PANESCO
FOOD.COM

CREATING A WOW

EXPRESS YOURSELF · IMPRESS ANOTHER

2020-2021

PANESCO
FOOD.COM

PANESCO FOOD.COM

6 **ONS ENGAGEMENT**

134 **ALFABETISCHE PRODUCTEN-LIJST - ALLERGENEN**

143 **LEGENDE LABELS**

144 **BAKTECHNOLOGIEËN & INSTRUCTIES**

VIENNOISERIE

14 **CROISSANTS**

18 **OVERIGE VIENNOISERIE**

PATISSERIE

28 **ZOETS TUSSENDOOR**

28 DROGE KOEKJES

30 MUFFINS & CAKES

32 BROWNIES

33 WAFELS & PANNENKOEKEN

38 **DESSERTEN**

38 HIGH CAKES & TART(LET)S

44 INDIVIDUELE PATISSERIE

52 **MINI'S BIJ DE KOFFIE**

52 MINI DESSERTJES

54 ZOETE TUSSENDOORTJES

BOULANGERIE

64 ZOETE BRIOCHES

66 BRODEN RIJK AAN SMAAK
66 FRUIT EN/OF NOTEN
67 KRUIDEN EN/OF GROENTEN

68 MINI BROODJES ‹ 45 GRAM
68 INDIVIDUELE BROODJES
71 BREEKBROOD

72 KLEINE BROODJES 45 - 75 GRAM

76 TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN
76 FOCACCIAS
78 PLATBROOD & ZO
79 PANINIS
82 HOTDOGS
83 HAMBURGERBROODJES

86 LUNCHBROODJES 75 - 165 GRAM

95 HALVE STOKBRODEN
95 HALVE CIABATTAS & ZO
97 RUSTIEKE HALVE STOKBRODEN
101 KLASSIEKE HALVE STOKBRODEN

104 STOKBRODEN
104 CIABATTAS & ZO
106 RUSTIEKE STOKBRODEN
108 KLASSIEKE STOKBRODEN

109 BRODEN

116 VOORGESNEDEN TOASTBRODEN

SAVOURY

124 APERITIEFHAPJES
127 HARTIGE LUNCH
130 HARTIGE SNACKS

CREATING A WOW

EXPRESS YOURSELF · IMPRESS ANOTHER

LATEN WE BEGINNEN MET DE ALLERBELANGRIJKSTE (F)ACTOR:

De chef die er elke dag staat op het scherpst van de snee. Je steekt je handen in het vuur voor elk gerecht en elk product dat de keuken verlaat. Elk bord is een weerspiegeling van jouw talent, jouw zaak en jouw persoonlijkheid.

YOU EXPRESS YOURSELF

Je schotelt je klanten die ervaring voor, dat oververdiend moment waar zij zo naar uitkeken. Je laat hen met volle, lekkere teugen genieten. Je tovert een lach op hun gezicht en die lach steekt bij jou de vlam in de pan om er steeds weer voor te gaan.

YOU IMPRESS ANOTHER

Je onderscheidt je in de markt. Je wil dat de gerechten en de producten die je aanbiedt uniek zijn. Verandering van spijs doet eten, dus je verandert je menu periodiek. Met je verrassende, steeds wisselende kaart leg je een heerlijk argument op tafel om die klanten steeds opnieuw over de vloer te laten komen.

YOUR CREATION

EN HET VERVOLGENS TE HEBBEN OVER ONS:

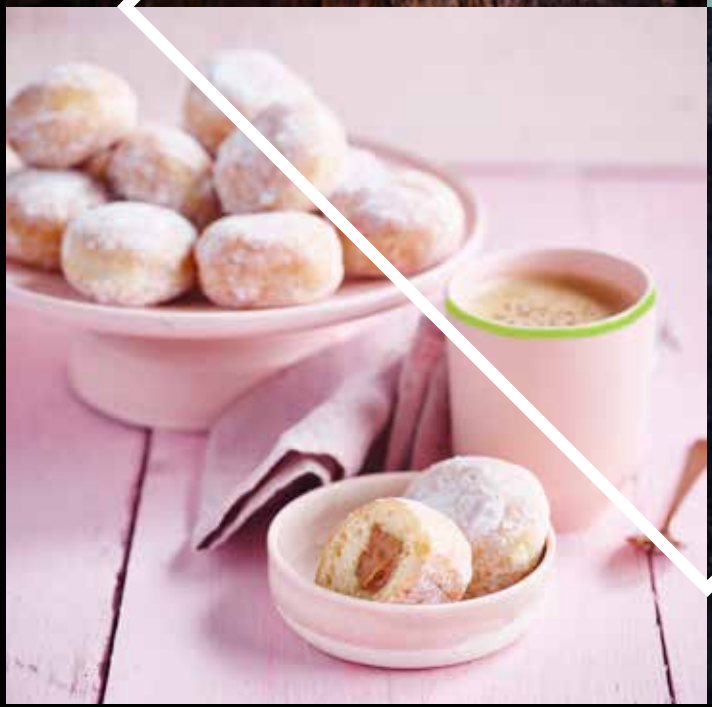
PANESCO

Bij PANESCO zetten gepassioneerde foodies hardnekkig
hun tanden in de nieuwste food trends van Europa.
Resultaat een 'trendy en hot' assortiment dat zich continu aanpast aan jouw behoeftes.
Elk van onze meer dan 300 producten heeft een uniek verhaal. Die 'bakery stories' bieden
puur zintuiglijk genot waarin smaak, kwaliteit en verrassende presentaties
gecombineerd worden met authentieke looks en traditioneel vakmanschap.

ALLEDAAGSE PRODUCTEN, BUITENGEWOON ANDERS

Onze in-house masterchef wil jullie honger naar vernieuwing stillen met een wijde variatie
aan inspirerende producttoepassingen. In ons 'Bakery Competence Center'
vertellen we je graag de verhalen achter onze producten,
stuk voor stuk geserveerd in catchy presentaties en verrassende recepten.
Kom zeker eens langs, want het is zo boeiend om met ons ervaring en expertise uit te wisselen.

BAKERY IDEAS, ZOVEEL MEER DAN BAKERY PRODUCTS



PANESCO FOOD.COM

MOGEN WIJ JOU INSPIREREN?

JIJ +

PANESCO

= WOW

Verkies je advies à la carte? Ons sales team bekijkt graag jouw interne keuken.
Het zijn stuk voor stuk echte foodies met ervaring in jouw vakgebied.

- Zij maken je wegwijs in ons assortiment.
- Zij onderzoeken samen met jou hoe je een smaakvol verschil kan maken.
- Ze bakken met jou de producten af en laten ze jou proeven.
- Tenslotte rekenen ze graag uit hoeveel tijd en geld je kan winnen door PANESCO frozen bakery producten te gebruiken.

CONTACTEER ONS SALESTEAM

Neem de proef op de som en ontdek onze producten.

TOGETHER
CREATING A WOW

VIENNOISERIE

14 CROISSANTS

18 OVERIGE VIENNOISERIE

CROISSANTS

5000648

MINI CROISSANT AU BEURRE

25 g
4 x 40 ST/KRT — 80 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 13-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

5001456

MINI CROISSANT AU BEURRE CURVED

22 g
± 136 ST/KRT — 128 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 13-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

5001757

MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY

45 g
36 ST/KRT — 130 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 14-16'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

5001758

MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO

45 g
36 ST/KRT — 130 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 14-16'
KLAAR OM TE BAKKEN

Dubbel gekleurde mini botercroissant, ontstaan uit twee smaken getoerd gerezen deeg (natuur en cacao), met een rijke chocovulling. Gemaakt met 17% boter (aandeel in totaal recept).

2004117

CROISSANT AU BEURRE FB 45

45 g
70 ST/KRT — 36 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

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

5000914

CROISSANT AU BEURRE FB 55

55 g
40 ST/KRT — 48 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

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

5001592

CROISSANT ARTISANAL AU BEURRE

60 g
2 x 35 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 17-19'
KLAAR OM TE BAKKEN

Artisanale croissant met 23% fijne Franse boter, verrijkt met suiker en volle melk. Gemaakt volgens de traditionele Franse methode met verschillende langere rusttijden met als resultaat een betere, vollere smaak en een mooiere gelaagdheid van het deeg. Gemaakt met 23% boter (aandeel in totaal recept).

5000655

CROISSANT AU BEURRE 65

65 g
4 x 20 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 17-19'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

CROISSANTS

5001851
ORGANIC CROISSANT AU BEURRE 70
70 g
2 x 30 ST/KRT — 64 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 17-19'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

NIEUW

5000654
MAXI CROISSANT AU BEURRE 75
75 g
4 x 15 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 17-19'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

5001751
CROISSANT AU BEURRE MULTIGRAIN 80
80 g
2 x 30 ST/KRT — 64 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 17-19'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

5001211
CROISSANT CURVED
100 g
36 ST/KRT — 72 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 17-19'
KLAAR OM TE BAKKEN

Gebogen margarinecroissant met een mooi volume, een rijke smaak en mooie laagjes, gedoreerd.

5001648

CROISSANT ALMOND FILLING

100 g
2 x 30 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 20-22'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

5001647

CROISSANT CHOCOLATE HAZELNUT FILLING

100 g
2 x 30 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 20-22'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

5001674

CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY FILLED

90 g
40 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 17-19'
KLAAR OM TE BAKKEN

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).

5001673

CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO FILLED

90 g
40 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 17-19'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

OVERIGE VIENNOISERIE

5000649

MINI PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE

25 g
4 x 40 ST/KRT — 80 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 13-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

5001620

MINI TORSADE AU CHOCOLAT AU BEURRE

28 g
2 x 50 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 13-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

5000650

MINI PAIN AUX RAISINS AU BEURRE

30 g
5 x 30 ST/KRT — 80 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 13-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

5001150

MINI FEUILLETÉ AUX FRUITS MIX

40 g
4 x 25 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 13-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

5001458

MINI DANISH MARZIPAN TWISTER

45 g
75 ST/KRT — 120 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 13-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

5000971

MINI MAPLE PECAN PLAIT

40 g
5 x 20 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 13-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

\

"Eat glitter for breakfast and shine all day."

PROVERB

5000929

MINI DANISH MIX

40 g
110 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 13-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

OVERIGE VIENNOISERIE

5000969

PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE FB

70 g
55 ST/KRT — 48 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

Afgebakken chocoladebroodje met boter en twee chocoladestaafjes. Gemaakt met 20% boter (aandeel in totaal recept).

5001852

ORGANIC PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE 75

75 g
2 x 35 ST/KRT — 64 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 17-19'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

NIEUW

5001591

PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE ROYAL

75 g
2 x 35 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 17-19'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

5000652

PAIN AUX RAISINS AU BEURRE

100 g
3 x 20 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 17-19'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

5001852

5000970

CARIBBEAN TWISTER

100 g
3 x 26 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 17-19'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

5000901

APPLE TURNOVER

145 g
35 ST/KRT — 80 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 30-32'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

"All happiness depends on a leisurely breakfast."

JOHN GUNTHER

OVERIGE VIENNOISERIE

5000731

MAPLE PECAN PLAIT

95 g
4 x 12 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 19-21'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

5000731

5001473

CINNAMON SWIRL

85 g
4 x 12 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 19-21'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

5000732

DANISH CUSTARD CROWN

90 g
4 x 12 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 19-21'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

PATISSERIE

28 ZOETS TUSSENDOOR

28 DROGE KOEKJES

30 MUFFINS & CAKES

32 BROWNIES

33 WAFELS & PANNENKOEKEN

38 DESSERTS

38 TAARTEN & HIGH CAKES

44 INDIVIDUELE PATISSERIE

52 MINI'S BIJ DE KOFFIE

52 MINI DESSERTJES

54 ZOETE TUSSENDOORTJES

SWEET
O'CLOCK
MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION

Dit gamma zoets doet watertanden. Sweet O'Clock staat synoniem voor populaire, onweerstaanbare lekkernijen met een twist, home-made looks én bovenal een heerlijke smaak.
Een dipje doorheen de dag? Dan zijn deze tussendoortjes ideaal om je er terug helemaal bovenop te brengen. Een verwennerij ter plaatse, een smulmomentje onderweg of een zo(e)t(t)igheid aan het eind: voor deze verleiding heb je altijd nog een plaatsje vrij. Het beste moment van de dag, dat is Sweet O'Clock.

De eigentijdse en hippe producten van Sweet O'Clock spelen volop in op de trend van de Amerikaanse zoete snacks. Zo krijgt een makkelijk te versnijden brownietray, overgoten met gezouten boterkaramel, het gezelschap van echte (American) cookies en muffins.
Take away USA!

ZOETS TUSSENDOOR

DROGE KOEKJES

5001436

GLUTEN-FREE CHOC CHIP COOKIE

40 g
50 x 1 ST/KRT — 88 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

Glutenvrije koek met stukjes Belgische melk- en pure chocolade.

5000574

CHOC CHIP COOKIE

50 g
90 ST/KRT — 108 KRT/PAL
BAKKEN 170°C · 10-12'
KLAAR OM TE BAKKEN

Krokante & smeuïge koek met stukjes melkchocolade.

5000575

DOUBLE CHOC CHIP COOKIE

50 g
90 ST/KRT — 108 KRT/PAL
BAKKEN 170°C · 10-12'
KLAAR OM TE BAKKEN

Krokante en smeuïge chocoladekoek met stukjes pure chocolade.

5000113

ALMOND COOKIE WITH BUTTER

105 g
48 ST/KRT — 96 KRT/PAL
BAKKEN 180°C · 10-12'
KLAAR OM TE BAKKEN

Typisch Nederlands zanddeegkoekje gevuld met persipan en amandel.

5001774

5001774
RED VELVET COOKIE
80 g
60 ST/KRT — 88 KRT/PAL
BAKKEN 160°C · 14-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

5001043
FLAPJACK FRUIT
80 g
60 ST/KRT — 150 KRT/PAL
BAKKEN 160°C · 10-12'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

5001288
FLAPJACK CHOCOLATE CHIP
80 g
60 ST/KRT — 150 KRT/PAL
BAKKEN 160°C · 10-12'
KLAAR OM TE BAKKEN

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

ZOETS TUSSENDOOR

MUFFINS & CAKES

5001606

MUFFIN APPLE CINNAMON

110 g
20 ST/KRT — 160 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5001605

MUFFIN MULTISEED RED FRUIT

110 g
20 ST/KRT — 160 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

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).

5001607

MUFFIN CHOCOLATE SALTED CARAMEL

110 g
20 ST/KRT — 160 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5000662

MUFFIN VANILLA SINGLE WRAPPED

90 g
40 x 1 ST/KRT — 60 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 45'
KLAAR OM TE SERVEREN

Zachte muffin met vanillesmaak. Individueel verpakt voor een langere houdbaarheid en dus uiterst geschikt voor onderweg.

5001522

LEMON RING CAKE

800 g — Ø 21 cm
1 ST/KRT — 270 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 180'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5000677

MUFFIN DOUBLE CHOC CHIP SINGLE WRAPPED

90 g
40 x 1 ST/KRT — 60 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 45'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5001588

BELGIAN APPLE RING CAKE

825 g — Ø 21 cm
1 ST/KRT — 270 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 180'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5001589

BELGIAN CHOCOLATE RING CAKE

800 g — Ø 21 cm
1 ST/KRT — 270 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 180'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

ZOETS TUSSENDOOR BROWNIES

\

“A brownie a day keeps the frownies away”

UNKNOWN

5000333 5001043

5000330

BROWNIE DOUBLE CHOC

60 g
2 x 24 ST/KRT — 162 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 45’
KLAAR OM TE SERVEREN

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

ZOETS TUSSENDOOR

WAFELS & PANNENKOEKEN

PANESCO FOOD.COM

5000709

FLANDERS SWEET PANCAKES

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

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

5000622

BRUSSELS WAFFLE

80 g
6 x 9 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 200°C · 3-4'
WARM OPDIENEN

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

5000105

BELGIAN SUGAR WAFFLE

90 g
32 ST/KRT — 96 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

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

\

"Why can't I just eat my waffle?"

BARAK OBAMA

my sweet moment

SERVED
SWEETNESS
DESERVED
MOMENTS

Het my sweet moment gamma van PANESCO vormt het perfect tafelgezelschap om deze welverdiende momenten nog meer te laten smaken: een delicieus dessertje na de maaltijd, een zalig zoetje tijdens het verpozen of een extraordinair extraatje bij de koffie. Want geluk is te vinden in kleine momenten. En die momenten willen we net iets zoeter maken. Dat is waar my sweet moment voor staat: verleidelijke dessertjes bereid met zorg en finesse. Coffee bar, bistro of restaurant? PANESCO presenteert een smaakvol gamma van de zoetste momenten.

SWEET [ADJ.]

[1] "Aangenaam om te horen, ruiken, smaken, voelen"

[2] "Met de smaak van suiker"

MOMENT [NOUN]

"Korte tijdsruimte, ogenblik"

my sweet moment

COFFEE BAR

EEN BOONTJE VOOR ZOETS

Met hun verschillende lagen en combinaties van smaken en texturen zijn de hoge taarten dan ook bijzonder bekoorlijk. Deze producten zijn bovendien meteen serveerklaar. Slow coffee of espresso, in de tijd dat uw eerste koffie van de dag doorloopt, tovert u een heerlijk verleidelijke keuze aan zoets tevoorschijn.

my sweet moment

BISTRO

ONS PRODUCT, UW CREATIE

De my sweet moment producten zijn simpelweg heerlijk in hun eenvoud, maar vragen ook maar enkele toevoegingen of aanvullende smaakelementen om tot een verrukkelijke afsluiter van een lunch of maaltijd te komen. Met bijvoorbeeld wat kraakvers fruit of heerlijke Belgische chocolade kan u de smaakvolle creaties uit het gamma opwaarderen tot nagerechten met uw persoonlijke toets. Perfect om uw veranderend weekmenu of suggesties te vervolledigen met een geheel eigen(tijds) toemaatje.

my sweet moment

RESTAURANT

HUISGEMAAKTE DESSERTS, PUUR GENOT OP EEN BORD

De zoete creaties,
die even fijn en subtiel smaken
als ze ogen, zijn de perfecte basis
om mee aan de slag te gaan
en steeds verrassende
en nieuwe desserten te creëren.
Variëren met texturen,
diversifiëren met aroma's en
smaken, gecombineerd met
een verrassende presentatie;
zo is het slotstuk van een etentje
voor uw gasten telkens opnieuw
een smaakvolle apotheose.

DESSERTEN HIGH CAKES & GEBAK(JES)

5001364

CHOCOLATE CREAM CAKE

1750 g — 125 g • 14 p
1 ST/KRT — 216 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 480'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5000642

TIRAMISU TONDO

1080 g — 90 g • 12 p
1 ST/KRT — 216 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 240'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5001847

CHOCOLATE RASPBERRY DREAM CAKE

1750 g — 146 g • 12 p
1 ST/KRT — 216 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 720'
KLAAR OM TE SERVEREN

Voorgesneden (12p) hoge taart met 3 lagen chocoladebiscuit, afgewisseld met lagen chocoladecrème en verrijkt met hele frambozen. Overgoten met glanzende chocoladeganache en bestrooid met stukjes gevriesdroogde framboos.

NIEUW

5001847

5001366

ICED CARROT CAKE

2500 g — 178 g • 14 p
1 ST/KRT — 216 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 720'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5001846

5001669

SNOW WHITE'S FOREST FRUIT CAKE

1250 g — 104 g • 12 p
1 ST/KRT — 216 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 720'
KLAAR OM TE SERVEREN

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.

5001846

BLUEBERRY RED VELVET CAKE

1880 g — 157 g • 12 p
1 ST/KRT — 216 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 720'
KLAAR OM TE SERVEREN

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.

NIEUW

DESSERTEN HIGH CAKES & GEBAK(JES)

5000657

PROFITEROLE TART

1600 g — 133 g • 12 p
1 ST/KRT — 184 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 480'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5000640

CROSTATA AL LIMONE

1400 g — 100 g • 14 p
1 ST/KRT — 240 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 240'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5000656

RED FRUIT TART

1550 g — 129 g • 12 p
1 ST/KRT — 184 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 480'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5000656

5001850

\

“When someone asks if you’d like cake or pie, why not say you want cake and pie?”

LISA LOEB

5001849

LEMON MERINGUE BARLET

85 g
2 x 9 ST/KRT — 128 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120’
KLAAR OM TE SERVEREN

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

NIEUW

5001850

CHOCOLATE BARLET

70 g
3 x 9 ST/KRT — 128 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120’
KLAAR OM TE SERVEREN

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

NIEUW

DESSERTEN HIGH CAKES & GEBAK(JES)

5000933

WHITE CHEESECAKE

1600 g — 133 g • 12 p
1 ST/KRT — 240 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 1440'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5001913

MARBLED BLUEBERRY CHEESECAKE

85 g — Ø 6 cm
12 ST/KRT — 288 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 480'
KLAAR OM TE SERVEREN

Individueel roomkaastaartje met blauwe bosbessen op een zanddeeg crumble.

5001914

CLASSIC CHEESECAKE

85 g — Ø 6 cm
12 ST/KRT — 288 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 480'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5001913 **5001914**

5000697

APPLE TART NORMANDE

1900 g — 158 g • 12 p
1 ST/KRT — 184 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 480'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5001369

APPLE TART MAISON

2500 g — 178 g • 14 p
1 ST/KRT — 216 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 720'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5000996

TYROLER APFELSTRUDEL 125

125 g
6 x 8 ST/KRT — 90 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 720'
BAKKEN 180°C · 6-8'
WARM OPDIENEN

Authentieke 'Apfelstrudel' met 63% appelen, rozijnen en kaneel. Voorgesneden in 8 porties.

5000979

FEUILLETÉ AUX POMMES

105 g
16 ST/KRT — 120 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

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

5001771

DESSERTEN INDIVIDUELE PATISSERIE

5000845
BAVAROIS CHOCOLATE ALMOND MILK
85 g
20 ST/KRT — 160 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 240'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5000844
BAVAROIS RASPBERRY LEMON
85 g
20 ST/KRT — 160 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 240'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5001771
MOELLEUX CHOCOLATE
90 g
24 ST/KRT — 144 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 10-12'
of MICROWAVE 500 W · 65 sec
WARM OPDIENEN

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

DISCOVER ALL OUR DESSERT RECIPIES ON OUR WEBSITE

PANESCO.COM

DESSERTEN INDIVIDUELE PATISSERIE

PANESCO FOOD.COM

5001845

RASPBERRY WHITE CHOCOLATE DELIGHT

90 g
3 x 10 ST/KRT — 99 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

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.

NIEUW

5001844

CHOCOLATE SALTED CARAMEL DELIGHT

70 g
3 x 10 ST/KRT — 99 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

NIEUW

5001573

5001573

PARADE OF BELGIAN CHOCOLATE QUENELLES

60 g
2 x 8 ST/KRT — 154 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 180'
KLAAR OM TE SERVEREN

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.

T•
YC
Treat
Your
Coffee

De opbouw van een langdurige relatie met uw cliënteel, zit in de allerkleinste details. Verwen (de koffie van) uw klanten.
Met Treat Your Coffee selecteerden we voor u een assortiment mini tractaties waarmee u verrassend uit de hoek kan komen. Het perfect alternatief voor een doorsneekoekje bij de koffie.
Onvergetelijk, betaalbaar en altijd anders! Geef een gratis extraatje bij de koffie en uw klanten voelen zich gegarandeerd nóg meer welkom. Verwerk sommige koffie items in originele, huisgemaakte dessertjes en til de belevenis (en uw zaak) naar een hoger niveau.
Maak kennis met een gamma betaalbare producten met tal van toepassingsmogelijkheden in elke horeca-omgeving. Kies de interpretatie die bij u en uw zaak past en bezorg uw klanten een memorabel koffiemoment.

"De **TYC producten** kan ik **puur** zonder meer serveren als heerlijke traktatie bij de koffie. Maar ik kan er even goed **creatief mee aan de slag** in een mooi gepresenteerd mini dessertje. De reacties van mijn klanten zijn heel positief. Pure verwennerij voor een onvergetelijke indruk."

T•YC

Treat
Your
Coffee

MINI'S BIJ DE KOFFIE

MINI DESSERTJES

5001692

MINI PASTEL DE NATA

25 g
144 ST/KRT — 117 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

Een 'Crème Brûlée' in een bladerdeegkuipje.

5000772

5001363

MINI MOELLEUX INTENSE

25 g
96 ST/KRT — 184 KRT/PAL
BAKKEN 180°C · 8-10'
of MICROWAVE 480 W · 10 sec
WARM OPDIENEN

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

5000772

MINI BAVAROIS PARADISO MIX

27 g
2 x (4 x 5) ST/KRT — 80 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

Assortiment van 3 fruitbavarois en 2 chocoladebavarois, mooi afgewerkt met biscuit en vruchtengelei. In 5 smaken: 4 pistache-melkchocolade, 4 passievrucht, 4 framboos, 4 périgourdine, 4 zwarte woud bavarois.

PANESCO FOOD.COM

5001362

MINI MACARONS DE MALMÉDY

18 g
8 x (4 x 4) ST/KRT — 120 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

Een Belgische specialiteit geïnspireerd op de bekende Baisers de Malmédy. Assortiment van mini macarons (merengue en amandelen) gevuld met roomboter en gedecoreerd met stukjes hazelnoot.
In 4 smaken: 4 pistache, 4 framboos, 4 chocolade en 4 vanille.

5001507

MINI MACARONS DE PARIS COFFRET

12 g
8 x (2 x 6) ST/KRT — 120 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5001841

PETITS-FOURS ICONIC

13 g
4 x (57) ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 300'
KLAAR OM TE SERVEREN

Compositie van 57 exquise petits-fours in 9 smaken: 6 peer-karamel, 8 carrés met pistache, 6 taartjes met Gianduja-chocolade, 6 taartjes met krieken, 5 chocolade-éclairs, 4 koffie-éclairs, 6 citroentaartjes, 8 frambozentaartjes, 8 opera-carrés.

NIEUW

5001842

MIRLITONS SYMPHONY

13 g
4 x (7 x 8) ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 240'
KLAAR OM TE SERVEREN

Assortiment van 56 zachte mini amandelgebakjes met boter in 8 verschillende smaken: 7 abrikoos-pistache, 7 chocolade-amandel, 7 krieken, 7 walnoot-karamel, 7 citroen, 7 cacao-sinaasappel, 7 pistache, 7 peer-karamel.

NIEUW

MINI'S BIJ DE KOFFIE

ZOETE TUSSENDOORTJES

5000700

PROFITEROLE DAIRY CREAM

12.5 g
190 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

Soesje, gevuld met slagroom.

5001191

PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ

18 g
196 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5001498

PROFITEROLE CARAMEL

20 g
190 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5000110

MINI ÉCLAIR VANILLA CHOCOLATE

17.5 g
14 x 12 ST/KRT — 84 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

MINI'S BIJ DE KOFFIE

ZOETE TUSSENDOORTJES

5001178

MINI BEIGNET CHOCO NOISETTES

25 g
3 x 35 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Traditioneel bereide beignet van gefrituurd deeg met gist en boter, gevuld met een pasta van Belgische chocolade met hazelnoot en met poedersuiker bestrooid.

5001499

MINI BEIGNET CARAMEL

25 g
3 x 35 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Traditioneel bereide beignet van gefrituurd deeg met gist en boter, gevuld met een zachte karamel, bestrooid met bloemsuiker.

5001839

MINI BEIGNET SPECULOOS

25 g
3 x 35 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Traditioneel bereide beignet van gefrituurd deeg met gist en boter, gevuld met speculoos en bestrooid met bloemsuiker.

NIEUW

5001289

MINI BEIGNET FRUITS ROUGES

25 g
3 x 35 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Traditioneel bereide beignet van gefrituurd deeg met gist en boter, gevuld met rode vruchtengelei (framboos, bos- en braambes), bestrooid met bloemsuiker.

5001500

5001287

MINI AMERICAN MUFFIN MIX

15 g
3 x 2 x 30 ST/KRT — 88 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5001500

MINI DUTCH PANCAKE BITES

8 g
8 x 60 ST/KRT — 96 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 3-4'
of MICROWAVE 800 W · 60 sec
WARM OPDIENEN

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

5001910

MINI SUGAR WAFFLE TREATS

15 g
120 ST/KRT — 144 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 4'
AFGEBAKKEN

Mini wafeltje met vanillesmaak en gekarameliseerde parelsuiker.

BOULANGERIE

64 ZOETE BRIOCHES

66 BROODEN RIJK AAN SMAAK
66 FRUIT EN/OF NOTEN
67 KRUIDEN EN/OF GROENTEN

68 MINI BROODJES ‹ 45 GRAM
68 INDIVIDUELE BROODJES
71 BREEKBROOD

72 KLEINE BROODJES 45 - 75 GRAM

76 TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN
76 FOCACCIAS
78 PLATBROOD & ZO
79 PANINIS
82 HOTDOGS
83 HAMBURGERBROODJES

86 LUNCHBROODJES 75 - 165 GRAM

95 HALVE STOKBRODEN
95 HALVE CIABATTAS & ZO
97 RUSTIEKE HALVE STOKBRODEN
101 KLASSIEKE HALVE STOKBRODEN

104 STOKBRODEN
104 CIABATTAS & ZO
106 RUSTIEKE STOKBRODEN
108 KLASSIEKE STOKBRODEN

109 BRODEN

116 VOORGESNEDEN TOASTBRODEN

5001279 MINI PAGNOTTELLA MEDITERRANEA 45 MIX — **5001355** MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35 MIX
5001265 MINI PAGNOTTELLA RUSTICA 45 — **5001181** PAGNOTTELLA RUSTICA 110 — **5001266** MINI PAGNOTTELLA PAESANO 45
5001185 PAGNOTTA PAESANO 450 — **5001184** PAGNOTTA RÚSTICA 400 — **5001182** PAGNOTTELLA PAESANO 110

PANESCO FOOD.COM

PAGNOTTELLA

BY PANESCO

Ciao ciabatta, benvenuti bella PAGNOTTELLA

Zomerse maaltijden, lichte pasta salades of Italiaanse kazen doen dromen van luchtige ciabatta's.
Deze typische Italiaanse platte broden zijn tegenwoordig erg populair.
Maar jij wil eruit springen en iets anders serveren dan de rest.
Wel, met PAGNOTTELLA maak je een echt foodie statement!

Net als ciabatta's hebben PAGNOTTELLA's een fijne, licht krokante korst,
een mooi open kruim en een robuuste rechthoekige vorm. Maar het is "the crack, how the light gets in"!
Elk stuk deeg wordt met de hand gevouwen en op steen gebakken tot een oogstrelend brood
met deze originele en artisanale vorm. Pure traditie, eenvoud in al zijn glorie.

De meest doorslaggevende argumenten om PAGNOTTELLA te gebruiken liggen echter in hun smaak.
PAGNOTTELLA's zijn zuurdesembroden. En desem zorgt na lange rijs-en rusttijden voor een verfijnd smakenpallet
en een heerlijk, veerkrachtige broodstructuur. Je zet met PAGNOTTELLA's
een niet te versmaden delicatesse op het menu.

Buon appetito!

5000787 BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125 — **5001117** BARRA RÚSTICA 100 — **5001257** BARRA RÚSTICA MULTICÉRÉALES 100
5000602 BARRA GALLEGA MEDIA 125 — **5001483** BARRA BASTON MEDIA 155 — **5000106** BARRA GALLEGA 260
5001276 BARRA CAMPESINA 270 — **5001277** BARRA BASTON 375 — **5000796** PETIT PAIN GALLEGA 60

PANESCO FOOD.COM

BARRA
BY PANESCO

Kruim van een broodassortiment met Spaans temperament

Wat maakt een belegd broodje anders dan dat van de buren?
Het antwoord schuilt, niet het minst, in het brood zelf.

De BARRA van PANESCO biedt een Mediterraans alternatief dat net iets innovatiever en opvallender is dan de doorsnee baguette. Met zijn dichte, zachte kruim en de dunne, krokante korst, doet dit stokbrood denken aan de beroemde Franse baguette.

Maar het oog wil ook wat; met zijn typische vorm en authentieke, artisanale uitstraling is de Barra onweerstaanbaar voor iedereen die op zoek is naar net die extra 'touch' om zich te onderscheiden van de rest.
Dit maakt van de BARRA de ideale, speciale baguette om te beleggen. Alle producten uit de BARRA-familie zijn bovendien op steen gebakken, om je klanten een tongstrelende ervaring te bieden.

" ¡Buen provecho! "

ZOETE BRIOCHES

2104406

MINI PREMIUM BRIOCHE ROLL 22

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

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

“All sorrows are less with bread.”

MIGUEL DE CERVANTES

2104374

PREMIUM BELGIAN BRIOCHE ROLL

55 g — 14,5 cm
4 x 20 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

2104406

5001453

CRAMIQUE

300 g
6 ST/KRT — 88 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

Belgisch briochebrood met rozijnen.

5001454

CRAQUELIN

300 g
6 ST/KRT — 88 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5001454

BRODEN RIJK AAN SMAAK

FRUIT EN/OF NOTEN

5001435

GLUTEN-FREE ROLL RAISIN NUTS

60 g
36 x 1 ST/KRT — 88 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Glutenvrij vruchtenbroodje met walnoten en rozijnen.

5001624

SQUARE ROLL MUESLI

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

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

2104414

PAVÉ CRANBERRY 450

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

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

5000967

SUPRÊME FRUITS CONFECT 500

500 g
6 ST/KRT — 120 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

BRODEN RIJK AAN SMAAK

KRUIDEN EN/OF GROENTEN

PANESCO FOOD.COM

5000837

LINEA RUSTICHINI

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

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

5001279

MINI PAGNOTTELLA MEDITERRANEA 45 MIX

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

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

5001856

ARTISAN DEMI TWIST ONION

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

Impressionant, artisanaal half stokbrood van tarwebloem met wat vloeibaar roggedesem, verrijkt met gebakken ui. 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.

NIEUW

5001854

ARTISAN DEMI TWIST DIAVOLINO

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

Impressionant, artisanaal half stokbrood van tarwebloem met wat vloeibaar roggedesem, verrijkt met tomaat, chilipeper en een vleugje Tabasco. 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.

NIEUW

MINI BROODJES < 45 GRAM

INDIVIDUELE BROODJES

5001376

MINI SOFT ROLL 17 MIX

17 g
3 x 77 ST/KRT — 60 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

2104392

MINI CIABATTA FB MIX

45 g
3 x 25 ST/KRT — 56 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

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

2104237

MINI DIAMOND ROLL MIX

30 g
3 x 45 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN

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.

5000798

BOCATINO ROMBO 30

30 g
125 ST/KRT — 72 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 200°C · 3-5'
VOORGEBAKKEN

Traditioneel, ruitvormig, Spaans mini broodje (chapata) met een open kruimstructuur en een licht krokante korst dankzij het erg vloeibare deeg (type ciabatta).

5001865

5001865

MINI ROSE ROLL 30 MIX

30 g — Ø 6 cm
140 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 4-6'
VOORGEBAKKEN

Assortiment van karakteristieke, op steen gebakken mini broodjes met aardappelvlokken 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 yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak en op steen gebakken.

NIEUW

5001355

MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35 MIX

35 g
3 x 35 ST/KRT — 64 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 200°C · 3-5'
VOORGEBAKKEN

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.

5000550

MINI RUSTIC ROLL 40 MIX

40 g
4 x 20 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 200°C · 4-6'
VOORGEBAKKEN

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

MINI BROODJES ‹ 45 GRAM

INDIVIDUELE BROODJES

5001265

MINI PAGNOTTELLA RUSTICA 45

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

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

5001266

MINI PAGNOTTELLA PAESANO 45

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

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

2104398

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 35

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

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

2104379

MINI CLASSIC ROLL 35 MIX

35 g
4 x 25 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 200°C · 4-6'
VOORGEBAKKEN

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

MINI BROODJES ‹ 45 GRAM

BREEKBROOD

PANESCO FOOD.COM

5000855

PANE FIESTA 240

240 g
24 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

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.

5000511

MARGUERITE 300

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

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

\

“Breaking bread together is one of the oldest and most fundamentally unifying of human experiences.”

BARBARA COLOROSO

5000510

MARGUERITE CAMPAGNE 300

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

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.

KLEINE BROODJES 45 -75 GRAM

5001862

ROSE ROLL WHITE 55

55 g — Ø 7 cm
90 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN

Klein, karakteristiek wit broodje met een mooie, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Gemaakt van tarwebloem met aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Bebloemd en op steen gebakken.

NIEUW

5001863

ROSE ROLL DARK 55

55 g — Ø 7 cm
90 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN

Klein, karakteristiek donker broodje met een mooie, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Gemaakt van tarwebloem met gerstemout, roggedesem, aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Bebloemd en op steen gebakken.

NIEUW

5001864

ROSE ROLL SPELT MULTIGRAIN 55

55 g — Ø 7 cm
90 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN

Klein, karakteristiek meergranenbroodje met een mooie, 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.

NIEUW

5001864 **5001863** **5001862**

\

“If you have extraordinary bread and extraordinary butter, it’s hard to beat bread and butter.”

JACQUES PEPIN

PANESCO FOOD.COM

2104532

KAISER ROLL

60 g
100 ST/KRT — 28 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15’
BAKKEN 180°C · 11-13’
VOORGEBAKKEN

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

5001099

KAISER ROLL SCHWARZWALD

60 g
120 ST/KRT — 28 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15’
BAKKEN 180°C · 11-13’
VOORGEBAKKEN

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

2103232

KAISER ROLL MULTIGRAIN

60 g
110 ST/KRT — 28 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15’
BAKKEN 180°C · 11-13’
VOORGEBAKKEN

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

KLEINE BROODJES 45 -75 GRAM

5000796

PETIT PAIN GALLEGA 60

60 g
50 ST/KRT — 72 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN

Traditioneel broodje met een dunne korst en een open kruimstructuur.

2104393

2104393

SQUARE ROLL PUMPKIN SUNFLOWER

70 g — 8 x 8 cm
70 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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

2104390

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 55

55 g — 13 cm
90 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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

5001777

GLUTEN-FREE ROLL MULTIGRAIN

82 g
40 x 1 ST/KRT — 112 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

2104409

PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 55

55 g — 13 cm
90 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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

TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN

FOCACCIAS

5001883

TUSCAN FLAT BREAD PRE-SLICED

80 g — 10 x 16 cm
9 x 4 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5001883

5000265

FOCACCIA ROLL FB FINE HERBS PRE-SLICED

100 g — Ø 12,5 cm
50 ST/KRT — 48 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

Focaccia verrijkt met extra vierge olijfolie en fijne kruiden zoals oregano en rozemarijn.

"Pan di sudore, miglior sapore. Bread that comes out of hard labour tastes better."

ITALIAN PROVERB

5000361

FOCACCIA OLIO FB

350 g — 27 x 17 cm
20 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

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

5000361

5000786

FOCACCIA ROSMARINO

800 g — 37 x 27 cm
4 ST/KRT — 80 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

Origineel Italiaans plat brood, traditioneel gemaakt met extra vierge olijfolie, zeezout en rozemarijn; perfecte hoogte om te beleggen.

5000481

FOCACCIA POMODORI

800 g — 37 x 27 cm
10 ST/KRT — 48 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

Focaccia verrijkt met extra vierge olijfolie en gegarneerd met kerstomaten en oregano.

TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN

PLATBROOD & ZO

5000875

TORTILLA WRAP

89 g — Ø 30 cm
6 x 15 ST/KRT — 54 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 480'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5000055

TUNNBRÖD

37 g — 23 x 18 cm
8 x 8 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

5000416

VIKINGBRÖD ROUND

50 g — Ø 15 cm
12 x 6 ST/KRT — 60 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Zacht plat brood, een specialiteit uit Zweden.

5000617

BOWL BREAD

125 g
3 x 12 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

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

TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN PANINIS

PANESCO FOOD.COM

2104364

PANINI PRE-GRILLED 110

110 g — 21 cm
55 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 200°C · 4-6'
of GRILLEN 220°C · 3-5'
WARM OPDIENEN

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

2103759

PANINI HERBS PRE-GRILLED 110

110 g — 21 cm
55 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 200°C · 4-6'
of GRILLEN 220°C · 3-5'
WARM OPDIENEN

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

2104410

PANINI PRE-GRILLED PRE-SLICED 110

110 g — 21 cm
55 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 200°C · 4-6'
of GRILLEN 220°C · 3-5'
WARM OPDIENEN

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

2104160

PANINI HERBS PRE-GRILLED PRE-SLICED 110

110 g — 21 cm
55 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 200°C · 4-6'
of GRILLEN 220°C · 3-5'
WARM OPDIENEN

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

TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN PANINIS

2104218

PANINI WHOLEMEAL PRE-GRILLED PRE-SLICED

110 g — 21 cm
55 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 200°C · 4-6'
of GRILLEN 220°C · 3-5'
WARM OPDIENEN

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

2104218

2104385

PANINI 125

125 g — 27 cm
45 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 200°C · 4-6'
of GRILLEN 220°C · 3-5'
WARM OPDIENEN

Voorgebakken half stokbroodje zonder insnijdingen, om te grillen.

\

"Love is... the bite into bread again."

MAY SWENSON

PANESCO FOOD.COM

5000483

PANINI FOCCACINA PRE-SLICED

80 g
7 x 6 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 200°C · 4-6'
of GRILLEN 220°C · 3-5'
WARM OPDIENEN

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

5001612

CIABATTA SQUARE FB PRE-SLICED

100 g — 12 x 12 cm
6 x 6 ST/KRT — 56 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
of GRILLEN 220°C · 3-5'
AFGEBAKKEN

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 fully baked en voorgesneden wat hem uiterst geschikt maakt voor broodjeszaken.

5000935

CIABATTA PRE-GRILLED PRE-SLICED 120

120 g — 19 cm
12 x 3 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 200°C · 4-6'
of GRILLEN 220°C · 3-5'
WARM OPDIENEN

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

5000898

PANINI SESAME NIGELLA

130 g
45 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 200°C · 4-6'
of GRILLEN 220°C · 3-5'
WARM OPDIENEN

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

TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN

HOTDOGS

2104425

BRIOCHE HOT DOG ROLL 70

70 g — 17 cm
60 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

"A hot dog at the ball park is better than steak at the Ritz."

HUMPHREY BOGART

5001725

LAUGEN HOT DOG ROLL PRE-SLICED 80

80 g — 19 cm
3 x 20 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

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.

5001725

TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN

HAMBURGERBROODJES

PANESCO FOOD.COM

5001676

5001676

BRIOCHE BUN MINI 10

10 g — Ø 4,7 cm
110 ST/KRT — 160 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

2104204

BRIOCHE BUN PRE-SLICED 30

30 g — Ø 7 cm
6 x 20 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Zacht, rond, medium broodje van briochedeeg, voorgesneden.

2104386

BRIOCHE BUN RUSTIC 30

30 g — Ø 7 cm
6 x 25 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN HAMBURGERBROODJES

2104377

BRIOCHE BUN PRE-SLICED 85

85 g — Ø 11,5 cm
50 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

2104357

BRIOCHE BUN 85

85 g — Ø 11,5 cm
50 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Zacht, rond broodje van briochedeeg. Ideaal als hamburgerbroodje.

5001601

PREMIUM MULTIGRAIN BRIOCHE ROUND 85

85 g — Ø 11,5 cm
50 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

DISCOVER MORE DELICIOUS BURGER RECIPES ON OUR WEBSITE

PANESCO.COM

5001840

5001675

LAUGEN BUN PRE-SLICED 80

80 g — ± 10,5 cm
2 x 21 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

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

5001843

CHEESE GRATIN ROLL

70 g — Ø 8,5 cm
50 ST/KRT — 56 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

Rond wit tarwebroodje, rijkelijk bestrooid met gegratineerde Nederlandse gerijpte kaas (17%). Geschikt als 'thaw & serve'-product of hamburgerbroodje met een 'smakelijke meerwaarde'.

NIEUW

5001840

MULTI SEED'R BUN

110 g — Ø 10 cm
40 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

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.

NIEUW

LUNCHBROODJES 75-165 GRAM

5001801

CRYSTAL ROLL RUSTIC PRE-SLICED

75 g — Ø 12 cm
30 ST/KRT — 56 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

Premium lunchbroodje met een sublieme, afwisselende textuur: een dunne, krokante korst vanbuiten en een zacht, luchtig kruim vanbinnen. Gemaakt van tarwebloem met zuurdesem, verrijkt met olijfolie en bebloemd, voorgesneden. Ook geschikt als hamburgerbroodje.

NIEUW

5001802

CRYSTAL ROLL MULTIGRAIN PRE-SLICED

70 g — Ø 12 cm
30 ST/KRT — 56 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

Premium lunchbroodje met een sublieme, afwisselende textuur: een dunne, krokante korst vanbuiten en een zacht, luchtig kruim vanbinnen. Gemaakt van gedeeltelijk volkorenmeel en wat roggedesem, verrijkt met geroosterde rogge, lijnzaad en olijfolie. Bestrooid met boekweit, geel en bruin lijnzaad, zonnebloempitten en sesamzaad, voorgesneden. Ook geschikt als hamburgerbroodje.

NIEUW

5001800

CRYSTAL ROLL BEER PRE-SLICED

80 g — Ø 12 cm
30 ST/KRT — 56 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

Premium lunchbroodje met een sublieme, afwisselende textuur: een dunne, krokante korst vanbuiten en een zacht, luchtig kruim vanbinnen. Gemaakt van tarwebloem en zuurdesem met dubbel gemout bier. Verrijkt met olijfolie en bestrooid met griesmeel, voorgesneden. Ook geschikt als hamburgerbroodje.

NIEUW

5001800

PANESCO FOOD.COM

\

“You can make any meal into a sandwich, and any sandwich into a meal.”

JEFF MAURO

5001375

5000862

VITAL-JA

80 g
80 ST/KRT — 32 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15’
BAKKEN 180°C · 8-10’
VOORGEBAKKEN

Ovaal broodje verrijkt met gerstemout, rogge, zonnebloempitten, lijn- en maanzaad en een decoratie van geroosterde tarwe.

5001375

POLDER BREAD ROLL 100

100 g — Ø 12 cm
50 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15’
BAKKEN 180°C · 11-13’
VOORGEBAKKEN

Rond, donker meergranenbroodje van tarwe, rogge en geroosterde malt met zonnebloempitten en havervlokken.

LUNCHBROODJES 75-165 GRAM

5000791

FLAGUETTE

100 g — Ø 14,5 cm
48 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN

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

5000961

FLAGUETTE TOMATO BLACK OLIVE

100 g — Ø 14,5 cm
48 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN

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

5001088

FLAGUETTE MILLER

100 g — Ø 14 cm
48 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN

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

5001149

FLAGUETTE DEMI-LUNE

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

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

5001860

5001859
ROSE ROLL WHITE 110
110 g — Ø 10 cm
45 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 9-11'
VOORGEBAKKEN

Karakteristiek wit broodje met een mooie, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Gemaakt van tarwebloem met aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Bebloemd en op steen gebakken.

NIEUW

5001860
ROSE ROLL DARK 110
110 g — Ø 10 cm
45 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 9-11'
VOORGEBAKKEN

Karakteristiek donker broodje met een mooie, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Gemaakt van tarwebloem met gerstemout, roggedesem, aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Bebloemd en op steen gebakken.

NIEUW

5001861
ROSE ROLL SPELT MULTIGRAIN 110
110 g — Ø 10 cm
45 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 9-11'
VOORGEBAKKEN

Karakteristiek meergranenbroodje met een mooie, 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.

NIEUW

LUNCHBROODJES 75-165 GRAM

2104388

FIBER RICH BAGNAT WHITE

110 g
50 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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

2104402

FIBER RICH BAGNAT DARK

110 g
50 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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

2104378

SPELT PISTOLET 110

110 g
50 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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

2104388

\

“I believe that all anyone really wants in this life is to sit in peace and eat sandwich.”

LIZ LEMON

PANESCO FOOD.COM

2103645

PAN BAGNAT FB MULTIGRAIN

110 g — Ø 12,5 cm
40 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3’
AFGEBAKKEN

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

5000643

PAN BAGNAT CROSSED

115 g — Ø 13 cm
55 ST/KRT — 28 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15’
BAKKEN 180°C · 11-13’
VOORGEBAKKEN

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

2104439

PAN BAGNAT OREGANO

125 g — Ø 13 cm
40 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15’
BAKKEN 180°C · 11-13’
VOORGEBAKKEN

Volumineus Mediterraans tarwebroodje verrijkt met oregano.

LUNCHBROODJES 75-165 GRAM

5000563

BAGEL 85

85 g — Ø 10 cm
50 ST/KRT — 44 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

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

5001766

BAGEL

127 g — Ø 12 cm
32 ST/KRT — 44 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

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

5001767

BAGEL SESAME POPPY

127 g — Ø 12 cm
32 ST/KRT — 44 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

Gestoomde bagel, bestrooid met sesamzaad en maanzaad.

5001766 5001767 5001768 5001769

5001768

5001769

BAGEL EVERYTHING

127 g — Ø 12 cm
32 ST/KRT — 44 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

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

\

"In New York, I like it when you can get bagels at 3 in the morning."

SHEPARD SMITH

5001768

BAGEL MULTIGRAIN

135 g — Ø 12 cm
32 ST/KRT — 44 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

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

LUNCHBROODJES 75-165 GRAM

5001142

TRIANGLE MULTIGRAIN

100 g
56 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

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

DISCOVER OUR CIABATTA RECIPIES ON OUR WEBSITE

PANESCO.COM

\

"A table without bread is not a table but bread is a table on its own."

SCOTTISCH GAELIC PROVERB

2104368

HALVE STOKBRODEN

HALVE CIABATTAS & ZO

PANESCO FOOD.COM

2104395

CIABATTA MULTIGRAIN 85

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

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

5001139

ORGANIC CIABATTA FB MULTIGRAIN 100

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

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

2104384

CIABATTA 105

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

Individuele, klassieke ciabatta.

2104368

CIABATTA FB 120

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

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

HALVE STOKBRODEN

HALVE CIABATTAS & ZO

5001181

PAGNOTTELLA RUSTICA 110

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

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

5001182

PAGNOTTELLA PAESANO 110

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

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

2104370

BOCATA 140

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

Een ciabatta bijzonder geschikt om te beleggen.

5001483

BARRA BASTON MEDIA 155

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

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

HALVE STOKBRODEN

RUSTIEKE HALVE STOKBRODEN

PANESCO FOOD.COM

5001509

RUSTIC WHITE DIAMOND 80

80 g — 16 cm
110 ST/KRT — 24 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN

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

5001510

RUSTIC MULTIGRAIN DIAMOND 80

80 g — 16 cm
110 ST/KRT — 24 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN

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

5000795

5000795

PETIT PAIN ARDENNAIS MIX

80 g
6 x 10 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN

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

HALVE STOKBRODEN

RUSTIEKE HALVE STOKBRODEN

5001117

BARRA RÚSTICA 100

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

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

5001257

BARRA RÚSTICA MULTICÉRÉALES 100

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

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

5000602

BARRA GALLEGA MEDIA 125

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

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

5000787

BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125

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

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

5001201

PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125

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

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

5000954

PETIT PAIN RUSTIQUE MULTICÉRÉALES 125

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

Artisanaal 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.

5000787 5000602

“If thou tastest a crust of bread, thou tastest all the stars and all the heavens.”

ROBERT BROWNING

HALVE STOKBRODEN

RUSTIEKE HALVE STOKBRODEN

5001853

ARTISAN DEMI TWIST WHITE

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

Impressionant, artisanaal 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.

NIEUW

5001855

ARTISAN DEMI TWIST MULTIGRAIN

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

Impressionant, artisanaal 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.

NIEUW

5001855

HALVE STOKBRODEN

KLASSIEKE HALVE STOKBRODEN

PANESCO FOOD.COM

2104391

PREMIUM PLUS PETIT PAIN MULTICÉRÉALES 80

80 g — 18 cm
65 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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

2104361

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 85

85 g — 17 cm
65 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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

2104375

PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 85

85 g — 17 cm
65 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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

2104411

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 105

105 g — 20 cm
50 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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

HALVE STOKBRODEN

KLASSIEKE HALVE STOKBRODEN

2104394

PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 110

110 g — 22 cm
50 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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

2104362

PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 125

125 g — 27 cm
45 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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

2104365

PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE MULTICÉRÉALES 125

125 g — 27 cm
45 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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

2104396

PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE PAYSANNE 125

125 g — 27 cm
45 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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

“Let there be bread for all.”

NELSON MANDELA

2104389

DEMI BAGUETTE FB 120

120 g — 27 cm
26 ST/KRT — 56 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3’
AFGEBAKKEN

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

2104404

GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE MULTIGRAIN 140

140 g — 27 cm
45 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30’
KLAAR OM TE SERVEREN

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

2104405

GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE 140

140 g — 27 cm
45 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30’
KLAAR OM TE SERVEREN

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

STOKBRODEN CIABATTAS & ZO

5000559

CIABATTA 250

250 g — ± 28 cm
24 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

Klassieke, Italiaanse ciabatta (meerdere porties).

2104403

CIABATTA XL 300

300 g — ± 34 cm
18 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

Klassieke, extra grote, Italiaanse ciabatta (meerdere porties).

5001277

BARRA BASTON 375

375 g — 56 cm
20 ST/KRT — 32 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 17-19'
VOORGEBAKKEN

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

5000469

BÛCHETTE CAMPAGNARDE 340

340 g — ± 37 cm
30 ST/KRT — 32 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 200°C · 18-20'
VOORGEBAKKEN

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

“I like bread, cheese and wine, that makes my life fun and enjoyable.”

GWYNETH PALTROW

5001184 5001185

PANESCO FOOD.COM

5001184

PAGNOTTA RÚSTICA 400

400 g — 36 cm
15 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15’
BAKKEN 200°C · 10-12’
VOORGEBAKKEN

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

5001185

PAGNOTTA PAESANO 450

450 g — 37 cm
15 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15’
BAKKEN 200°C · 10-12’
VOORGEBAKKEN

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

STOKBRODEN

RUSTIEKE STOKBRODEN

5000106

BARRA GALLEGA 260

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

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

5001276

BARRA CAMPESINA 270

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

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.

5001146

BAGUETTE À L' ANCIENNE 280

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

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

5001145

BAGUETTE MULTICÉRÉALES À L' ANCIENNE 280

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

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

5001857

\

“I do like a little bit of butter to my bread.”

ALAN ALEXANDER MILNE

PANESCO FOOD.COM

5001857

ARTISAN TWIST WHITE

350 g — ± 52 cm
15 ST/KRT — 32 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15’
BAKKEN 180°C · 11-13’
VOORGEBAKKEN

Impressionant, artisanaal 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.

5001858

ARTISAN TWIST MULTIGRAIN

400 g — ± 52 cm
15 ST/KRT — 32 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15’
BAKKEN 180°C · 11-13’
VOORGEBAKKEN

Impressionant, artisanaal 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.

STOKBRODEN

KLASSIEKE STOKBRODEN

2104369

PREMIUM PLUS BAGUETTE 250

250 g — 57 cm
30 ST/KRT — 24 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

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

2104408

PREMIUM PLUS BAGUETTE PAYSANNE 250

250 g — 57 cm
24 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

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

2104381

PREMIUM PLUS BAGUETTE MULTICÉRÉALES 250

250 g — 57 cm
24 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

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

2104367

PREMIUM PLUS PARISIENNE 440

440 g — 57 cm
14 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 17-19'
VOORGEBAKKEN

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

BRODEN

PANESCO FOOD.COM

5000922

ORGANIC PAVÉ AU LEVAIN 450

450 g
15 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

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

5000921

ORGANIC BOULOT MULTIGRAIN 450

450 g
12 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

Biobrood van tarwe- en roggebloem, verrijkt met bio zonnebloempitten, bio sesamzaad, bio lijnzaad en bio maanzaad. Gemaakt van 100% natuurlijke ingrediënten, zonder additieven.

LOAVES MADE WITH LOVE
PANESCO.COM

5001058

ORGANIC PAVÉ BÛCHERON 500

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

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

BRODEN

5001281

FARMERS BREAD DARK 500

500 g
12 ST/KRT — 36 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

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

5001281

2104400

SOURDOUGH BOULOT WHITE

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

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 zuurdesemsmaak dat langer vers blijft.

2104401

SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN

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

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 zuurdesemsmaak dat langer vers blijft.

\

“If bread feeds the body, stories nourish te soul.”

ALEX MORRITT

PANESCO FOOD.COM

5000689

SPELT BREAD 600

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

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

5001282

FARMERS BREAD WHITE 600

600 g
12 ST/KRT — 36 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 14-16’
VOORGEBAKKEN

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.

5000688

MILLER LOAF 600

600 g
10 ST/KRT — 36 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 9-11’
VOORGEBAKKEN

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.

BRODEN

5001383

FIBER RICH BOULOT DARK

830 g
6 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 9-11'
VOORGEBAKKEN

Vezelrijk brood van tarwe en geroosterde mout met een mix van pompoenzaden, rogge, zonnebloempitten, gierst en haver. Met bloem bestrooid.

5001176

WHITE BLOOMER FB 800

800 g
6 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · Minder dan 3'
AFGEBAKKEN

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

5001447

LARGE SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN

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

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 zuurdesemsmaak dat langer vers blijft.

5000536 **5000896**

PANESCO FOOD.COM

5001440

RUSTIC SOURDOUGH LOAF WHITE

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

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

5001442

RUSTIC SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN

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

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

5000536

PAIN POLKA 1100

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

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

5000896

PAIN POLKA MULTICÉRÉALES 1100

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

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.

BRODEN

5001602

PAVÉ FERMIER

1100 g
6 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 19-21'
VOORGEBAKKEN

Artisanaal wit tarwedesembrood 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.

5001602

5001603

PAVÉ MEUNIER

1100 g
6 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 19-21'
VOORGEBAKKEN

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.

EQUAL SLICES WITH AN INCOMPARABLE TASTE

PANESCO.COM

2104372

PAVÉ GARDE CHASSE 1900

1900 g
4 ST/KRT — 36 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 19-21'
VOORGEBAKKEN

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

2104366

PAVÉ GARDE FORESTIER 1900

1900 g
4 ST/KRT — 36 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 19-21'
VOORGEBAKKEN

Brood in landelijke stijl, gemaakt van tarwe-, rogge- en geroosterde moutbloem en verrijkt met soja, zonnebloempitten en sesamzaad. Bebloemd en op steen gebakken.

5001602 **5001603** **2104372**
5001604 **2104366**

5001604

PAVÉ GARDE MESSIER 1900

1900 g
4 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 19-21'
VOORGEBAKKEN

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.

VOORGESNEDEN TOASTBRODEN

5001776

GLUTEN-FREE BREAD SLICES MIX

110 g
2 x 12 x 5 ST/KRT — 112 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

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'.

5000484

TRAMEZZINO

1000 g — 10 slices / 45 cm
6 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

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.

5000779

TRAMEZZINO RYE

1000 g — 10 slices / 45 cm
6 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

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.

5000779

PANESCO FOOD.COM

5001008

SANDWICH BREAD WHITE 800

800 g — 18 + 2 slices
10 x 1 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

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.

5001009

SANDWICH BREAD MALTED 800

800 g — 18 + 2 slices
10 x 1 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

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.

5001609

SOURDOUGH LOAF WHITE PRE-SLICED

1000 g — 21-22 + 2 slices
5 x 1 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 60' in baking bag
BAKKEN 170°C · 6-8' in baking bag
AFGEBAKKEN

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.

5001608

SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN PRE-SLICED

1000 g — 21-22 + 2 slices
5 x 1 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 60' in baking bag
BAKKEN 170°C · 6-8' in baking bag
AFGEBAKKEN

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.

PANESCO FOOD.COM

SAVOURY

124 APERITIEFHAPJES

127 HARTIGE LUNCH

130 HARTIGE SNACKS

TYD
TREAT YOUR DRINK

TREAT YOUR DRINK: DE KLEINE EXTRA'S DIE HET VERSCHIL MAKEN

Je klanten een fijn moment of geslaagde avond bezorgen, is als chef het ultieme doel. En dat zit meer dan eens in kleine zaken of in een origineel extraatje. Zo maakt een verrassend hapje bij een drankje of een bijzonder voorafje voor de maaltijd de beleving van je tafelgasten compleet.

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

TREAT YOUR DRINK
TYD

Een breed gama
met suggesties voor:

BORRELHAPJE
BORDJE GEMENGD
WACHTBORDJE
HIGH WINE
VOORGERECHT
RECEPTIE

APERITIEFHAPJES

PANESCO FOOD.COM

“The decline of the aperitif may well be one of the most depressing phenomena of our time.”

LUIS BUNUEL

5001305

MINI BRUSCHETTA MIX

38 g
8 x (3 x 3) ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15’
BAKKEN 180°C · 4-6’
WARM OPDIENEN

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.

5001307

MINI PIZZETTA APÉRO

30 g
30 x 4 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15’
BAKKEN 220°C · 7-8’
WARM OPDIENEN

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

APERITIEFHAPJES

5001867

MINI PIZZA FAGOTTINI MIX

± 30 g
± 70 ST/KRT - 3 X 700 g ST/KRT — 168 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 6-8'
WARM OPDIENEN

Assortiment van originele, handgemaakte pizzatulpjes in drie verschillende smaken: rucolapesto met tomaat, fontinakaas en spek, pepperoni en mozzarella.

5001680

MINI PIZZA CUP MIX

± 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

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

5001770

MINI SAVOURY CUP MIX

20 g
3 x 40 ST/KRT — 120 KRT/PAL
BAKKEN 180°C · 8-10'
WARM OPDIENEN

Assortiment van mini kuipjes van kruimeldeeg in 3 verschillende vormen en smaken: 40 ronde kuipjes 'quiche Lorraine', 40 driehoekige kuipjes met een saus van tomaat, basilicum en mozzarella, 40 vierkante kuipjes met Emmentaler, Beaufort en Cantal kaas.

5000849

MINI TARTELETTE APÉRO MIX

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

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.

HARTIGE LUNCH

PANESCO FOOD.COM

5001280

WHITE 4-TO-SHARE WITH GARLIC

150 g
12 ST/KRT — 120 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 200°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN

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

5001682

QUICHE LORRAINE SQUARE

200 g
18 ST/KRT — 126 KRT/PAL
BAKKEN 170°C · 40-44'
WARM OPDIENEN

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

5001683

QUICHE SPINACH GOAT CHEESE SQUARE

200 g
18 ST/KRT — 126 KRT/PAL
BAKKEN 170°C · 40-44'
WARM OPDIENEN

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

"The appetite is sharpened by the first bite."

JOSÉ RIZAL

Piece of Break
HANDHELD SAVOURY SNACKS

ON DEMAND

Steeds meer mensen zijn minder en minder klokvast wat eetmomenten betreft. Vooral tijdens de werkweek gebeurt alles eerder 'on demand' en 'on short notice'. Zeker bij jonge stadsbewoners worden de 3 vaste maaltijden vervangen door meerdere kleinere eetmomenten waar en wanneer het past.

ON SHORT NOTICE

De veranderende eetgewoontes van de consument creëren nieuwe opportuniteiten. De hele dag door is er vraag naar snacks en daar kan je perfect op inspelen. 'Piece of Break' van PANESCO bevat enkel trendy, smaakvolle en hartige tussendoortjes of aanvullingen bij de maaltijd.

ANYTIME, ANYWHERE

De bereiding van een Piece of Break product is doelbewust een 'piece of cake': even kort de oven in en serveren maar; bijzonder gebruiksvriendelijk. De investering van tijd en middelen is heel beperkt, het rendement heerlijk hoog.

Verover de harten van jouw klanten met een hartige hapklare snack die vast en zeker in de smaak valt. Anytime, anywhere!

HARTIGE SNACKS

2504283
BELGIAN SAUSAGE ROLL
169 g
50 ST/KRT — 80 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 30-32'
WARM OPDIENEN

Bladerdeeg gevuld met een frikandel van kip en varkensvlees.

5000023
DUTCH CHEESE LATTICE
130 g
60 ST/KRT — 80 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 30-32'
WARM OPDIENEN

Bladerdeeg met kaassoufflé en bestrooid met gemalen kaas.

VERBETERDE VORM

5001508
MINCED MEAT ROLL
130 g
60 ST/KRT — 80 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 30-32'
WARM OPDIENEN

Saucijzenbroodje met pittig gekruid gehakt van varkens- en rundvlees.

"I won't be impressed with technology until I can download snacks."

UNKNOWN AUTHOR

5001649

5001649

CROISSANT HAM CHEESE FILLING

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

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

DISCOVER MORE INSPIRATION ON OUR WEBSITE

PANESCO.COM

HARTIGE SNACKS

5001684

OVAL PIZZETTA MULTIGRAIN VEGETABLES

135 g
24 ST/KRT — 96 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 8-10'
WARM OPDIENEN

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

5001686

OVAL PIZZETTA SALAMI ARRABIATA

135 g
24 ST/KRT — 96 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 8-10'
WARM OPDIENEN

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

5001373

FILLED PANINI CHICKEN CHEESE

235 g
14 x 1 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 360'
BAKKEN 200°C · 4-6'
of GRILLEN 220°C · 3-5'
WARM OPDIENEN

Met paprika bestrooide panini met kip, kaas en tomatensaus.

5000867

PANIZZA VENEZIA

150 g
8 x 4 ST/KRT — 84 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
BAKKEN 220°C · 8-10'
WARM OPDIENEN

Een traditionele pizzabodem, als een kano gevouwen en opgevuld met pasata van tomaat en mozzarella.

5001765

CESTINO HAM MOZZARELLA

120 g
25 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
BAKKEN 200°C · 7-9'
WARM OPDIENEN

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

5001467

FILLED FOCACCIA MEDITERRANEA

200 g
14 x 1 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 360'
BAKKEN 200°C · 4-6'
of GRILLEN 220°C · 3-5'
WARM OPDIENEN

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

5001764

CESTINO VEGGIE MOZZARELLA

120 g
25 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
BAKKEN 200°C · 7-9'
WARM OPDIENEN

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.

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN

LEGENDE ALLERGENEN p142

A																	
28	**5000113**	ALMOND COOKIE WITH BUTTER	•		•			•	•	•							
43	**5001369**	APPLE TART MAISON	•		•				•								
43	**5000697**	APPLE TART NORMANDE	•		•				•								
21	**5000901**	APPLE TURNOVER	•														
67	**5001854**	ARTISAN DEMI TWIST DIAVOLINO	•														
100	**5001855**	ARTISAN DEMI TWIST MULTIGRAIN	•									•					
67	**5001856**	ARTISAN DEMI TWIST ONION	•														
100	**5001853**	ARTISAN DEMI TWIST WHITE	•														
107	**5001858**	ARTISAN TWIST MULTIGRAIN	•									•					
107	**5001857**	ARTISAN TWIST WHITE	•														
B																	
92	**5001766**	BAGEL	•					•									
92	**5000563**	BAGEL 85	•					•									
92	**5001769**	BAGEL EVERYTHING	•					•				•					
93	**5001768**	BAGEL MULTIGRAIN	•					•									
92	**5001767**	BAGEL SESAME POPPY	•					•				•					
106	**5001146**	BAGUETTE À L' ANCIENNE 280	•														
106	**5001145**	BAGUETTE MULTICÉRÉALES À L' ANCIENNE 280	•									•					
104	**5001277**	BARRA BASTON 375	•														
96	**5001483**	BARRA BASTON MEDIA 155	•														
106	**5001276**	BARRA CAMPESINA 270	•														
106	**5000106**	BARRA GALLEGA 260	•														
98	**5000602**	BARRA GALLEGA MEDIA 125	•														
98	**5000787**	BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125	•														
98	**5001117**	BARRA RÚSTICA 100	•														
98	**5001257**	BARRA RÚSTICA MULTICÉRÉALES 100	•									•					
45	**5000845**	BAVAROIS CHOCOLATE ALMOND MILK	•		•			•	•	•							
45	**5001668**	BAVAROIS FRUIT SLICE WITH RASPBERRIES	•		•			•	•								
46	**5001296**	BAVAROIS MOKA CHOCOLAT	•		•			•	•	•							
45	**5000844**	BAVAROIS RASPBERRY LEMON	•		•			•	•	•							
31	**5001588**	BELGIAN APPLE RING CAKE	•		•				•	•							
31	**5001589**	BELGIAN CHOCOLATE RING CAKE	•		•			•	•								
130	**2504283**	BELGIAN SAUSAGE ROLL	•					•									
33	**5000105**	BELGIAN SUGAR WAFFLE	•		•			•									
29	**5001775**	BLACK & WHITE COOKIE	•		•			•	•								
39	**5001846**	BLUEBERRY RED VELVET CAKE	•		•			•	•								
96	**2104370**	BOCATA 140	•														
68	**5000798**	BOCATINO ROMBO 30	•														
78	**5000617**	BOWL BREAD	•									•					
84	**2104357**	BRIOCHE BUN 85	•						•								

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN

B																
83	**5001676**	BRIOCHE BUN MINI 10	•		•				•							
83	**2104204**	BRIOCHE BUN PRE-SLICED 30	•						•							
84	**2104377**	BRIOCHE BUN PRE-SLICED 85	•						•							
83	**2104386**	BRIOCHE BUN RUSTIC 30	•						•							
82	**2104425**	BRIOCHE HOT DOG ROLL 70	•						•							
32	**5001762**	BROWNIE CHOC HAZELNUT	•		•			•	•	•						
32	**5000330**	BROWNIE DOUBLE CHOC	•		•			•	•							
32	**5001590**	BROWNIE TRAY CHOC SALTED CARAMEL	•		•			•	•							
33	**5000622**	BRUSSELS WAFFLE	•		•				•							
104	**5000469**	BÛCHETTE CAMPAGNARDE 340	•													
C																
21	**5000970**	CARIBBEAN TWISTER	•		•			•	•							
133	**5001765**	CESTINO HAM MOZZARELLA	•						•							
133	**5001764**	CESTINO VEGGIE MOZZARELLA	•						•							
85	**5001843**	CHEESE GRATIN ROLL	•						•							
28	**5000574**	CHOC CHIP COOKIE	•		•			•	•							
41	**5001850**	CHOCOLATE BARLET	•		•				•							
38	**5001364**	CHOCOLATE CREAM CAKE	•		•			•	•							
38	**5001847**	CHOCOLATE RASPBERRY DREAM CAKE	•		•			•	•							
47	**5001844**	CHOCOLATE SALTED CARAMEL DELIGHT	•		•			•	•	•						
95	**2104384**	CIABATTA 105	•													
104	**5000559**	CIABATTA 250	•													
95	**2104368**	CIABATTA FB 120	•													
95	**2104395**	CIABATTA MULTIGRAIN 85	•									•				
81	**5000935**	CIABATTA PRE-GRILLED PRE-SLICED 120	•													
81	**5001612**	CIABATTA SQUARE FB PRE-SLICED	•													
104	**2104403**	CIABATTA XL 300	•													
22	**5001473**	CINNAMON SWIRL	•		•				•							
42	**5001461**	CLASSIC CHEESECAKE	•		•			•	•							
65	**5001453**	CRAMIQUE	•		•				•							
65	**5001454**	CRAQUELIN	•		•				•							
17	**5001648**	CROISSANT ALMOND FILLING	•					•	•	•						
15	**5001592**	CROISSANT ARTISANAL AU BEURRE	•		•				•							
15	**5000655**	CROISSANT AU BEURRE 65	•		•				•							
15	**2004117**	CROISSANT AU BEURRE FB 45	•						•							
15	**5000914**	CROISSANT AU BEURRE FB 55	•						•							
16	**5001751**	CROISSANT AU BEURRE MULTIGRAIN 80	•						•							
17	**5001647**	CROISSANT CHOCOLATE HAZELNUT FILLING	•					•	•	•						
16	**5001211**	CROISSANT CURVED	•		•											
17	**5001673**	CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO FILLED	•		•			•	•	•						

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN

C																	
17	**5001674**	CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY FILLED	•		•				•								
131	**5001649**	CROISSANT HAM CHEESE FILLING	•		•				•								
40	**5000640**	CROSTATA AL LIMONE	•		•				•								
86	**5001800**	CRYSTAL ROLL BEER PRE-SLICED	•														
86	**5001802**	CRYSTAL ROLL MULTIGRAIN PRE-SLICED	•					•	•				•				
86	**5001801**	CRYSTAL ROLL RUSTIC PRE-SLICED	•														
D																	
22	**5000732**	DANISH CUSTARD CROWN	•		•				•	•							
23	**5001472**	DANISH MIX	•		•	•			•	•							
103	**2104389**	DEMI BAGUETTE FB 120	•						•								
28	**5000575**	DOUBLE CHOC CHIP COOKIE	•		•			•	•								
130	**5000023**	DUTCH CHEESE LATTICE	•		•			•	•			•					
F																	
110	**5001281**	FARMERS BREAD DARK 500	•										•				
111	**5001282**	FARMERS BREAD WHITE 600	•														
43	**5000979**	FEUILLETÉ AUX POMMES	•						•								
131	**5000556**	FEUILLETÉ FLORENTINE	•		•				•								
131	**5000031**	FEUILLETÉ HAM CHEESE	•		•			•	•			•					
90	**2104402**	FIBER RICH BAGNAT DARK	•														
90	**2104388**	FIBER RICH BAGNAT WHITE	•														
90	**5001450**	FIBER RICH BAGNAT WHOLEGRAIN	•						•								
112	**5001383**	FIBER RICH BOULOT DARK	•														
99	**5001379**	FIBER RICH STONE BAKED DEMI BAGUETTE DARK	•														
133	**5001467**	FILLED FOCACCIA MEDITERRANEA	•		•				•			•	•				
132	**5001373**	FILLED PANINI CHICKEN CHEESE	•		•			•	•			•					
88	**5000791**	FLAGUETTE	•						•								
88	**5001149**	FLAGUETTE DEMI-LUNE	•						•								
88	**5001088**	FLAGUETTE MILLER	•										•				
88	**5000961**	FLAGUETTE TOMATO BLACK OLIVE	•						•								
33	**5000709**	FLANDERS SWEET PANCAKES	•		•				•								
29	**5001288**	FLAPJACK CHOCOLATE CHIP	•		•			•	•								
29	**5001043**	FLAPJACK FRUIT	•		•				•								
77	**5000361**	FOCACCIA OLIO FB	•														
77	**5000481**	FOCACCIA POMODORI	•														
76	**5000265**	FOCACCIA ROLL FB FINE HERBS PRE-SLICED	•														
77	**5000786**	FOCACCIA ROSMARINO	•														

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN

G			
116	**5001776**	GLUTEN-FREE BREAD SLICES MIX	• •
28	**5001436**	GLUTEN-FREE CHOC CHIP COOKIE	• • • •
75	**5001777**	GLUTEN-FREE ROLL MULTIGRAIN	•
66	**5001435**	GLUTEN-FREE ROLL RAISIN NUTS	• •
103	**2104405**	GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE 140	• •
103	**2104404**	GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE MULTIGRAIN 140	• • • •
I			
39	**5001366**	ICED CARROT CAKE	• • • • •
K			
73	**2104532**	KAISER ROLL	•
73	**2103232**	KAISER ROLL MULTIGRAIN	•
73	**5001099**	KAISER ROLL SCHWARZWALD	• • •
74	**5000515**	KORNLI-ROLL	•
L			
112	**5001447**	LARGE SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN	• •
85	**5001675**	LAUGEN BUN PRE-SLICED 80	•
82	**5001725**	LAUGEN HOT DOG ROLL PRE-SLICED 80	•
41	**5001849**	LEMON MERINGUE BARLET	• • •
31	**5001522**	LEMON RING CAKE	• • •
67	**5000837**	LINEA RUSTICHINI	•
46	**5001295**	LINGOT AU CHOCOLAT ET CARAMEL	• • • • •
46	**5001464**	LINGOT CHOCOLAT FRAMBOISE YAOURT	• • • •
M			
22	**5000731**	MAPLE PECAN PLAIT	• • • • •
42	**5001460**	MARBLED BLUEBERRY CHEESECAKE	• • • •
71	**5000511**	MARGUERITE 300	•
71	**5000510**	MARGUERITE CAMPAGNE 300	• •
16	**5000654**	MAXI CROISSANT AU BEURRE 75	• • •
111	**5000688**	MILLER LOAF 600	• • •
130	**5001508**	MINCED MEAT ROLL	• • • •
57	**5001287**	MINI AMERICAN MUFFIN MIX	• • • •
52	**5000772**	MINI BAVAROIS PARADISO MIX	• • • • •
125	**5001306**	MINI BEEF BURGER	• •
56	**5001499**	MINI BEIGNET CARAMEL	• • •
56	**5001178**	MINI BEIGNET CHOCO NOISETTES	• • • • •
56	**5001289**	MINI BEIGNET FRUITS ROUGES	• • •
56	**5001839**	MINI BEIGNET SPECULOOS	• • • •
125	**5001305**	MINI BRUSCHETTA MIX	• •

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN

M																
68	**2104392**	MINI CIABATTA FB MIX	•					•					•			
70	**2104379**	MINI CLASSIC ROLL 35 MIX	•										•			
14	**5000648**	MINI CROISSANT AU BEURRE	•		•				•							
14	**5001456**	MINI CROISSANT AU BEURRE CURVED	•						•							
14	**5001758**	MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO	•		•			•	•	•						
14	**5001757**	MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY	•		•				•							
19	**5001458**	MINI DANISH MARZIPAN TWISTER	•		•				•	•			•			
19	**5000929**	MINI DANISH MIX	•		•				•	•						
68	**2104237**	MINI DIAMOND ROLL MIX	•					•					•			
55	**5001502**	MINI DONUT FANCY MIX	•					•	•	•						
55	**2104222**	MINI DONUT TRIO MIX	•					•	•	•						
57	**5001500**	MINI DUTCH PANCAKE BITES	•		•				•							
55	**5001664**	MINI ÉCLAIR COFFEE CREAM MIX	•		•			•	•							
54	**5000110**	MINI ÉCLAIR VANILLA CHOCOLATE	•		•			•	•							
18	**5001150**	MINI FEUILLETÉ AUX FRUITS MIX	•		•				•							
53	**5001362**	MINI MACARONS DE MALMÉDY	•		•			•	•	•						
53	**5001507**	MINI MACARONS DE PARIS COFFRET			•			•	•	•						
19	**5000971**	MINI MAPLE PECAN PLAIT	•		•				•	•				•		
52	**5001363**	MINI MOELLEUX INTENSE	•		•			•	•							
69	**5001355**	MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35 MIX	•													
67	**5001279**	MINI PAGNOTTELLA MEDITERRANEA 45 MIX	•													
70	**5001266**	MINI PAGNOTTELLA PAESANO 45	•													
70	**5001265**	MINI PAGNOTTELLA RUSTICA 45	•													
18	**5000649**	MINI PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE	•		•			•	•							
18	**5000650**	MINI PAIN AUX RAISINS AU BEURRE	•		•				•							
52	**5001692**	MINI PASTEL DE NATA	•		•				•							
124	**5001302**	MINI PITTA BEEF CURRY	•								•					
126	**5001680**	MINI PIZZA CUP MIX	•						•							
126	**5001867**	MINI PIZZA FAGOTTINI MIX	•						•							
125	**5001307**	MINI PIZZETTA APÉRO	•						•							
64	**2104406**	MINI PREMIUM BRIOCHE ROLL 22	•						•							
69	**5001865**	MINI ROSE ROLL 30 MIX	•						•				•			
69	**5000550**	MINI RUSTIC ROLL 40 MIX	•										•			
126	**5001770**	MINI SAVOURY CUP MIX	•		•				•							
124	**5001496**	MINI SAVOURY MUFFIN SPINACH	•		•				•							
124	**5001495**	MINI SAVOURY MUFFIN TOMATO	•		•				•							
68	**5001376**	MINI SOFT ROLL 17 MIX	•						•				•		•	
57	**5001501**	MINI SUGAR WAFFLE TREATS	•		•											
126	**5000849**	MINI TARTELETTE APÉRO MIX	•		•	•			•							
52	**5001173**	MINI TATIN	•						•							

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN

M																
18	**5001620**	MINI TORSADE AU CHOCOLAT AU BEURRE	•		•			•	•							
53	**5001842**	MIRLITONS SYMPHONY														
44	**5001771**	MOELLEUX CHOCOLATE	•		•			•	•							
44	**5001759**	MOELLEUX SALTED CARAMEL	•		•				•							
30	**5001606**	MUFFIN APPLE CINNAMON	•		•				•							
30	**5001607**	MUFFIN CHOCOLATE SALTED CARAMEL	•		•			•	•	•						
31	**5000677**	MUFFIN DOUBLE CHOC CHIP SINGLE WRAPPED	•		•			•	•							
30	**5001605**	MUFFIN MULTISEED RED FRUIT	•		•				•				•			
30	**5000662**	MUFFIN VANILLA SINGLE WRAPPED	•		•				•							
85	**5001840**	MULTI SEED'R BUN														
O																
109	**5000921**	ORGANIC BOULOT MULTIGRAIN 450	•										•			
95	**5001139**	ORGANIC CIABATTA FB MULTIGRAIN 100	•										•			
16	**5001851**	ORGANIC CROISSANT AU BEURRE 70	•		•				•							
20	**5001852**	ORGANIC PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE 75	•		•			•	•							
109	**5000922**	ORGANIC PAVÉ AU LEVAIN 450	•													
109	**5001058**	ORGANIC PAVÉ BÛCHERON 500	•										•			
132	**5001783**	OVAL PIZZETTA HAM HAWAII	•						•							
132	**5001684**	OVAL PIZZETTA MULTIGRAIN VEGETABLES	•						•				•			
132	**5001686**	OVAL PIZZETTA SALAMI ARRABIATA	•						•							
P																
105	**5001185**	PAGNOTTA PAESANO 450	•										•			
105	**5001184**	PAGNOTTA RÚSTICA 400	•													
96	**5001182**	PAGNOTTELLA PAESANO 110	•										•			
96	**5001181**	PAGNOTTELLA RUSTICA 110	•													
20	**5000969**	PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE FB	•					•	•							
20	**5001591**	PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE ROYAL	•		•			•	•							
20	**5000652**	PAIN AUX RAISINS AU BEURRE	•		•				•							
113	**5000536**	PAIN POLKA 1100	•													
113	**5000896**	PAIN POLKA MULTICÉRÉALES 1100	•										•			
87	**5000514**	PAIN RUSTIQUE	•													
91	**5000643**	PAN BAGNAT CROSSED	•													
91	**2103645**	PAN BAGNAT FB MULTIGRAIN	•						•				•			
91	**2104439**	PAN BAGNAT OREGANO	•													
74	**5001763**	PANE CROISSANT	•													
71	**5000855**	PANE FIESTA 240	•										•			
80	**2104385**	PANINI 125	•													
81	**5000483**	PANINI FOCCACINA PRE-SLICED	•													
79	**2103759**	PANINI HERBS PRE-GRILLED 110	•													

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN

P

79	**2104160**	PANINI HERBS PRE-GRILLED PRE-SLICED 110	•													
79	**2104364**	PANINI PRE-GRILLED 110	•													
79	**2104410**	PANINI PRE-GRILLED PRE-SLICED 110	•													
81	**5000898**	PANINI SESAME NIGELLA	•									•				
80	**2104218**	PANINI WHOLEMEAL PRE-GRILLED PRE-SLICED	•													
133	**5000867**	PANIZZA VENEZIA	•					•								
47	**5001573**	PARADE OF BELGIAN CHOCOLATE QUENELLES	•		•		•	•	•							
66	**2104414**	PAVÉ CRANBERRY 450	•													
114	**5001602**	PAVÉ FERMIER	•													
115	**2104372**	PAVÉ GARDE CHASSE 1900	•													
115	**2104366**	PAVÉ GARDE FORESTIER 1900	•				•					•				
115	**5001604**	PAVÉ GARDE MESSIER 1900	•									•				
114	**5001603**	PAVÉ MEUNIER	•									•				
97	**5000795**	PETIT PAIN ARDENNAIS MIX	•				•					•				
74	**5000796**	PETIT PAIN GALLEGA 60	•													
99	**5000954**	PETIT PAIN RUSTIQUE MULTICÉRÉALES 125	•									•				
99	**5001201**	PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125	•													
53	**5001841**	PETITS-FOURS ICONIC	•		•		•	•	•							
87	**5001375**	POLDER BREAD ROLL 100	•													
64	**2104374**	PREMIUM BELGIAN BRIOCHE ROLL	•		•			•								
84	**5001601**	PREMIUM MULTIGRAIN BRIOCHE ROUND 85	•		•			•				•				
108	**2104369**	PREMIUM PLUS BAGUETTE 250	•													
108	**2104381**	PREMIUM PLUS BAGUETTE MULTICÉRÉALES 250	•									•				
108	**2104408**	PREMIUM PLUS BAGUETTE PAYSANNE 250	•													
102	**2104394**	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 110	•													
102	**2104362**	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 125	•													
102	**2104365**	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE MULTICÉRÉALES 125	•									•				
102	**2104396**	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE PAYSANNE 125	•													
108	**2104367**	PREMIUM PLUS PARISIENNE 440	•													
101	**2104411**	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 105	•													
70	**2104398**	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 35	•													
75	**2104390**	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 55	•													
101	**2104361**	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 85	•													
101	**2104391**	PREMIUM PLUS PETIT PAIN MULTICÉRÉALES 80	•									•				
75	**2104409**	PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 55	•													
101	**2104375**	PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 85	•													
54	**5001498**	PROFITEROLE CARAMEL	•		•		•	•								
54	**5001191**	PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ	•		•		•	•	•							
54	**5000700**	PROFITEROLE DAIRY CREAM	•		•			•								

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN

P																
40	**5000657**	PROFITEROLE TART	•		•			•	•							
94	**5000532**	PYRAMIDE ROLL MULTIGRAIN	•										•			
Q																
127	**5001682**	QUICHE LORRAINE SQUARE	•		•			•	•							
127	**5001683**	QUICHE SPINACH GOAT CHEESE SQUARE	•		•			•	•							
R																
47	**5001845**	RASPBERRY WHITE CHOCOLATE DELIGHT	•		•			•	•	•						
40	**5000656**	RED FRUIT TART	•		•				•							
29	**5001774**	RED VELVET COOKIE	•		•			•	•							
89	**5001860**	ROSE ROLL DARK 110	•						•							
72	**5001863**	ROSE ROLL DARK 55	•						•							
89	**5001861**	ROSE ROLL SPELT MULTIGRAIN 110	•						•				•			
72	**5001864**	ROSE ROLL SPELT MULTIGRAIN 55	•						•				•			
89	**5001859**	ROSE ROLL WHITE 110	•						•							
72	**5001862**	ROSE ROLL WHITE 55	•						•							
97	**5001510**	RUSTIC MULTIGRAIN DIAMOND 80	•					•					•			
113	**5001442**	RUSTIC SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN	•													
113	**5001440**	RUSTIC SOURDOUGH LOAF WHITE	•													
97	**5001509**	RUSTIC WHITE DIAMOND 80	•													
S																
117	**5001009**	SANDWICH BREAD MALTED 800	•													
117	**5001008**	SANDWICH BREAD WHITE 800	•													
39	**5001669**	SNOW WHITE'S FOREST FRUIT CAKE	•		•				•							
110	**2104401**	SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN	•										•			
110	**2104400**	SOURDOUGH BOULOT WHITE	•													
117	**5001608**	SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN PRE-SLICED	•										•			
117	**5001609**	SOURDOUGH LOAF WHITE PRE-SLICED	•					•								
111	**5000689**	SPELT BREAD 600	•		•				•							
90	**2104378**	SPELT PISTOLET 110	•					•					•			
66	**5001624**	SQUARE ROLL MUESLI	•													
75	**2104393**	SQUARE ROLL PUMPKIN SUNFLOWER	•													
66	**5000967**	SUPRÊME FRUITS CONFECT 500	•							•				•		
T																
38	**5000642**	TIRAMISU TONDO	•		•			•	•							
78	**5000875**	TORTILLA WRAP	•													
116	**5000484**	TRAMEZZINO	•													
116	**5000963**	TRAMEZZINO POMODORE	•													

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN

T			
116	**5000779**	TRAMEZZINO RYE	•
94	**5001142**	TRIANGLE MULTIGRAIN	• • •
94	**5001143**	TRIANGLE WHITE WITH CORN	•
78	**5000055**	TUNNBRÖD	•
76	**5001883**	TUSCAN FLAT BREAD PRE-SLICED	•
43	**5000996**	TYROLER APFELSTRUDEL 125	•
V			
21	**5001666**	VANILLA CREAM BAR	• •
78	**5000416**	VIKINGBRÖD ROUND	•
87	**5000862**	VITAL-JA	• •
W			
127	**5001280**	WHITE 4-TO-SHARE WITH GARLIC	• •
112	**5001176**	WHITE BLOOMER FB 800	• • •
42	**5000933**	WHITE CHEESECAKE	• • • •

Deze lijst geeft de situatie weer op 07/2019. Lichte receptuur wijzigingen (waar een product onderhevig kan aan zijn), kan het voorkomen van allergenen in een product beïnvloeden. Gelieve daarom steeds voor de laatste nieuwe informatie omtrent allergenen, onze technische fiches raad te plegen op onze website www.panesco.com.

GLUTEN
SCHAALDIEREN
EIEREN
VIS
AARDNOTEN (PINDA'S)
SOYA
MELK
NOTEN
SELDERIJ
MOSTERD
SESAMZAAD
ZWAVELDIOXIDE EN SULFIETEN
LUPINE
WEEKDIEREN

LEGENDE LABELS

Het product is bereid met zuurdesem.

Het product is gebakken in een steenoven.

Het product is 'vezelrijk'.

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 07/2019. 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.

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.

NOTITIES

NOTITIES

NOTITIES

NOTITIES

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Het gewicht en de afmetingen vermeld in deze cataloog,
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 Kožovy 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
m.kekki@llbg.com

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

GERMANY
La Lorraine Deutschland GmbH
Mariaweiler Straße 28 - 30
52349 Düren
T +49 2421 88 983-0
F +49 2421 88 983-25
info.de@llbg.com

GREECE + CYPRUS
Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 72 20
a.salpeas@llbg.com
b.demetsenaere@llbg.com

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 (joint venture)
Laminoristilor 151
Industrial Park REIF
405100 Campia Turzii - Cluj
T +40 364 886 702
info@lalorraine.ro

RUSSIA
LFB Ltd.
Vavilova str. — house 5 — building 3
119334 Moscow
T +7 495 231 39 59 — F +7 495 952 00 00
lfbc@bk.ru

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

SWEDEN
Nybergs Bageri — La Lorraine AB
Styckmästargatan 4
121 62 Johanneshov
T +46 8 661 82 22
info@nybergsbageri.se

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 / Istanbul
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.cuigniez@llbg.com

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

PANESCO
FOOD.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