem bestrooid.

-  **260 g — 45 cm**
-  **18 ST/KRT — 40 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 15'**
-  **BAKKEN 180°C · 14-16'**
-  **VOORGEBAKKEN**



5001276



Barra campesina 270

Zeer luchtige baguette met open kruim en krokante korst, met puntige uiteinden en bebloemd. Dit stokbrood zal zich zeker onderscheiden van de andere baguette types.

-  **270 g — 43 cm**
-  **20 ST/KRT — 40 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 15'**
-  **BAKKEN 180°C · 14-16'**
-  **VOORGEBAKKEN**



5001146



Baguette à l'ancienne 280

Artisanale zuurdesem baguette van tarwe- en roggebloem, op steen gebakken.

-  **280 g — ± 54 cm**
-  **20 ST/KRT — 36 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 15'**
-  **BAKKEN 180°C · 11-13'**
-  **VOORGEBAKKEN**



5001145



Baguette multicéréales à l'ancienne 280

Artisanale meergranen baguette met zuurdesem en verrijkt met lijnzaad, sesamzaad, zonnebloempitten, havervlokken, tarwezemelen, rogge en gerst; op steen gebakken.

-  **280 g — ± 54 cm**
-  **20 ST/KRT — 36 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 15'**
-  **BAKKEN 180°C · 11-13'**
-  **VOORGEBAKKEN**



Stokbroden Rustieke stokbroden

5001857



Artisan twist white

Impressionant, artisaanaal stokbrood van tarwebloem met wat vloeibaar roggedesem. De langere rij- en rusttijden resulteren in een ambachtelijk product met een open kruim en de authentieke smaak van weleer. Met de hand gedraaid en op steen gebakken.



350 g — ± 52 cm



15 ST/KRT — 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



5001858



Artisan twist multiseed

Impressionant, artisaanaal meergranenstokbrood van tarwebloem met gerstemout en wat vloeibaar roggedesem. Verrijkt en bestrooid met lijnzaad, sesamzaad, zonnebloempitten en havervlokken. De langere rij- en rusttijden resulteren in een ambachtelijk product met een open kruim en de authentieke smaak van weleer. Met de hand gedraaid en op steen gebakken.



400 g — ± 52 cm



15 ST/KRT — 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



2104369



Premium plus baguette 250

Veelzijdig stokbrood, gemaakt van uitsluitend natuurlijke ingrediënten: tarwebloem, water, gist en zout.



250 g — 57 cm



30 ST/KRT — 24 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



2104381



Premium plus baguette multiseed 250

Een meergranen stokbrood van tarwebloem, gebrande mout, verrijkt en gedecoreerd met havervlokken, zonnebloempitten, sesamzaad, lijnzaad en tarwezemelen.



250 g — 57 cm



24 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



2104367



Premium plus parisienne 440

Een veelzijdig stokbrood met een bredere basis, gemaakt van uitsluitend natuurlijke ingrediënten: tarwebloem, water, gist en zout.



440 g — 57 cm



14 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 17-19'



VOORGEBAKKEN



Broden

5000922



Organic pavé au levain 450

Biobrood van tarwe- en roggebloem en een traditionele zuurdesem 'culture ancienne'. Gemaakt van 100% natuurlijke ingrediënten, zonder additieven.

 **450 g**

 **15 ST/KRT — 40 KRT/PAL**

 **BAKKEN 210°C · 14-16'**

 **VOORGEBAKKEN**



5000921



Organic boulot multiseed 450

Biobrood gemaakt van tarwe- en roggebloem, verrijkt met bio zonnebloempitten, bio geel en bruin lijnzaad, bio maanzaad en bio nigellazaad. Gemaakt van 100% natuurlijke ingrediënten, zonder additieven en e-nummers.

 **450 g**

 **12 ST/KRT — 40 KRT/PAL**

 **BAKKEN 210°C · 14-16'**

 **VOORGEBAKKEN**



5001058



Organic pavé bûcheron 500

Artisanaal bio landbrood op steen gebakken, bebloemd en met een mooie kruisinsnijding, verrijkt met mout.

 **500 g**

 **14 ST/KRT — 40 KRT/PAL**

 **BAKKEN 210°C · 14-16'**

 **VOORGEBAKKEN**



5001281



Farmers bread dark 500

Rustiek, donker meergranenbrood van tarwe- en roggebloem, verrijkt met geplette haver en rogge, lijnzaad, sesamzaad, pompoenzaad en gemoute gerst. Met bloem bestrooid.

 **500 g**

 **12 ST/KRT — 36 KRT/PAL**

 **BAKKEN 210°C · 14-16'**

 **VOORGEBAKKEN**



2104400



Boulot with sourdough white

Rustiek, wit boerenbrood van tarwebloem en rogge met roggedesem als starter, met de hand gevouwen, bebloemd en op steen gebakken. Een uniek, langzaam mengproces en langere rusttijden staan garant voor een betere hydratatie van het deeg. Het resultaat is een brood met een open structuur en een milde zuurdesemsmak dat langer vers blijft.

KG 550 g
11 ST/KRT — 36 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN



2104401



Boulot with sourdough multiseed

Rustiek, gemout meergranenbrood van tarwe, rogge en roggedesem als starter, verrijkt met sesamzaad, zonnebloempitten en lijnzaad, met de hand gevouwen en op steen gebakken. Een uniek, langzaam mengproces en langere rusttijden staan garant voor een betere hydratatie van het deeg. Het resultaat is een brood met een open structuur en een milde zuurdesemsmak dat langer vers blijft.

KG 600 g
11 ST/KRT — 36 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN



5000689



Wheat-spelt bread 600

Rustiek zuurdesembrood van grof gezeefde speltbloem met een typerende dikke gebarsten korst.

KG 600 g
15 ST/KRT — 36 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN



5001447



Large boulot with sourdough multiseed

Groot, rustiek, gemout meergranenbrood van tarwe, rogge en roggedesem als starter, verrijkt met sesamzaad, zonnebloempitten en lijnzaad, met de hand gevouwen en op steen gebakken. Een uniek, langzaam mengproces en langere rusttijden staan garant voor een betere hydratatie van het deeg. Het resultaat is een brood met een open structuur en een milde zuurdesemsmak dat langer vers blijft.

KG 900 g
9 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN



Broden

5001282



Farmers bread white 600

Rustiek, middelgroot zuurdesembrood met een dunne, krokante korst en een licht, luchtig kruim, gemaakt volgens een oud Ardens recept met tarwebloem en wat roggebloem, bebloemd.



600 g



12 ST/KRT — 36 KRT/PAL



BAKKEN 210°C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



5000688



Miller loaf 600

Verrijkt, donker, middelgroot zuurdesembrood van tarwebloem, roggebloem en mout, met een dunne, krokante korst en een licht, luchtig kruim, gedecoreerd met zonnebloempitten, tarwezemelen, sesamzaad, lijnzaad en havervlokken.



600 g



10 ST/KRT — 36 KRT/PAL



BAKKEN 210°C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



5001176



White bloomer FB 800

Traditioneel wit brood met mooie diagonale insnijdingen, een krokante korst en zachte textuur.



800 g



6 ST/KRT — 40 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



5000896

5001440



Rustic loaf with sourdough white

Traditioneel Frans tarwebrood met zuurdesem en wat rogge, op steen gebakken. Gemaakt van 100% natuurlijke ingrediënten, zonder additieven.

 **1100 g — ± 41 cm**
 **6 ST/KRT — 32 KRT/PAL**
 **BAKKEN 210°C · 19-21'**
 **VOORGEBAKKEN**



5001442



Rustic loaf with sourdough multiseed

Traditioneel Frans (gemout) meergranen tarwebrood met zuurdesem, rogge en geroosterde gerstemoutbloem, verrijkt met bruin lijnzaad en gierst, op steen gebakken.

 **1100 g — ± 41 cm**
 **6 ST/KRT — 32 KRT/PAL**
 **BAKKEN 210°C · 19-21'**
 **VOORGEBAKKEN**



5000536



Pain polka 1100

Zeer traditioneel brood met een dunne maar krokante korst en vochtig kruim met grote luchtbellen. Op steen gebakken, bebloemd en met kruisvormige insnijdingen.

 **1100 g — ± 48 cm**
 **8 ST/KRT — 24 KRT/PAL**
 **BAKKEN 210°C · 19-21'**
 **VOORGEBAKKEN**



5000896



Pain polka multiseed 1100

Zeer traditioneel brood met een dunne maar krokante korst en vochtig kruim met grote luchtbellen, verrijkt met 8 soorten bloem, granen of zaden. Op steen gebakken, bebloemd en met kruisvormige insnijdingen.

 **1100 g — ± 49 cm**
 **8 ST/KRT — 24 KRT/PAL**
 **BAKKEN 210°C · 19-21'**
 **VOORGEBAKKEN**



Broden

5001602



Pavé fermier

Artisanaal wit tarwedeseembrood van natuurlijke desem, volgens de traditie gemaakt met een rijs- en rijpingstijd van meer dan 48 uur. Resultaat: een veerkrachtig, halfopen kruim en een smaakvolle, dunne korst. Bebloemd en op steen gebakken.



1100 g



6 ST/KRT — 40 KRT/PAL



BAKKEN 210°C · 19-21'



VOORGEBAKKEN



5001603



Pavé meunier

Artisanaal, donker meergranen desembrood van tarwe-, rogge- en tarwevolkorenmeel. Verrijkt met in natuurlijke vloeibare desem geweekte granen (rogge, sesam, zonnebloempitten, maanzaad, en bruin en geel lijnzaad) en bestrooid met sesamzaad en gierstvlokken. Op steen gebakken.



1100 g



6 ST/KRT — 40 KRT/PAL



BAKKEN 210°C · 19-21'



VOORGEBAKKEN



2104372



Pavé garde chasse 1900

Country-style tarwebrood met tarwezuurdesem, dat de smaak van het vochtige kruim en de dikke korst veredelt. Bebloemd en op steen gebakken.



1900 g



4 ST/KRT — 36 KRT/PAL



BAKKEN 210°C · 19-21'



VOORGEBAKKEN



2104366



Pavé garde forestier 1900

Rustiek brood gemaakt van tarwe, roggevolkorenmeel en geroosterde moutbloem, verrijkt met bruin lijnzaad, soja en zonnebloempitten. Met bloem bestrooid en op steen gebakken.



1900 g



4 ST/KRT — 36 KRT/PAL



BAKKEN 210°C · 19-21'



VOORGEBAKKEN





2104664

5001604



Pavé garde messier 1900

Artisanaal, bruin meergranen zuurdesembrood van tarwe en tarwevolkorenmeel. Met een natuurlijk vloeibaar desem van tarwe- en roggebloem, verrijkt met geroosterd sesamzaad, lijnzaad en pompoenpitten. Bestrooid met lijn- en sesamzaad, op steen gebakken.



1900 g



4 ST/KRT — 40 KRT/PAL



BAKKEN 210°C • 19-21'



VOORGEBAKKEN



Voorgesneden (toast)broden

2104665



Pavé garde chasse pre-sliced 1100

nieuw

Rustiek tarwebrood gemaakt met tarwedese, voor een fijnere smaak van het vochtige kruim en de dikke korst. Met bloem bestrooid en op steen gebakken. Gesneden in 15 bruikbare sneden van 17 mm dik en verpakt in een ovenbestendige bakzak.



1100 g — 15 + 2 slices



6 x 1 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C • 60' in bakzak



BAKKEN 190°C • 8-10' in bakzak



VOORGEBAKKEN



2104664



Pavé garde forestier pre-sliced 1100

nieuw

Rustiek brood gemaakt van tarwe, roggevolkorenmeel en geroosterde moutbloem, verrijkt met bruin lijnzaad, soja en zonnebloempitten. Met bloem bestrooid en op steen gebakken. Gesneden in 15 bruikbare sneden van 17 mm dik en verpakt in een ovenbestendige bakzak.



1100 g — 15 + 2 slices



6 x 1 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C • 60' in bakzak



BAKKEN 190°C • 8-10' in bakzak



VOORGEBAKKEN



Voorgesneden (toast)broden

5001609



Loaf with sourdough white pre-sliced

Bakvers en voorgesneden tarwebrood met een zuurdesem van tarwe en rogge. 21-22 bruikbare sneden van 17mm dik, met een zacht veerkrachtig kruim en krokante korst, met meer smaak en aroma's. Ieder brood verpakt in zijn bakzak klaar om te bakken. Ideal voor country styled sandwiches, paninis & toasts.



1000 g — 21-22 + 2 slices



5 x 1 ST/KRT — 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 60' in bakzak



BAKKEN 170°C · 6-8' in bakzak



AFGEBAKKEN



5001608



Loaf with sourdough multiseed pre-sliced

Bakvers en voorgesneden meergranenbrood met een zuurdesem van tarwe en rogge. 21-22 bruikbare sneden van 17mm dik, met een zacht veerkrachtig kruim en krokante korst, met meer smaak en aroma's. Ieder brood is verpakt in een bakzak klaar om te bakken. Ideal voor country style sandwiches, paninis en toasts.



1000 g — 21-22 + 2 slices



5 x 1 ST/KRT — 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 60' in bakzak



BAKKEN 170°C · 6-8' in bakzak



AFGEBAKKEN



5001008



Sandwich bread white 800

Perfect vierkant gesneden wit tarwebrood. Gesneden in 18 sneden van 12 x 12 x 1,2 cm (+ 2 korsten). Ideaal voor Engelse driehoekige sandwiches en toast.



800 g — 18 + 2 slices



10 x 1 ST/KRT — 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 240'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001009



Sandwich bread malted 800

Perfect vierkant gesneden tarwebrood met havermoutvlokken, tarwezemelen en tarwe- en gerstemoutbloem. Gesneden in 18 sneden van 12 x 12 x 1,2 cm (+ 2 korsten). Ideaal voor Engelse driehoekige sandwiches en toast.



800 g — 18 + 2 slices



10 x 1 ST/KRT — 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 240'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001995



Danish rye bread pre-sliced

nieuw

Vezelrijk, donker Deens roggebrood vol granen (39%): roggekorrels, zonnebloem- en pompoenpitten. Verrijkt met volkoren roggedesem en bestrooid met gehakte pompoenpitten. Gesneden in 13 bruikbare sneden.



600 g — 13 slices



15 ST/KRT — 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 360'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000484



Tramezzino

Horizontaal gesneden, wit sandwichbrood, zonder korst. Gesneden in 10 sneden van 45 x 10 x 0,85 cm. Ideaal om te beleggen of als toast.



1000 g — 10 slices / 45 cm



6 ST/KRT — 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000779



Tramezzino wheat-rye

Horizontaal gesneden tarwebrood met rogge, zonder korst. Gesneden in 10 sneden van 45 x 10 x 0,85 cm. Ideaal om te beleggen of als toast.



1000 g — 10 slices / 45 cm



6 ST/KRT — 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



Viennoiserie





- 108 Croissants
- 113 Chocolate rolls & swirls
- 115 Danish pastry
- 118 Overige viennoiserie
- 120 Mini viennoiserie



Croissants

5000648



Mini croissant au beurre

Mini botercroissant, gedoreerd.
Gemaakt met 18% boter (aandeel in totaal recept).



25 g



4 x 40 ST/KRT — 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001456



Mini croissant au beurre curved

Gebogen, smaakvolle mini
botercroissant. Gemaakt met 25%
boter (aandeel in totaal recept).



22 g



± 136 ST/KRT — 128 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5002002



Argentino croissant

nieuw

Lokale Argentijnse versie van de
croissant (ook wel 'medialuna' of
'factura' genoemd). Een zeer rijk
dessertgebak in croissantstijl gemaakt
met roomboter, suiker, eieren en
melk. Zowel voor zoete als hartige
toepassingen. Gemaakt met 23% boter
(percentage in volledig recept).



40 g



2 x 55 ST/KRT — 128 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 45'



BAKKEN 170°C · 17'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001758



Mini croissant double colour choco

Dubbel gekleurde mini botercroissant,
ontstaan uit twee smaken getoerd
gerezen deeg (natuur en cacao), met
een rijke chocovulling. Gemaakt met
18% boter (aandeel in totaal recept).



45 g



36 ST/KRT — 130 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 14-16'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001592



Croissant artisanal au beurre 60

Middelgrote croissant gemaakt met kwaliteitsvolle Franse boter, suiker en vollemelkpoeder. De traditionele Franse productiemethode met langere rusttijd staat garant voor een betere, vollere smaak met aroma's van verse boter en een mooie gelaagdheid. Gemaakt met 23% boter (percentage in volledig recept).



60 g



2 x 35 ST/KRT — 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001996



Croissant artisanal au beurre 70

nieuw

Croissant gemaakt met kwaliteitsvolle Franse boter, suiker en vollemelkpoeder. De traditionele Franse productiemethode met langere rusttijd staat garant voor een betere, vollere smaak met aroma's van verse boter en een mooie gelaagdheid. Gemaakt met 23% boter (percentage in volledig recept).



70 g



2 x 35 ST/KRT — 64 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



Croissants

5000655



Croissant au beurre 65

Klassieke Franse botercroissant met zeer mooie bladering, gedoreerd. Gemaakt met 18% boter (aandeel in totaal recept).



65 g



4 x 20 ST/KRT — 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001851



Organic croissant au beurre 70

BIO croissant van fijn getoerd gerezen deeg met boter. Gemaakt met 23% boter (aandeel in totaal recept).



70 g



2 x 30 ST/KRT — 64 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001966



Maxi croissant au beurre

Grote, rechte en rijke botercroissant met een open textuur en rijke smaak, gedoreerd. Gemaakt met 24% boter (aandeel in totaal recept).



80 g



4 x 15 ST/KRT — 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001751



Croissant au beurre multigrain 80

Heerlijk en rijkelijk versierde meergranen botercroissant met roggebloem, geroosterde gerstemoutbloem en speltbloem, lijnzaad en zonnebloempitten. Gemaakt met 19% boter (aandeel in totaal recept).



80 g



2 x 30 ST/KRT — 64 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001211



Croissant curved 100

Premium margarinecroissant, zeer rijk van smaak, met een mooi volume en fijne gelaagdheid, gedoreerd. Ideaal om zo te gebruiken of als lunchbroodje.

100 g

36 ST/KRT — 72 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 17-19'

KLAAR OM TE BAKKEN



5002001



Croissant curved multigrain 85

nieuw

Premium margarinecroissant, zeer rijk van smaak, met een mooi volume en fijne gelaagdheid. Gemaakt van tarwe- en haverzemelen, verrijkt en gegarandeerd met verschillende granen en zaden, zoals bruin en goudkleurig lijnzaad, chiazaad, zonnebloempitten, sesamzaad en haver- en tarwevlokken. Ideaal om zo te gebruiken of als lunchbroodje.

85 g

2 x 20 ST/KRT — 72 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 17-19'

KLAAR OM TE BAKKEN



2004117



Croissant au beurre FB 45

Volledig afgebakken, goudbruine botercroissant. Gemaakt met 21% boter (aandeel in totaal recept).

45 g

70 ST/KRT — 36 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN



5000914



Croissant au beurre FB 55

Volledig afgebakken botercroissant van uitzonderlijke kwaliteit. Gemaakt met 21% boter (aandeel in totaal recept).

55 g

40 ST/KRT — 48 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN



Croissants

5001648



Croissant almond filling

Volumineuze, mooi gelaagde botercroissant, rijkelijk gevuld met een amandelvulling en bestrooid met amandelschilfers.



100 g



2 x 30 ST/KRT — 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 20-22'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001647



Croissant chocolate hazelnut filling

Volumineuze, mooi gelaagde botercroissant, rijkelijk gevuld met praliné en gedecoreerd met stukjes chocolade.



100 g



2 x 30 ST/KRT — 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 20-22'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001674



Croissant double colour raspberry filled

Volumineuze, mooi gelaagde, tweekleurige botercroissant, ontstaan uit de omhelzing van 2 smaken getoerd gerezen deeg (natuur en framboos), met een rijke frambozenvulling. Gemaakt met 16% boter (aandeel in totaal recept).



90 g



40 ST/KRT — 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001673



Croissant double colour choco filled

Volumineuze, mooi gelaagde, tweekleurige botercroissant, ontstaan uit de omhelzing van 2 smaken getoerd gerezen deeg (natuur en cacao), met een rijke chocoovulling. Gemaakt met 16% boter (aandeel in totaal recept).



90 g



40 ST/KRT — 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



Chocolate rolls & swirls

panesco
keep exploring

5000649



Mini pain au chocolat au beurre

Mini chocoladebroodje met twee
staafjes donkere chocolade,
gedoreerd. Gemaakt met 16% boter
(aandeel in totaal recept).



25 g



4 x 40 ST/KRT — 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001997



Pain au chocolat artisanal au beurre 70

nieuw

Chocoladebroodje gemaakt met
kwaliteitsvolle Franse boter, suiker,
vollemelkpoeder en pure chocolade. De
traditionele Franse productiemethode
met langere rusttijd staat garant
voor een betere, vollere smaak met
aroma's van verse boter en een mooie
gelaagdheid. Gemaakt met 21% boter
(percentage in volledig recept).



70 g



2 x 45 ST/KRT — 64 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001852



Organic pain au chocolat au beurre 75

BIO chocoladebroodje van fijn getoerd
gerezen deeg met boter en twee
staafjes donkere chocolade. Gemaakt
met 21% boter (aandeel in totaal
recept).



75 g



2 x 35 ST/KRT — 64 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



Chocolate rolls & swirls

5001591



Pain au chocolat au beurre

Chocoladebroodje van getoerd gerezen deeg met boter, gevuld met twee staafjes pure chocolade. Gemaakt met 16% boter (aandeel in totaal recept).



75 g



2 x 35 ST/KRT — 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001911



Pain au chocolat au beurre FB

Afgebakken chocoladebroodje met boter en twee chocoladestaafjes. Gemaakt met 21% boter (aandeel in totaal recept).



70 g



3 x 16 ST/KRT — 48 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



5000650



Mini pain aux raisins au beurre

Kleine ronde Franse suisse met boter, banketbakkersroom en rozijnen, gedoreerd. Gemaakt met 14% boter (aandeel in totaal recept).



30 g



5 x 30 ST/KRT — 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5002018



Pain aux raisins au beurre

nieuwe
verpakking

Klassieke, Franse, ronde suisse van getoerd gerezen bladerdeeg, met crème pâtissière en rozijnen, gedoreerd. Gemaakt met 13% boter (aandeel in totaal recept).



100 g



3 x 24 ST/KRT — 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



Danish pastry

panesco
keep exploring

5001919



Vegan mini Danish crown mix

Assortiment van 3 mini Deense viennoiseries: 2 x 20 mini kronen gevuld met plantaardige vanillecrème en gekaramelliseerde bruine suiker, bestrooid met stukjes hazelnoot, 2 x 20 mini kronen gevuld met appel en duindoornbes, 2 x 20 mini kronen gevuld met kersen. Incl. 1 zakje sinaasappelglazuur voor de mini kronen met appel en duindoornbes.



40 g



6 x 20 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001915



Vegan Danish crown custard

Deense kroon gevuld met romige, plantaardige vanillecrème en gekaramelliseerde zachte bruine suiker, bestrooid met stukjes hazelnoot.



90 g



4 x 12 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 19-21'



KLAAR OM TE BAKKEN



Viennoiserie

5001916



Vegan Danish crown apple buckthorn

Deense kroon gevuld met appel en duindoornbes. Incl. 1 zakje sinaasappelglazuur.



88 g



4 x 12 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 19-21'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001916

Danish pastry

5000971



Mini maple pecan plait

Mini krokante, gevlochten, Deense koek. Gevuld met een smeûge, zoete vulling van ahorn en pecannoten en rijkelijk bestrooid met stukjes pecannoot. Inclusief 1 zakje ahornsiroop.



40 g



5 x 20 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000731



Maple pecan plait

Originele krokante Deense koek gevuld met pecannoten en ahorn pasta en rijkelijk bestrooid met gebroken pecannoten. 1 zakje ahornsiroop en cuvetjes ingesloten.



95 g



4 x 12 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 19-21'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000929



Mini Danish mix

Assortiment van 5 Deense mini viennoiseries bestaande uit: 20 koeken met pecannoten en ahornsiroop, 20 appel-rasterkoeken, 30 kaneelrollen, 20 vanillecrème kronen, 20 frambozenkronen.



40 g



110 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000731 - 5000929

5001473



Cinnamon swirl

Originele knapperige Deense koek, met pasta van bruine suiker met kaneel. 1 zakje fondantsuiker ingesloten.



85 g



4 x 12 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 19-21'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000732



Danish custard crown

Originele, krokante, Deense viennoiserie met crème pâtissière en een beetje abrikozen- en amandelpasta. Met 1 zakje witte fondantsuiker.



90 g



4 x 12 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 19-21'



KLAAR OM TE BAKKEN



Overige viennoiserie

5001620



Mini torsade au chocolat au beurre

Getoerd gerezen deeg (met fijne boter) met vanillecrème en talrijke donkere chocoladeparels. Gemaakt met 12% boter (aandeel in totaal recept).



28 g



2 x 50 ST/KRT — 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001458



Mini marzipan twist

Knapperige bladerdeegstrik met marsepein en amandelen, bestrooid met sesam- en maanzaadjes.



45 g



75 ST/KRT — 120 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5002003

Mini deluxe viennoiserie mix

nieuw

Assortiment van 4 premium mini viennoiseries met boter: 50 koeken met vanillecrème, 50 frambozenkoeken versierd met roze suiker, 50 pralinévingers versierd met stukjes geroosterde en gekarameliseerde hazelnoot, 50 vierkante koeken met aardbeienpuree, versierd met stukjes amandel. Elk gemaakt met 12% tot 17% boter (percentage in volledig recept).



30-40 g



4 x 50 ST/KRT — 64 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 14-16'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001150



Mini feuilleté aux fruits mix

Assortiment van gedoreerde bladerdeegcarrés met boter en 4 verschillende vruchtenvullingen: appelblokjes, morello kersen, mango, aardbei.



40 g



4 x 25 ST/KRT — 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



2104670



Croissant bun

nieuw

Veelzijdig broodje van croissantdeeg. Getoerd gerezen deeg, opgerold in een papieren bakvorm. Het resultaat is een mooie hoge, ronde croissant die gemakkelijk horizontaal kan worden doorgesneden en zowel voor zoete als hartige toepassingen kan worden gebruikt. Gemaakt met 19% boter (percentage in volledig recept).



70 g



35 ST/KRT — 88 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000970



Caribbean twist

Getoerd gerezen deeg met crème pâtissière, verrijkt met ananas en bestrooid met gemalen kokos.



100 g



3 x 26 ST/KRT — 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000901



Apple turnover

Appeldriehoek met stukjes appel, rozijnen en een beetje kaneel, afgewerkt met parelsuiker.



145 g



35 ST/KRT — 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 30-32'



KLAAR OM TE BAKKEN



Mini viennoiserie

5000648



Mini croissant au beurre

Mini botercroissant, gedoreerd.
Gemaakt met 18% boter (aandeel in totaal recept).



25 g



4 x 40 ST/KRT — 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001456



Mini croissant au beurre curved

Gebogen, smaakvolle mini
botercroissant. Gemaakt met 25%
boter (aandeel in totaal recept).



22 g



± 136 ST/KRT — 128 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5002002



Argentino croissant

nieuw

Lokale Argentijnse versie van de
croissant (ook wel 'medialuna' of
'factura' genoemd). Een zeer rijk
dessertgebak in croissantstijl gemaakt
met roomboter, suiker, eieren en
melk. Zowel voor zoete als hartige
toepassingen. Gemaakt met 23% boter
(percentage in volledig recept).



40 g



2 x 55 ST/KRT — 128 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 45'



BAKKEN 170°C · 17'



KLAAR OM TE BAKKEN



5002002

5001758



Mini croissant double colour choco

Dubbel gekleurde mini botercoissant, ontstaan uit twee smaken getoerd gerezen deeg (natuur en cacao), met een rijke chocovulling. Gemaakt met 18% boter (aandeel in totaal recept).



45 g



36 ST/KRT — 130 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 14-16'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000649



Mini pain au chocolat au beurre

Mini chocoladebroodje met twee staafjes donkere chocolade, gedoreerd. Gemaakt met 16% boter (aandeel in totaal recept).



25 g



4 x 40 ST/KRT — 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



In Argentinië noemt men deze croissants ook *Medialunas* (*halve maantjes*) of *Facturas* (afgeleid van het Latijnse 'facere', dat 'maken' of 'creëren' betekent).

5000650



Mini pain aux raisins au beurre

Kleine ronde Franse suisse met boter, banketbakkersroom en rozijnen, gedoreerd. Gemaakt met 14% boter (aandeel in totaal recept).



30 g



5 x 30 ST/KRT — 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



Mini viennoiserie

5000971



Mini maple pecan plait

Mini krokante, gevlochten, Deense koek. Gevuld met een smeûge, zoete vulling van ahorn en pecannoten en rijkelijk bestrooid met stukjes pecannoot. Inclusief 1 zakje ahornsiroop.



40 g



5 x 20 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001458



Mini marzipan twist

Knapperige bladerdeegstrik met marsepein en amandelen, bestrooid met sesam- en maanzaadjes.



45 g



75 ST/KRT — 120 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001620



Mini torsade au chocolat au beurre

Getoerd gerezen deeg (met fijne boter) met vanillecrème en talrijke donkere chocoladeparels. Gemaakt met 12% boter (aandeel in totaal recept).



28 g



2 x 50 ST/KRT — 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5002003

Mini deluxe viennoiserie mix

nieuw

Assortiment van 4 premium mini viennoiseries met boter: 50 koeken met vanillecrème, 50 frambozenkoeken versierd met roze suiker, 50 pralinévingers versierd met stukjes geroosterde en gekarameliseerde hazelnoot, 50 vierkante koeken met aardbeienpuree, versierd met stukjes amandel. Elk gemaakt met 12% tot 17% boter (percentage in volledig recept).



30-40 g



4 x 50 ST/KRT — 64 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 14-16'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001150



Mini feuilleté aux fruits mix

Assortiment van gedoreerde bladerdeegcarrés met boter en 4 verschillende vruchtenvullingen: appelblokjes, morello kersen, mango, aardbei.



40 g



4 x 25 ST/KRT — 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001919



Vegan mini Danish crown mix

Assortiment van 3 mini Deense viennoiseries: 2 x 20 mini kronen gevuld met plantaardige vanillecrème en gekaramelliseerde bruine suiker, bestrooid met stukjes hazelnoot, 2 x 20 mini kronen gevuld met appel en duindoornbes, 2 x 20 mini kronen gevuld met kersen. Incl. 1 zakje sinaasappelglazuur voor de mini kronen met appel en duindoornbes.



40 g



6 x 20 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000929



Mini Danish mix

Assortiment van 5 Deense mini viennoiseries bestaande uit: 20 koeken met pecannoten en ahornsiroop, 20 appel-rasterkoeken, 30 kaneelrollen, 20 vanillecrème kronen, 20 frambozenkronen.



40 g



110 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 13-15'



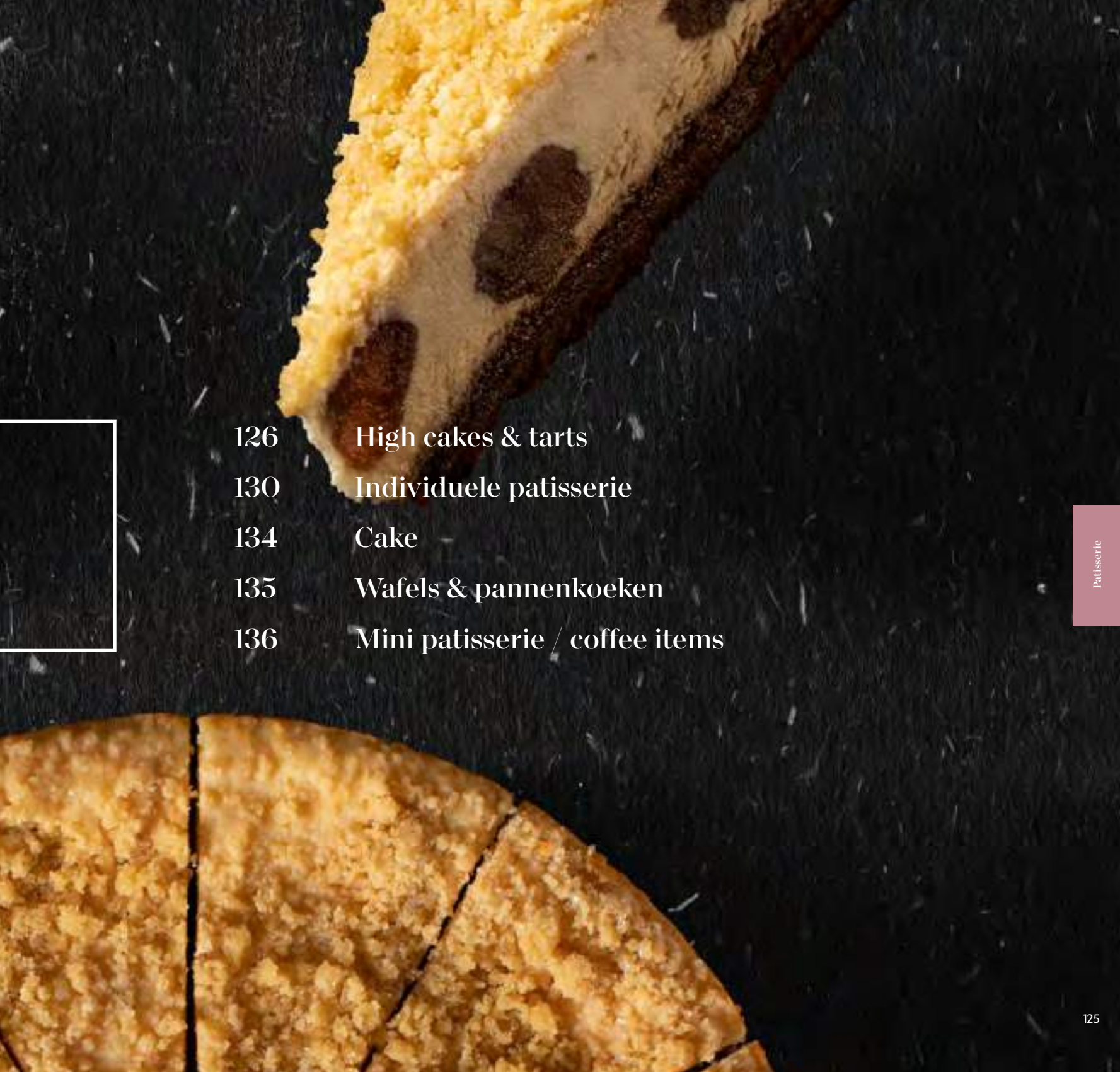
KLAAR OM TE BAKKEN





Pâtisserie





- 126 High cakes & tarts
- 130 Individuele patisserie
- 134 Cake
- 135 Wafels & pannenkoeken
- 136 Mini patisserie / coffee items

High cakes & tarts

5001364



Chocolate cream cake

Voorgesneden (14p), hoge chocoladetaart, opgebouwd uit 3 lagen chocoladebiscuit afgewisseld met donkere chocolademousse en bedekt met ganache.



1750 g — 125 g • 14 p



1 ST/KRT — 216 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C • 480'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000642



Tiramisu tondo

Voorgesneden (12p), licht in koffie gedrenkte biscuit met room- en mascarponevulling en een vleugje Marsala (origineel recept).



1080 g — 90 g • 12 p



1 ST/KRT — 216 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C • 240'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001958

Chocolate fudge cake

nieuw

Voorgesneden (14 p) hoge chocoladetaart met 3 lagen chocoladefudge, afgewisseld met donkere chocolademousse en bedekt met donkere chocoladeganache. Versierd met brownieblokjes bovenaan en chocoladevlokken aan de zijkant.



2100 g — 150 g • 14 p



1 ST/KRT — 216 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C • 1440'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001958

5001366



Iced carrot cake

Voorgesneden (14p), hoge worteltaart met 4 lagen wortelcake (met amandelen en rozijnen) afgewisseld met 4 lagen van vanille-yoghurtcrème, gearomatiseerd met sinaasappel.



2500 g — 178 g • 14 p



1 ST/KRT — 216 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C • 720'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001669



Snow white's forest fruit cake

Voorgesneden (12p), hoge cake, afgesmeerd met crème. Opgebouwd uit 3 lagen luchtige sponscake en crèmevulling, verrijkt en gedecoreerd met gevriesdroogde rode en zwarte bessen, frambozen en aardbeien en bestrooid met korenbloemen.



1250 g — 104 g • 12 p



1 ST/KRT — 216 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C • 720'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001846

Blueberry red velvet cake

Voorgesneden (12p) hoge taart met 3 lagen red velvet biscuit, afgewisseld met 3 lagen bosbessenroom in verschillende kleurtinten. Bestrooid met red velvet crumble en zwarte bessen.



1880 g — 157 g • 12 p



1 ST/KRT — 216 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C • 720'



KLAAR OM TE SERVEREN



High cakes & tarts

5000933



White cheesecake

Voorgesneden (12p), ronde kwark
kaastaart op een bodem van krokant
kruimeldeeg.



1600 g — 133 g • 12 p



1 ST/KRT — 240 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C • 1440'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001932



Apple crumble cheese cake

nieuw

Voorgesneden (12 p) zachte
roomkaastaart met stukjes appel
op een bodem van crumble met
karamel en kaneel (soort speculoos)
en gegarneerd met een crumble van
rietsuiker.



1600 g — 133 g • 12 p



1 ST/KRT — 312 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C • 1440'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000657

Profiterole tart

Voorgesneden (12p) taart met een
dun laagje vanillecrème, bedekt
met banketbakkersroom (luchtige
vanillecrème) en roomsoesjes,
bestrooid met bloedsuiker en
chocoladekrullen.



1600 g — 133 g • 12 p



1 ST/KRT — 184 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C • 480'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000640



Crostata al limone

Voorgesneden (14p) taartbodem van
kruimeldeeg met een frisse vulling
van citroencrème, mooi versierd met
poedersuiker.



1400 g — 100 g • 14 p



1 ST/KRT — 240 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C • 240'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000697



Apple tart normande

Voorgesneden (12p), open appeltaart met appelpartjes, rozijnen en Kaneel in een cakebeslag.



1900 g — 158 g • 12 p



1 ST/KRT — 184 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C • 480'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001369



Apple tart maison

Voorgesneden (14p), authentieke, hoge taartbodem van kruimeldeeg (met boter), rijkelijk gevuld met appels en sultanarozijnen, op smaak gebracht met Kaneel.



2500 g — 178 g • 14 p



1 ST/KRT — 216 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C • 720'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000996



Apfelstrudel 125

Authentieke 'Apfelstrudel' met 63% appels, rozijnen en Kaneel. Voorgesneden in 8 porties.



125 g



6 x 8 ST/KRT — 90 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C • 720'



BAKKEN 180°C • 6-8'



WARM OPDIENEN



5000656



Red fruit tart

Voorgesneden (12p) open fruitaart met een laag chocoladebiscuit, bedekt met bosvruchten (rode bessen, bramen, bosbessen en frambozen).



1550 g — 129 g • 12 p



1 ST/KRT — 184 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C • 480'



KLAAR OM TE SERVEREN



Individuele patisserie

5000979



Feuilleté aux pommes

Bladerdeeggebakje met in boter gebakken appelpartjes, abrikozengelei en gepofte rijstkrokantjes.



105 g



16 ST/KRT — 120 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



5001771



Moelleux chocolate

Moelleux van chocolade met een vloeibare kern van donkere Belgische chocolade.



90 g



24 ST/KRT — 144 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · 10-12'



of MICROWAVE 500W · 65 sec



WARM OPDIENEN



5001771

5001914



Classic cheesecake

Individueel roomkaastaartje met verse kaas (kwark) en boter, op een zanddeeg crumble.



85 g — Ø 6 cm



12 ST/KRT — 288 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 480'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001913



Marbled blueberry cheesecake

Individueel roomkaastaartje met blauwe bosbessen op een zanddeeg crumble.



85 g — Ø 6 cm



12 ST/KRT — 288 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 480'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000845

Bavarois chocolate almond milk

Individuele bavarois van fondant chocolate met een hart van amandelmelk en frambozen-mousse, afgewerkt met streepjesbiscuit, ganache en amandelen.



85 g



20 ST/KRT — 160 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 240'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000844

Bavarois raspberry lemon

Individuele bavarois van frambozen en citroen op amandelbiscuit, afgewerkt met frambozen.



85 g



20 ST/KRT — 160 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 240'



KLAAR OM TE SERVEREN



Individuele patisserie

5001849



Lemon meringue barlet

Een rechthoekige taartbodem van kruimeldeeg, gevuld met lemon curd en afgewerkt met Italiaanse merengue, licht gekaramelliseerd met een keukenbrander.



85 g



2 x 9 ST/KRT — 128 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001850



Chocolate barlet

Een rechthoekige taartbodem van kruimeldeeg, gevuld met een ganache van melkchocolade.



70 g



3 x 9 ST/KRT — 128 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001850

5001845

Raspberry white chocolate delight

Verfijnde rechthoekige compositie met verschillende texturen: krokante feuilletine (crumble cookie) met daarboven frambozenconfituur (met zaadjes), amandelbiscuit en een laagje bavarois van witte chocolade, afgewerkt met frambozengelei.



90 g



3 x 10 ST/KRT — 99 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001844

Chocolate salted caramel delight

Verfijnde rechthoekige compositie met verschillende texturen: krokante feuilletine met amandel, chocoladebiscuit en chocolademousse, van elkaar gescheiden door een laagje gezouten karamel, afgewerkt met chocoladeganache.



70 g



3 x 10 ST/KRT — 99 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001573

Parade of Belgian chocolate quenelles

Drie bavarois quenelles van Belgische chocolade (donkere, witte en melkchocolade), beneveld met fijne chocoladedeeltjes, gedresseerd op een laagje knapperige feuilletine en amandelbiscuit, bedekt met ganache.



60 g



2 x 8 ST/KRT — 154 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 180'



KLAAR OM TE SERVEREN



Cake

5001522



Lemon ring cake

Zachte cake (met volledige eieren), fris en fruitig van smaak door de stukjes citroengelei. Met bloedsuiker bestrooid. Uitstekend op het ontbijtbuffet, fantastisch voor high tea.



800 g — Ø 21 cm



1 ST/KRT — 270 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 180'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001588



Belgian apple ring cake

Zachte appelcake (met volledige eieren), rijkelijk gevuld met stukjes jonagold appel, afgewerkt met abricoteergelei en geschaafde amandelen en met bloedsuiker bestrooid. Uitstekend op het ontbijtbuffet, fantastisch voor high tea.



825 g — Ø 21 cm



1 ST/KRT — 270 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 180'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001589



Belgian chocolate ring cake

Rijke chocoladecake (met volledige eieren), met stukjes Belgische chocolade, lichtjes bestreken met abrikozengelei en met bloedsuiker bestrooid. Uitstekend op het ontbijtbuffet, fantastisch voor high tea.



800 g — Ø 21 cm



1 ST/KRT — 270 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 180'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000105



Belgian sugar waffle

Luikse wafel; een zoete, gekarameliseerde dichte wafel met suikerparels.



90 g



32 ST/KRT — 96 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



Wafels & pannenkoeken

panesco
keep exploring

5001871



American pancakes plain

nieuw

American pancake met homemade looks, vochtige open honingraatstructuur en het rijke aroma van eieren. Neutraal van smaak om het veelzijdiger te maken voor zoete en hartige toepassingen.



40 g — Ø 10,5 cm



40 ST/KRT — 144 KRT/PAL



BAKKEN 180°C · 2'



of MICROWAVE 650W · 60 sec



WARM OPDIENEN



5002004



American pancakes banana spelt

nieuw

Amerikaanse pannenkoek met homemade look en vochtige open honingraatstructuur, gemaakt met speltbloem, pure bananenpuree (37%) en eieren.



40 g — Ø 10,5 cm



40 ST/KRT — 144 KRT/PAL



BAKKEN 180°C · 2'



of MICROWAVE 650W · 60 sec



WARM OPDIENEN



5000622



Brussels waffle

Lichte en krokante wafel naar origineel recept met geklopte eiwitten en gist.



80 g



6 x 9 ST/KRT — 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · 3-4'



WARM OPDIENEN



5000709



Flanders sweet pancakes

In de pan gebakken pannenkoeken naar klassiek recept van bloem, melk, suiker en eieren.



55 g — Ø 18 cm



12 x 9 ST/KRT — 84 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 180'



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



WARM OPDIENEN



Mini pâtisserie / coffee items

5000700



Profiterole dairy cream

Soesje, gevuld met slagroom.



12.5 g



190 ST/KRT — 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001498



Profiterole caramel

Soesje, gevuld met een mousse van karamel, met een krokant jasje van karamel-chocolade.



20 g



190 ST/KRT — 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001191



Profiterole chocolate praliné

Soesje, gevuld met hazelnootroom, in een krokant jasje van donkere fondant chocolade en gemalen hazelnoten.



18 g



196 ST/KRT — 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000110



Mini éclair vanilla chocolate

Soezendeeg gevuld met een luchtige vanillecrème en afgewerkt met chocolade topping.



17.5 g



14 x 12 ST/KRT — 84 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001507



Mini macarons de Paris coffret

Assortimentdoos van mini macarons de Paris in 6 smaken: chocolade, framboos, pistache, citroen, vanille en mokka. Verpakt in een blister met 2 van elke smaak.



12 g



8 x (2 x 6) ST/KRT — 120 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000772

Mini bavares paradiso mix

Assortiment van 3 fruitbavares en 2 chocoladebavares, mooi afgewerkt met biscuit en vruchtengelée. In 5 smaken: 4 pistache-melkchocolade, 4 passievrucht, 4 framboos, 4 périgourdine, 4 zwarte woud bavares.



27 g



2 x (4 x 5) ST/KRT — 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000772

Mini patisserie / coffee items

5001692



Mini pastel de nata

Een 'Crème Brûlée' in een bladerdeegkuipje.



25 g



144 ST/KRT — 117 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Minder dan 3'



AFGEBAKKEN



5001363



Mini moelleux intense

Typische chocolade moelleux met een vloeibare kern, ook bekend als chocolade lava cake, van donkere, intense, Belgische fondant chocolade.



25 g



96 ST/KRT — 184 KRT/PAL



BAKKEN 180°C · 8-10'



of MICROWAVE 480W · 10 sec



WARM OPDIENEN



5001363

5001910



Mini sugar waffle treats

Mini wafeltje met vanillesmaak en gekarameliseerde parelsuiker.

15 g

120 ST/KRT — 144 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · 4'

AFGEBAKKEN



5001500



Mini Dutch pancake bites

Mini pannenkoekjes naar traditioneel Nederlands recept met tarwebloem, eieren, suiker, melk en rijsmiddel.

8 g

8 x 60 ST/KRT — 96 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · 3-4'

of MICROWAVE 800W · 60 sec

WARM OPDIENEN



5001287



Mini American muffin mix

Assortiment van mini muffins in 3 smaken: vanille, vanille met stukjes chocolade en dubbele chocolade.

15 g

3 x 2 x 30 ST/KRT — 88 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 120'

KLAAR OM TE SERVEREN



5001502



Mini donut fancy mix

Assortiment van 4 verschillende mini donuts: 28 donuts met aardbeivulling en roze glazuur met fantasie confetti, 28 donuts met hazelnoot-cacao vulling met donker glazuur en hazelnoten, 28 onge vulde donuts met wit glazuur en multi-gekleurde confetti, 28 onge vulde donuts met donker cacaoglazuur.

18-23 g

4 x 7 x 4 ST/KRT — 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN



Sweet
on the go





- 142 Cookies
- 144 Brownies
- 145 Muffins

Cookies

5000574



Choc chip cookie

Krokante & smeuïge koek met stukjes melkchocolade.



50 g



90 ST/KRT — 108 KRT/PAL



BAKKEN 170°C · 10-12'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000575



Double choc chip cookie

Krokante en smeuïge chocoladekoek met stukjes pure chocolade.



50 g



90 ST/KRT — 108 KRT/PAL



BAKKEN 170°C · 10-12'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001774



Red velvet cookie

Grote red velvet cookie met stukjes witte chocolade. Onweerstaanbaar krokant vanbuiten en heerlijk smeug vanbinnen.



80 g



60 ST/KRT — 88 KRT/PAL



BAKKEN 160°C · 14-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000113



Almond cookie with butter

Typisch Nederlands zanddeegkoekje gevuld met persipan en amandel.



105 g



48 ST/KRT — 96 KRT/PAL



BAKKEN 180°C · 10-12'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001288



Flapjack chocolate chip

Een medium zacht, vierkant, luxe haverkoekje met Belgische melkchocolade, bereid met boter en Demerara rietsuiker.



80 g



60 ST/KRT — 150 KRT/PAL



BAKKEN 160°C · 10-12'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001288 - 5001043

5001043



Flapjack fruit

Een medium zacht, vierkant, luxe haverkoekje bereid met haver, boter, veenbessen, rozijnen en zonnebloempitten.



80 g



60 ST/KRT — 150 KRT/PAL



BAKKEN 160°C · 10-12'



KLAAR OM TE BAKKEN



Brownies

5002008



Dark chocolate farmers brownie

nieuw

Artisanale chocoladebrownie, gemaakt met echte Belgische donkere chocolade, lerse gezouten boter en eieren, voorgesneden. Zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen.



57 g



21 ST/KRT — 192 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 240'



of MICROWAVE 650W · 30 sec



KLAAR OM TE SERVEREN



5002007



Pecan caramel farmers brownie

nieuw

Artisanale chocoladebrownie, gemaakt met echte Belgische donkere chocolade, lerse gezouten boter en eieren. Gegarneerd met zachte chocoladeganache, geroosterde pecannoten en besprenkeld met karamel, voorgesneden. Zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen.



71 g



21 ST/KRT — 192 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 240'



of MICROWAVE 650W · 30 sec



KLAAR OM TE SERVEREN



5002006



Chili cinnamon farmers brownie

nieuw

Artisanale chocoladebrownie, gemaakt met echte Belgische donkere chocolade, lerse gezouten boter en eieren. Op smaak gebracht met chili en kaneel, en versierd met chocoladeganache en chilivlokken, voorgesneden. Zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen.



67 g



21 ST/KRT — 192 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 240'



of MICROWAVE 650W · 30 sec



KLAAR OM TE SERVEREN



5000330



Brownie double choc

Rijke, donkere chocolade sheet cake verrijkt met stukjes chocolade, voorgesneden.



60 g



2 x 24 ST/KRT — 162 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 45'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001606



Muffin apple cinnamon

Muffin met appel en kaneel, afgewerkt met schijfjes appel en crumble.



110 g



20 ST/KRT — 160 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001605



Muffin multiseed red fruit

Muffin verrijkt met lijnzaad, gierst, zonnebloempitten en sesamzaad en gevuld met een rode vruchtenpuree (van aardbei, bramen en frambozen), afgewerkt met een rode vruchten crumble (mix van krenten, bramen en bosbessen).



110 g



20 ST/KRT — 160 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000677



Muffin double choc chip single wrapped

Zachte muffin van chocoladebeslag. Rijkelijk gevuld met stukjes pure chocolade. Individueel verpakt voor een langere houdbaarheid en dus uiterst geschikt voor onderweg.



90 g



40 x 1 ST/KRT — 60 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 45'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001607



Muffin chocolate salted caramel

Muffin van donkere chocolade, gevuld met gezouten boterkaramel en bestrooid met gekarameliseerde hazelnootstukjes.



110 g



20 ST/KRT — 160 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 60'

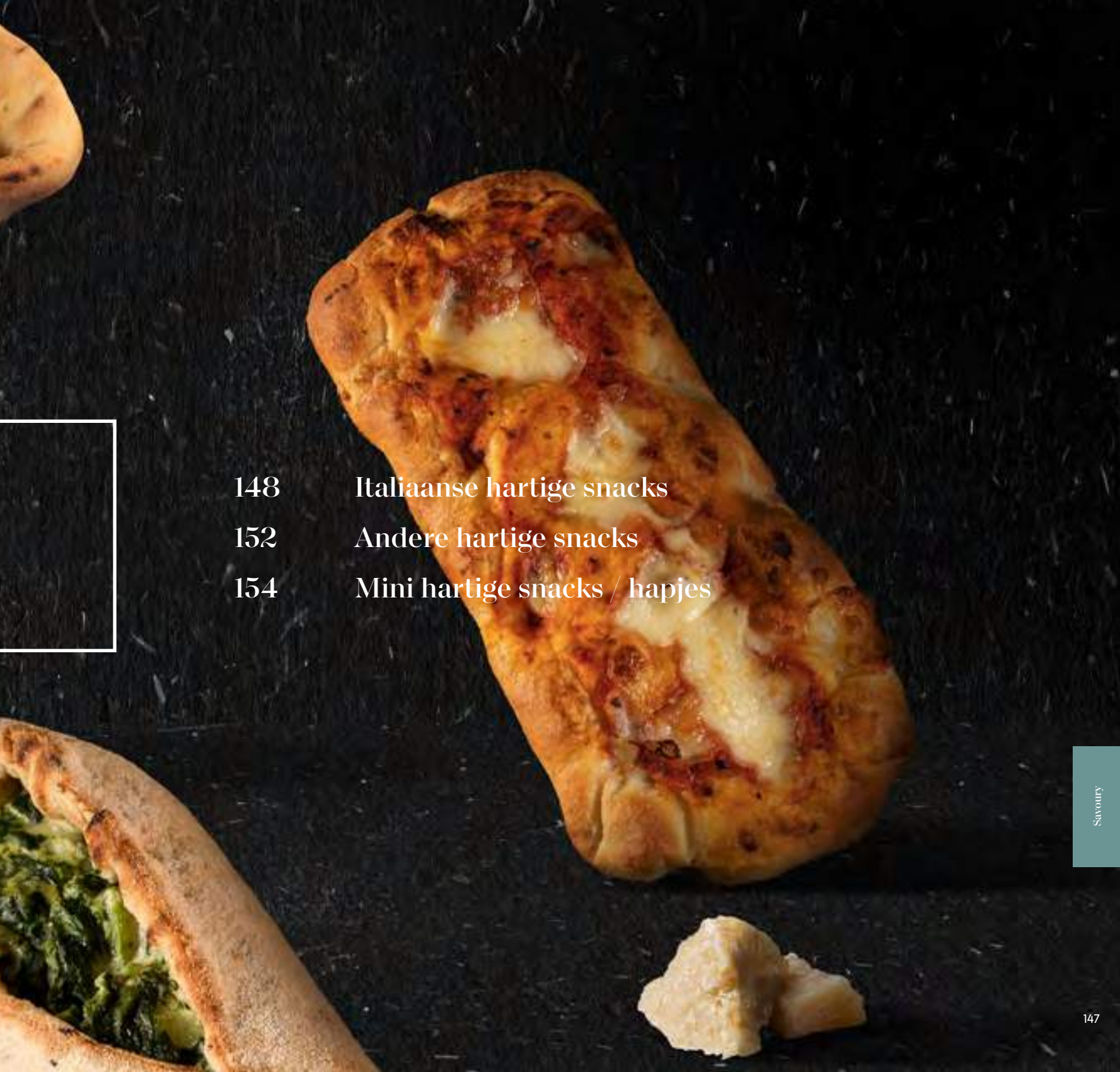


KLAAR OM TE SERVEREN



The image features three baked pastries, possibly piroshki or dumplings, arranged on a dark, textured surface. The pastries are golden-brown and filled with visible vegetables like potatoes and green herbs. A small pile of green pumpkin seeds is placed near the bottom center. The word 'Savoury' is written in a white, serif font across the middle. A white rectangular box is located on the right side of the image.

Savoury

- 
- 148 Italiaanse hartige snacks
- 152 Andere hartige snacks
- 154 Mini hartige snacks / hapjes

Italiaanse hartige snacks

5001765



Cestino ham mozzarella

Authentieke pizzasnack met een rijke vulling van gekookte ham, mozzarella en straciatella-kaas op een traditioneel pizzadeeg, met de hand gevouwen in de vorm van een mandje.



120 g



25 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · 8-11'



WARM OPDIENEN



5001764



Cestino veggie mozzarella

Authentieke pizzasnack met een rijke vulling van gegrilde groenten (paprika, aubergine, courgette en rode ui) en mozzarella op een traditioneel pizzadeeg, met de hand gevouwen in de vorm van een mandje.



120 g



25 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · 8-11'



WARM OPDIENEN



5000867



Pizza Sorrentina tomato mozzarella

Traditionele, handgevouwen kanovormige pizzabodem gevuld met tomatenpassata en mozzarella, op steen gebakken.



150 g



8 x 4 ST/KRT — 84 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · 8-11'



WARM OPDIENEN



5002015



Pizza Sorrentina ricotta spinach

nieuw

Traditionele, handgevouwen kanovormige pizzabodem met verschillende zaden (pompoe- en zonnebloempitten, maanzaad, lijnzaad en gierst), gevuld met Italiaanse kazen (ricotta, mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP) en spinazie. Op steen gebakken.



180 g



15 ST/KRT — 156 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · 8-11'



WARM OPDIENEN



5002016



Pizza caruso potato mushroom

nieuw

Handgevouwen boogvormige pizzabodem gevuld met mozzarella, aardappelblokjes, eekhoorntjesbrood (porcini), peterselie en rozemarijn. Op steen gebakken.

-  **170 g**
-  **10 ST/KRT — 156 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 30'**
-  **BAKKEN 200°C · 8-11'**
-  **WARM OPDIENEN**



5002017



Pizza caruso vegetables pesto

nieuw

Handgevouwen boogvormige pizzabodem met verschillende zaden (pompoen- en zonnebloempitten, maanzaad, lijnzaad en gierst). Gevuld met mozzarella, basilicumpesto, pecorino, gegrilde courgette en gegrilde rode paprika. Op steen gebakken.

-  **180 g**
-  **10 ST/KRT — 156 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 30'**
-  **BAKKEN 200°C · 8-11'**
-  **WARM OPDIENEN**



5002014



Pizza tasca mozzarella vegetables

nieuw

Pizzabodem gemaakt van de fijnste Italiaanse tarwebloem (type 00-bloem), met de hand gevouwen tot een typische 'tasca'-vorm (zakje). Gevuld met mozzarella, gegrilde paprika, aubergine en courgette.

-  **180 g**
-  **30 ST/KRT — 80 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 30'**
-  **BAKKEN 200°C · 8-11'**
-  **WARM OPDIENEN**



5002013

Pizza tasca chicken pesto

nieuw

Pizzabodem gemaakt van de fijnste Italiaanse tarwebloem (type 00-bloem), met de hand gevouwen tot een typische 'tasca'-vorm (zakje). Gevuld met stukjes kipfilet, mozzarella, basilicumpesto, Grana Padano en Pecorino Romana.

-  **180 g**
-  **30 ST/KRT — 80 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 30'**
-  **BAKKEN 200°C · 8-11'**
-  **WARM OPDIENEN**



Italiaanse hartige snacks

5002011



Schiacciata farcita margherita

nieuw

Traditionele Italiaanse 'schiacciata', een soort op steen gebakken focaccia met een open kruimstructuur, gegarneerd met mozzarella, tomatenpassata, extra vierge olijfolie en oregano.



120 g



14 x 3 ST/KRT — 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 3-5'



WARM OPDIENEN



5001686



Oval pizzetta salami arrabiata

Een ovaalvormige pizza, in enkele portiegrootte met kruidige tomatensaus (op smaak gebracht met look, oregano en chilipeper) belegd met salamischijfjes, champignons en geraspte kaas.



135 g



24 ST/KRT — 96 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · 8-10'



WARM OPDIENEN



5001684



Oval pizzetta multigrain vegetables

Een ovaalvormige meergranen pizza, in enkele portiegrootte, met verrukkelijke tomatensaus, belegd met blokjes witte kaas, champignons, paprika en schijfjes olijf.



135 g



24 ST/KRT — 96 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · 8-10'



WARM OPDIENEN



5001467



Filled focaccia mediterranea

Focaccia met kruiden, mozzarella, basilicum pesto en semi-gedroogde tomaatjes.

200 g

14 x 1 ST/KRT — 96 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 360'

BAKKEN 200°C · 4-6'

of GRILL 220°C · 3 - 5'

WARM OPDIENEN



5001373

Filled panini chicken cheese

Met paprika bestrooide panini met kip, kaas en tomatensaus.

235 g

14 x 1 ST/KRT — 96 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 360'

BAKKEN 200°C · 4-6'

of GRILL 220°C · 3 - 5'

WARM OPDIENEN



5001280



White 4-to-share with garlic

Een klavertje vier-vormig, knoflook-breekbrood, gemaakt van 4 mini tarwebroodjes, samen gebakken in een bakschaaltje, gevuld en gedecoreerd met knoflook en Provençaalse kruiden.

150 g

12 ST/KRT — 120 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 200°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN



Andere hartige snacks

5001682

Quiche lorraine square

Een hartig bladerdeegtaartje in een originele vierkante vorm, gevuld met een verrukkelijk beslag van eieren, room, spek en Emmental kaas.



200 g



18 ST/KRT — 126 KRT/PAL



BAKKEN 170°C · 40-44'



WARM OPDIENEN



5001683



Quiche spinach goat cheese square

Een hartig bladerdeegtaartje in een originele vierkante vorm, gevuld met een verrukkelijk beslag van eieren, room, spinazie en geitenkaas.



200 g



18 ST/KRT — 126 KRT/PAL



BAKKEN 170°C · 40-44'



WARM OPDIENEN



5001683

5001508

Minced meat roll

Saucijzenbroodje met pittig gekruid gehakt van varkens- en rundvlees.

-  **130 g**
-  **60 ST/KRT — 80 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 30'**
-  **BAKKEN 170°C · 30-32'**
-  **WARM OPDIENEN**



2504283

Belgian sausage roll

Bladerdeeg gevuld met een frikandel van kip en varkensvlees.

-  **169 g**
-  **50 ST/KRT — 80 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 30'**
-  **BAKKEN 170°C · 30-32'**
-  **WARM OPDIENEN**



5001649

Croissant ham cheese filling

Volumineuze, mooi gelaagde botercroissant met een vulling van Gouda kaas en gekookte hamblokjes, gedecoreerd met krokante Goudse kaas.

-  **100 g**
-  **2 x 30 ST/KRT — 56 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 30'**
-  **BAKKEN 170°C · 20-22'**
-  **WARM OPDIENEN**



5000023

Dutch cheese lattice

Bladerdeeg met kaassoufflé en bestrooid met gemalen kaas.

-  **130 g**
-  **60 ST/KRT — 80 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 30'**
-  **BAKKEN 170°C · 30-32'**
-  **WARM OPDIENEN**



Mini hartige snacks / hapjes

5001929

Mini beef cheeseburger

Mini hamburger van rundergehakt met rode cheddar, gebakken uitjes, ketchup en mosterd op een zacht briochebroodje, bestrooid met sesamzaadjes.



20.8 g



3 x 40 ST/KRT — 126 KRT/PAL



BAKKEN 180°C · 5-6'



of MICROWAVE 750W · 90 sec



WARM OPDIENEN



5001930



Mini veggie cheeseburger

Mini groenteburger met oranje cheddar, gebakken uitjes, ketchup en mosterd op een zacht briochebroodje, bestrooid met gierst, maanzaad, sesamzaad en zonnebloempitten.



23.3 g



3 x 40 ST/KRT — 126 KRT/PAL



BAKKEN 180°C · 5-6'



of MICROWAVE 750W · 90 sec



WARM OPDIENEN



5001926



Mini pizza bagel cheeseburger

Bite-size mini pizzasnack van zacht brood, belegd met tomatenpasta, rundvlees, ui en rode cheddar.



30 g



24 x 4 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 4-5'



WARM OPDIENEN



5001925



Mini pizza bagel prosciutto

Bite-size mini pizzasnack van zacht brood, belegd met zure room, ham, Emmentaler, peterselie, look en zwarte peper.



30 g



24 x 4 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 4-5'



WARM OPDIENEN



5001307



Mini pizzetta apéro

Bite-size mini pizza snack van pizzadeeg belegd met tomatensaus, mozzarella, Emmental kaas en basilicum.



30 g



30 x 4 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 220°C · 7-8'



WARM OPDIENEN



5001680



Mini pizza cup mix

Assortiment van mini cups gemaakt van traditioneel pizzadeeg, rijkelijk gevuld met mozzarella in 3 verschillende smaken: aubergine-parmigiana, spinazie-bechamel, tomaat-mozzarella.



± 28 g



± 75 ST/KRT - 3 X 700 g ST/KRT — 168 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 6-8'



WARM OPDIENEN



5001305

Mini bruschetta mix

Een assortiment van authentieke bruschetta's, krokante stokbroodschijfjes, ingewreven met olie, knoflook en tomaat, in 3 verschillende smaken: 'Spinaci' met kaas, spinazie en tomatenblokjes; 'Salami' met kaas, salami en paprikablokjes; 'Pomodori' met kaas en tomatenblokjes.



38 g



3 x (8 x 3) ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 4-6'



WARM OPDIENEN



5001926 - 5001925

Mini hartige snacks / hapjes

5000849

Mini tartelette apéro mix

Assortiment van hartige minihapjes, bestaande uit een kuipje van kruimeldeeg met een heerlijke vulling in 5 smaken: 5 zalm-dille, 5 bloemkool-broccoli, 5 tomaat-geitenkaas-basilicum, 5 tartiflette, 5 champignons-knoflook-peterselie.

**18 g****5 x (5 x 5) ST/KRT — 144 KRT/PAL****BAKKEN 180°C · 12-15'****WARM OPDIENEN**

5001435



Gluten-free roll raisin nuts

Glutenvrij vruchtenbroodje met walnoten en rozijnen.



60 g



36 x 1 ST/KRT — 88 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001777



Gluten-free roll multiseed

Gluten- en lactosevrij meergranenbroodje met lijnzaad, zonnebloempitten en gemoute gierst. Individueel verpakt in folie met label 'gluten- en lactosevrij'.



82 g



40 x 1 ST/KRT — 112 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001776



Gluten-free bread slices mix

Een doos met 24 flowpacks: 12 flowpacks met elk 5 sneden licht gluten- en lactosevrij brood van rijstmeel en gemoute gierst en 12 flowpacks met elk 5 sneden gluten- en lactosevrij meergranenbrood, verrijkt met zonnebloempitten en lijnzaad. Elk flowpack is bedrukt met een label 'gluten- en lactosevrij'.



110 g



2 x 12 x 5 ST/KRT — 112 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001436



Gluten-free choc chip cookie

Glutenvrije koek met stukjes Belgische melk- en pure chocolade.



40 g



50 x 1 ST/KRT — 88 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



Alfabetische productenlijst – Allergenen

LEGENDE ICONEN P. 167

A



5000113	ALMOND COOKIE WITH BUTTER	•	•			•	•	•						
5002004	AMERICAN PANCAKES BANANA SPELT	•	•				•							
5001871	AMERICAN PANCAKES PLAIN	•	•				•							
5000996	APFELSTRUDEL 125	•												
5001932	APPLE CRUMBLE CHEESE CAKE	•	•			•	•							
5001369	APPLE TART MAISON	•	•				•							
5000697	APPLE TART NORMANDE	•	•				•							
5000901	APPLE TURNOVER	•												
5002002	ARGENTINO CROISSANT	•	•				•							
5001855	ARTISAN DEMI TWIST MULTISEED	•								•				
5001854	ARTISAN DEMI TWIST RED PEPPER	•												
5001853	ARTISAN DEMI TWIST WHITE	•												
5001858	ARTISAN TWIST MULTISEED	•								•				
5001857	ARTISAN TWIST WHITE	•												

B

5001766	BAGEL	•				•								
5000563	BAGEL 85	•				•								
5001769	BAGEL EVERYTHING	•				•				•				
5001768	BAGEL MULTISEED	•				•				•				
5001767	BAGEL SESAME POPPY	•				•				•				
5001146	BAGUETTE À L' ANCIENNE 280	•								•				
5001145	BAGUETTE MULTICÉRÉALES À L' ANCIENNE 280	•								•				
5001277	BARRA BASTON 375	•												
5001483	BARRA BASTON MEDIA 155	•												
5001276	BARRA CAMPESINA 270	•												
5000106	BARRA GALLEGA 260	•												
5000602	BARRA GALLEGA MEDIA 125	•												
5000787	BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125	•												
5001117	BARRA RÚSTICA 100	•												
5001257	BARRA RÚSTICA MULTISEED 100	•								•				
5000845	BAVAROIS CHOCOLATE ALMOND MILK	•	•			•	•	•						
5000844	BAVAROIS RASPBERRY LEMON	•	•			•	•	•						
5001588	BELGIAN APPLE RING CAKE	•	•			•	•	•						
5001589	BELGIAN CHOCOLATE RING CAKE	•	•			•	•							
2504283	BELGIAN SAUSAGE ROLL	•				•								
5000105	BELGIAN SUGAR WAFFLE	•	•			•								



5001846	BLUEBERRY RED VELVET CAKE	•	•				•								
2104370	BOCATA 140	•													
2104401	BOULOT WITH SOURDOUGH MULTISEED	•								•					
2104400	BOULOT WITH SOURDOUGH WHITE	•													
5000617	BOWL BREAD	•								•					
2104357	BRIOCHE BUN 85	•					•								
5001676	BRIOCHE BUN MINI 10	•	•				•								
2104204	BRIOCHE BUN PRE-SLICED 30	•					•								
2104377	BRIOCHE BUN PRE-SLICED 85	•					•								
2104386	BRIOCHE BUN RUSTIC 30	•					•								
2104425	BRIOCHE HOT DOG ROLL 70	•					•								
5000330	BROWNIE DOUBLE CHOC	•	•			•	•	•							
5000622	BRUSSELS WAFFLE	•	•				•								
5000469	BÛCHETTE CAMPAGNARDE 340	•													
C															
5000970	CARIBBEAN TWIST	•	•			•	•								
5001765	CESTINO HAM MOZZARELLA	•					•								
5001764	CESTINO VEGGIE MOZZARELLA	•					•								
5001843	CHEESE GRATIN ROLL	•					•								
5002006	CHILI CINNAMON FARMERS BROWNIE	•	•			•	•				•				
5000574	CHOC CHIP COOKIE	•	•			•	•								
5001850	CHOCOLATE BARLET	•	•				•								
5001364	CHOCOLATE CREAM CAKE	•	•			•	•								
5001958	CHOCOLATE FUDGE CAKE	•	•			•	•								
5001844	CHOCOLATE SALTED CARAMEL DELIGHT	•	•			•	•	•							
2104384	CIABATTA 105	•													
2104368	CIABATTA FB 120	•													
5000935	CIABATTA PRE-GRILLED PRE-SLICED 120	•													
2104395	CIABATTA SEEDED 85	•									•				
5001612	CIABATTA SQUARE FB PRE-SLICED	•													
5001473	CINNAMON SWIRL	•	•				•								
5001914	CLASSIC CHEESECAKE	•	•			•	•								
5001453	CRAMIQUE	•	•				•								
5001454	CRAQUELIN	•	•				•								
5001648	CROISSANT ALMOND FILLING	•				•	•	•							
5001592	CROISSANT ARTISANAL AU BEURRE 60	•	•				•								

Alfabetische productenlijst – Allergenen

LEGENDE ICONEN P. 167

C



5001996	CROISSANT ARTISANAL AU BEURRE 70	•	•				•							
5000655	CROISSANT AU BEURRE 65	•	•				•							
2004117	CROISSANT AU BEURRE FB 45	•					•							
5000914	CROISSANT AU BEURRE FB 55	•					•							
5001751	CROISSANT AU BEURRE MULTIGRAIN 80	•					•							
2104670	CROISSANT BUN	•	•				•							
5001647	CROISSANT CHOCOLATE HAZELNUT FILLING	•				•	•	•						
5001211	CROISSANT CURVED 100	•	•				•							
5002001	CROISSANT CURVED MULTIGRAIN 85	•	•							•				
5001673	CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO FILLED	•	•			•	•	•						
5001674	CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY FILLED	•	•				•							
5001649	CROISSANT HAM CHEESE FILLING	•	•				•							
5000640	CROSTATA AL LIMONE	•	•				•							
5001800	CRYSTAL ROLL BEER PRE-SLICED	•												
5001801	CRYSTAL ROLL RUSTIC PRE-SLICED	•												
5001802	CRYSTAL ROLL SEEDED PRE-SLICED	•				•	•			•				
5001987	CRYSTAL ROLL SQUARE PRE-SLICED	•												

D

5000732	DANISH CUSTARD CROWN	•	•				•	•						
5001472	DANISH MIX	•	•				•	•						
5001995	DANISH RYE BREAD PRE-SLICED	•												
5001986	DANISH SANDWICH ROLL MULTIGRAIN PRE-SLICED	•												
5001985	DANISH SANDWICH ROLL WHEAT-OAT PRE-SLICED	•												
5002008	DARK CHOCOLATE FARMERS BROWNIE	•	•			•	•							
2104389	DEMI BAGUETTE FB 120	•					•							
5000575	DOUBLE CHOC CHIP COOKIE	•	•			•	•							
5000023	DUTCH CHEESE LATTICE	•	•			•	•			•				

F

5001281	FARMERS BREAD DARK 500	•								•				
5001282	FARMERS BREAD WHITE 600	•												
5000979	FEUILLETÉ AUX POMMES	•					•							
2104402	FIBER RICH BAGNAT DARK	•												
2104388	FIBER RICH BAGNAT WHITE	•												
5001467	FILLED FOCACCIA MEDITERRANEA	•	•				•			•	•			



5001373	FILLED PANINI CHICKEN CHEESE	•	•			•	•			•				
5000791	FLAGUETTE	•					•							
5001149	FLAGUETTE DEMI-LUNE	•					•							
5001088	FLAGUETTE MILLER	•									•			
5000961	FLAGUETTE TOMATO BLACK OLIVE	•					•							
5000709	FLANDERS SWEET PANCAKES	•	•				•							
5001288	FLAPJACK CHOCOLATE CHIP	•	•			•	•							
5001043	FLAPJACK FRUIT	•	•				•							
5001993	FOCACCIA MULTIGRAIN PRE-SLICED	•												
5000361	FOCACCIA OLIO FB	•												
5002019	FOCACCIA POMODORI	•												
5000265	FOCACCIA ROLL FINE HERBS PRE-SLICED	•												
5001990	FOCACCIA ROLL TOMATO & PESTO PRE-SLICED	•					•							
5002020	FOCACCIA ROSMARINO	•												
5001991	FOCACCIA TOMATO OREGANO PRE-SLICED	•												
5001992	FOCACCIA WHITE PRE-GRILLED PRE-SLICED	•												

G

5001776	GLUTEN-FREE BREAD SLICES MIX					•	•							
5001436	GLUTEN-FREE CHOC CHIP COOKIE		•			•	•	•						
5001777	GLUTEN-FREE ROLL MULTISEED						•							
5001435	GLUTEN-FREE ROLL RAISIN NUTS					•		•						
2104405	GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE 140	•					•							
2104404	GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE MULTISEED 140	•				•	•				•			

I

5001366	ICED CARROT CAKE	•	•			•	•	•						
---------	------------------	---	---	--	--	---	---	---	--	--	--	--	--	--

K

2104532	KAISER ROLL	•												
2103232	KAISER ROLL MULTISEED	•												
5001099	KAISER ROLL SCHWARZWALD	•				•					•			

Alfabetische productenlijst – Allergenen

LEGENDE ICONEN P. 167

$$L$$


5001447	LARGE BOULOT WITH SOURDOUGH MULTISEED
5001675	LAUGEN BUN PRE-SLICED 80
5001725	LAUGEN HOT DOG BUN PRE-SLICED 80
5001981	LEBANESE FLAT BREAD BEETROOT
5001979	LEBANESE FLAT BREAD WHITE
5001980	LEBANESE FLAT BREAD WHOLEMEAL
5001849	LEMON MERINGUE BARLET
5001522	LEMON RING CAKE
5000837	LINEA RUSTICHINI
5001609	LOAF WITH SOURDOUGH WHITE PRE-SLICED
5001608	LOAF WITH SOURDOUGH MULTISEED PRE-SLICED

$$M$$

5000731	MAPLE PECAN PLAIT
5001913	MARBLED BLUEBERRY CHEESECAKE
5000511	MARGUERITE 300
5000510	MARGUERITE CAMPAGNE 300
5001966	MAXI CROISSANT AU BEURRE
5000688	MILLER LOAF 600
5001508	MINCED MEAT ROLL
5001287	MINI AMERICAN MUFFIN MIX
5000772	MINI BAVAROIS PARADISO MIX
5001929	MINI BEEF CHEESEBURGER
5001305	MINI BRUSCHETTA MIX
2104392	MINI CIABATTA FB MIX
2104379	MINI CLASSIC ROLL 35 MIX
5000648	MINI CROISSANT AU BEURRE
5001456	MINI CROISSANT AU BEURRE CURVED
5001758	MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO
5000929	MINI DANISH MIX
5002003	MINI DELUXE VIENNOISERIE MIX
2104237	MINI DIAMOND ROLL MIX
5001502	MINI DONUT FANCY MIX
5001500	MINI DUTCH PANCAKE BITES
5000110	MINI ÉCLAIR VANILLA CHOCOLATE
5001150	MINI FEUILLETÉ AUX FRUITS MIX
5001507	MINI MACARONS DE PARIS COFFRET



5000971	MINI MAPLE PECAN PLAIT
5001458	MINI MARZIPAN TWIST
5001363	MINI MOELLEUX INTENSE
5001355	MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35 MIX
5001279	MINI PAGNOTTELLA MEDITERRANEA 45 MIX
5001266	MINI PAGNOTTELLA PAESANO 45
5001265	MINI PAGNOTTELLA RUSTICA 45
5000649	MINI PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE
5000650	MINI PAIN AUX RAISINS AU BEURRE
5001692	MINI PASTEL DE NATA
5001926	MINI PIZZA BAGEL CHEESEBURGER
5001925	MINI PIZZA BAGEL PROSCIUTTO
5001680	MINI PIZZA CUP MIX
5001307	MINI PIZZETTA APÉRO
2104406	MINI PREMIUM BRIOCHE ROLL 22
5001865	MINI ROSE ROLL 30 MIX
5000550	MINI RUSTIC ROLL 40 MIX
5001376	MINI SOFT ROLL 17 MIX
5001910	MINI SUGAR WAFFLE TREATS
5000849	MINI TARTELETTE APÉRO MIX
5001620	MINI TORSADE AU CHOCOLAT AU BEURRE
5001930	MINI VEGGIE CHEESEBURGER
5001771	MOELLEUX CHOCOLATE
5001606	MUFFIN APPLE CINNAMON
5001607	MUFFIN CHOCOLATE SALTED CARAMEL
5000677	MUFFIN DOUBLE CHOC CHIP SINGLE WRAPPED
5001605	MUFFIN MULTISEED RED FRUIT
5001840	MULTI SEED'R BUN

$$N$$

5001978	NAAN FLAT BREAD MULTISEED PRE-FOLDED
5001977	NAAN FLAT BREAD WHITE PRE-FOLDED

LEGENDE ICONEN P. 167

[illegible][illegible]



2104366	PAVÉ GARDE FORESTIER 1900	•					•					•			
2104664	PAVÉ GARDE FORESTIER PRE-SLICED 1100	•					•					•			
5001604	PAVÉ GARDE MESSIER 1900	•										•			
5001603	PAVÉ MEUNIER	•										•			
5002007	PECAN CARAMEL FARMERS BROWNIE	•		•			•	•	•						
5000795	PETIT PAIN ARDENNAIS MIX	•					•					•			
5000796	PETIT PAIN GALLEGA 60	•													
5000954	PETIT PAIN RUSTIQUE MULTICÉRÉALES 125	•										•			
5001201	PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125	•													
5002016	PIZZA CARUSO POTATO MUSHROOM	•						•							
5002017	PIZZA CARUSO VEGETABLES PESTO	•						•							
5002015	PIZZA SORRENTINA RICOTTA SPINACH	•						•							
5000867	PIZZA SORRENTINA TOMATO MOZZARELLA	•						•							
5002013	PIZZA TASCA CHICKEN PESTO	•						•	•						
5002014	PIZZA TASCA MOZZARELLA VEGETABLES	•						•							
2104374	PREMIUM BELGIAN BRIOCHE ROLL	•		•				•							
5001601	PREMIUM MULTISEED BRIOCHE ROUND 85	•		•				•				•			
2104369	PREMIUM PLUS BAGUETTE 250	•													
2104381	PREMIUM PLUS BAGUETTE MULTISEED 250	•										•			
2104394	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 110	•													
2104362	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 125	•													
2104365	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE MULTISEED 125	•										•			
2104396	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE PAYSANNE 125	•													
2104367	PREMIUM PLUS PARISIENNE 440	•													
2104398	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 35	•													
2104390	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 55	•													
2104361	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 85	•													
2104391	PREMIUM PLUS PETIT PAIN MULTISEED 80	•										•			
2104375	PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 85	•													
5001498	PROFITEROLE CARAMEL	•		•				•							
5001191	PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ	•		•			•	•	•						
5000700	PROFITEROLE DAIRY CREAM	•		•				•							
5000657	PROFITEROLE TART	•		•				•							

Q

5001682	QUICHE LORRAINE SQUARE	•		•			•	•							
5001683	QUICHE SPINACH GOAT CHEESE SQUARE	•		•			•	•							

Alfabetische productenlijst – Allergenen

LEGENDE ICONEN P. 167

 R 

5001845	RASPBERRY WHITE CHOCOLATE DELIGHT
5000656	RED FRUIT TART
5001774	RED VELVET COOKIE
5001860	ROSE ROLL DARK 110
5001863	ROSE ROLL DARK 55
5001988	ROSE ROLL PUMPKIN 110
5001989	ROSE ROLL SALT & PEPPER 110
5001861	ROSE ROLL SPELT SEEDED 110
5001864	ROSE ROLL SPELT SEEDED 55
5001859	ROSE ROLL WHITE 110
5001862	ROSE ROLL WHITE 55
5001442	RUSTIC LOAF WITH SOURDOUGH MULTISEED
5001440	RUSTIC LOAF WITH SOURDOUGH WHITE
5001510	RUSTIC MULTISEED DIAMOND 80
5001509	RUSTIC WHITE DIAMOND 80

S

5001009	SANDWICH BREAD MALTED 800
5001008	SANDWICH BREAD WHITE 800
5002011	SCHIACCIATA FARCITA MARGHERITA
5001994	SCHIACCIATA LINGUA ROMANA
5001922	SCHIACCIATA ROMANA MULTIGRAIN PRE-SLICED
5001921	SCHIACCIATA ROMANA WHITE PRE-SLICED
5001669	SNOW WHITE'S FOREST FRUIT CAKE
5001984	SOFT BUN MULTISEED PRE-SLICED 80
5001982	SOFT BUN POTATO TURMERIC PRE-SLICED 80
5001983	SOFT BUN RUSTIC PRE-SLICED 80
5001624	SQUARE ROLL MUESLI
2104393	SQUARE ROLL PUMPKIN SUNFLOWER
5000967	SUPRÊME FRUITS CONFECT 500

$$T$$

5000642	TIRAMISU TONDO
5000875	TORTILLA WRAP
5000484	TRAMEZZINO
5000779	TRAMEZZINO WHEAT-RYE

[illegible]

Deze lijst geeft de situatie weer op 07/2021. Lichte receptuurijszigingen (waar een product onderhevig kan aan zijn), kunnen het voorkomen van allergenen in een product beïnvloeden. Gelieve daarom steeds voor de laatste nieuwe informatie omtrent allergenen, onze technische fiches te raadplegen op onze website www.panesco.com.



GLUTEN



SCHAALDIEREN



EIEREN



VIS



AARDNOTEN
(PINDA'S)



SOYA



MELK



NOTEN



SELDERIJ



MOSTERD



SESAMZAAD



ZWAVELDIOXIDE EN SULFIETEN



LUPINE



WEEKDIEREN

Baktechnologieën & instructies

BAKTECHNOLOGIEËN

- AFGEBAKKEN** Het product is volledig gebakken tijdens het productieproces. We raden echter aan om het enkele minuten te bakken/op te warmen voor een perfect resultaat (bv. krokante korst). Als u het product opwarmt, hoeft u het meestal niet te ontdooien, tenzij expliciet vermeld in de bakinstructies.
- VOORGEBAKKEN** Het product is (deels) voorgebakken tijdens het productieproces. U moet het nog verder afbakken voor een perfect resultaat.
- KLAAR OM TE BAKKEN** Het product is niet gebakken tijdens het productieproces, maar heeft wel alle essentiële voorgaande stappen doorlopen (bv. rijzen). U moet het bakken om een presenteerbaar product te bekomen.
- WARM OPDIENEN** We bevelen aan om het product warm te serveren. De bak-/opwarminstructies zijn erop gericht om zo snel mogelijk de perfecte serveertemperatuur te bereiken.
- KLAAR OM TE SERVEREN** U moet het product niet (verder) bakken/opwarmen. Het artikel kan worden geserveerd na de in de instructies vermelde vereiste ontdooitijd.

BAKINSTRUCTIES

Voor elk product in deze catalogus zijn specifieke bakinstructies voorzien (ontdooien en/of bakken). Volg deze instructies voor een perfect resultaat.

De vermelde instellingen zijn getest in verschillende heteluchtovens (convectie-, afbak- en/of stoomovens), maar kunnen enigszins verschillen al naargelang het soort oven dat u gebruikt.

BIJKOMENDE AANBEVELINGEN

We bevelen aan om de oven voor te verwarmen op een 30-tal graden hoger dan de baktemperatuur. Zo heeft de oven van bij de start meteen de juiste temperatuur, wat resulteert in een beter gebakken product.

Voor onmiddellijke consumptie na het bakken raden we aan om de BRODEN 45 à 90 minuten voor het bakken te ontdooien (op kamertemperatuur). Dat resulteert in een beter gebakken product (na afkoeling) dat geschikt is voor onmiddellijke consumptie. Voordelen zijn een betere textuur, een dikkere, krokantere korst en een langer houdbaar product bij kamertemperatuur.

BRODEN onder 800 g moeten 40 à 60 minuten afkoelen; BRODEN boven 800 g moeten 60 à 90 minuten afkoelen vóór verder gebruik.

Voor de meeste producten bevelen we een open slot (klep van de ovenschouw) aan van het begin tot het einde van het bakproces. Dat zorgt voor een krokanter resultaat. Voor CROISSANTS en ANDERE VIENNOISERIE bevelen we aan het slot van de oven gedurende de eerste 8 minuten van het bakproces gesloten te houden.

Legende labels



Het product is bereid met zuurdesem.



Het product is gebakken in een steenoven.



Het product is 'vezelrijk'.



Het product is 'een bron van vezels'.



Het product is biologisch gecertificeerd door een erkende, externe certificatie-instelling.



Het product is geschikt voor gebruik in vegetarische voeding.



Het product is geschikt voor gebruik in veganistische voeding.



Het product is glutenvrij.



Het product is lactosevrij.

Merk op dat deze labels de situatie weergeven op 07/2021. De toekenning van labels kan verschillen door veranderingen in het recept. De meest recente informatie over ingrediënten vindt u bij de technische specificaties van het product op onze website www.panesco.com.

Notities

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Notities



A series of horizontal lines for writing notes, consisting of 25 evenly spaced lines across the page.

Notities

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Notities



A series of horizontal lines for writing notes, consisting of 20 evenly spaced lines across the page.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Het gewicht en de afmetingen vermeld in deze catalogoog,
geven een gemiddelde per stuk weer en kunnen dus variëren binnen bepaalde toleranties.
De vermelde productdimensies zijn steeds gemeten onder diepgevroren toestand (dus ongebakken).
Wij nodigen u uit onze website www.panesco.com te bezoeken
voor meer productinformatie, technische fiches en beeldmateriaal.

COLOPHON

Copyright

De foto's en teksten zijn uitsluitend eiendom van La Lorraine NV
en zijn beschermd door auteursrechten volgens artikel 1
van de wet van 30 juni 1994 betreffende auteursrecht.
Het is verboden ze te gebruiken of te kopiëren zonder toestemming van La Lorraine NV.

Fotografie

De producten op de foto's worden gepresenteerd in verschillende vormen,
cru tot al dan niet verder afgewerkt of varianten hierop.

BELGIUM + LUXEMBOURG

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere
T +32 (0)53 82 72 20 — F +32 (0)53 82 59 20
infoBE@llbg.com

CHILE

PANESCO Chile SpA
Juan de la Fuente 584 — Bodega E
Lampa - Santiago
T +56 9 7714 5590
contacto@panescofood.cl

CZECH REPUBLIC

La Lorraine, a.s.
U Kožový hory 2748
272 01 Kladno
T +420 312 511 511 — F +420 312 687 306
infoCZ@llbg.com

DENMARK

La Lorraine Danmark A/S
Toftebanke 4 — 4390 Vipperød
T +45 59 18 10 80 — F +45 59 18 12 84
infoLLDK@llbg.com

FINLAND

La Lorraine Finland Oy
Peltotie 3 C 12
12400 Tervakoski
T + 358 10 581 8070
info.FI@llbg.com

FRANCE

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 72 20
info.FR@llbg.com

GERMANY

La Lorraine Deutschland GmbH
Max-Planck-Straße 22a
50858 Köln
Info.de@llbg.com

GREECE + CYPRUS

BakeHellas
Perivoli Milliou,
GR - 32009 Schimatari
T +30 210 2851883
F +30 210 2851808
info@bakehellas.gr

HUNGARY

La Lorraine a.s.
Árpád út 57-59
1042 Budapest
T +36 1 510 08 40 — F +36 1 430 20 51
infoHU@llbg.com

IBÉRICA

La Lorraine Bakery España SL
C/ Colombia, 11 — Ed. Gran Via
Planta 2 — Oficina 20
03010 Alicante
T+ 34 966 295 081
b.swinnen@llbg.com

ITALY

Delsigel srl
Via Della Meccanica 1
04013 sermoneta (LT)
T +39 773 319437
panescoitalia@delsigel.it

NORWAY

Kristiania Gourmet AS
Jerikoveien 28
NO - 1067 Oslo
T +47 22 30 77 40
F +47 22 30 77 01
postmaster@kb-as.no

POLAND

La Lorraine Polska Sp. z o.o.
Przemysłowa 1
05 -100 Nowy Dwor Mazowiecki
T +48 22 765 92 00
F +48 22 765 92 01

ROMANIA

La Lorraine Romania
Laminoristilor 151
Industrial Park REIF
405100 Campia Turzii - Cluj
T +40 364 886 702
llro@llbg.com

RUSSIA

LA LORRAINE RUS
Novodmitrovskaya st. 2, bld.2
3rd floor, office 304
127015, Moscow
T +7 495 643 11 92
info.rus@llbg.com

SLOVAKIA

La Lorraine a.s.
U Kožový hory 2748
CZ - 272 01 Kladno
T +420 312 511 511 — F +420 312 687 306
infoCZ@llbg.com

SWEDEN

La Lorraine Sweden AB
T. +46 8 661 82 22
infoSE@llbg.com

THE NETHERLANDS

La Lorraine Nederland B.V.
Stationsplein 99 — kantoor 172
1703 WE Heerhugowaard
T +31 72 567 00 80
infoNL@llbg.com

TURKEY

La Lorraine Bakery Group
İçerenköy Mah. Bahçelerarası Sok.
Mete Plaza No: 43
Kat: 6 Ataşehir / İstanbul
T +90 216 322 55 35 — F +90 216 322 55 34

UNITED KINGDOM & IRELAND

La Lorraine UK
45 Knowsley Street
Bury — Greater Manchester — BL9 0ST
T +44 161 765 33 00 — F +44 161 765 33 09
salesuk@llbg.com

COLOMBIA

La Lorraine Colombia SAS
Calle 81#11-08 OF 4-147, Bogotá
T +57 305 3129511
j.Lara@llbg.com

EXPORT

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 60 78 70
export@llbg.com



La Lorraine Bakery Group
PanESCO

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 59 10 — F +32 53 82 59 20
www.panESCO.com