



**PANESCO**  
**FOOD.COM**

**CREATING A WOW**  
**EXPRESS YOURSELF · IMPRESS ANOTHER**

**2020-2021**

## VIENNOISERIE DANOISE VÉGAN

5001915

### VEGAN DANISH CROWN CUSTARD

90 g

4 x 12 PCS/CRT - 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C • 15'

CUIRE 180°C • 19-21'

À CUIRE

Pâtisserie danoise fourrée de crème vanille d'origine végétale et de cassonade caramélisée, saupoudrée d'éclats de noisettes.



5001916

### VEGAN DANISH CROWN APPLE BUCKTHORN

88 g

4 x 12 PCS/CRT - 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C • 15'

CUIRE 180°C • 19-21'

À CUIRE

Pâtisserie danoise fourrée de pommes et baies d'argousier. 1 sachet de glaçage orange inclus.



5001919

### VEGAN MINI DANISH CROWN MIX

40 g

6 x 20 PCS/CRT - 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C • 15'

CUIRE 180°C • 13-15'

À CUIRE

Assortiment de 3 mini pâtisseries danoises : 2x20 mini couronnes à la crème vanille végétale et à la cassonade caramélisée, saupoudrées d'éclats de noisettes, 2x20 mini couronnes aux pommes et baies d'argousier, et 2x20 mini couronnes aux cerises. 1 sachet de glaçage orange inclus pour les mini couronnes aux pommes et baies d'argousier.



5001916

# SCHIACCIATA ROMANA

PANESCO  
FOOD.COM

5001921

## SCHIACCIATA ROMANA WHITE PRE-SLICED

100 g - 9 x 16 cm

8 x 4 PCS/CRT - 56 CRT/PAL

CUIRE 200°C • moins de 3'

ENTIÈREMENT CUIT



Pain plat traditionnel italien. Type de focaccia à base de farine de froment, à la mie aérée, à l'huile d'olive extra vierge et cuite sur pierre. Idéal comme sandwich.



5001921



5001922

5001922

## SCHIACCIATA ROMANA MULTIGRAIN PRE-SLICED

100 g - 9 x 16 cm

8 x 4 PCS/CRT - 56 CRT/PAL

CUIRE 200°C • moins de 3'

ENTIÈREMENT CUIT



Pain plat traditionnel italien. Type de focaccia à base d'un mélange de farine complète, farine de seigle et épeautre, à la mie aérée, à l'huile d'olive extra vierge et avec un mélange de millet, de graines de lin et de graines de tournesol, cuite sur pierre. Idéal comme sandwich.



## AMUSES-BOUCHES

5001926

### MINI PIZZA BAGEL CHEESEBURGER

30 g

24 x 4 PCS/CRT - 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C • 15'

CUIRE 180°C • 4-5'

À SERVIR CHAUD

Mini pizza moelleuse garnie de sauce tomates, bœuf, oignons et cheddar rouge.



5001925

### MINI PIZZA BAGEL PROSCIUTTO

30 g

24 x 4 PCS/CRT - 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C • 15'

CUIRE 180°C • 4-5'

À SERVIR CHAUD

Mini pizza moelleuse garnie de crème aigre, jambon, Emmental, persil, ail et poivre noir.



5001929

### MINI BEEF CHEESEBURGER

20,8 g

3 x 40 PCS/CRT - 126 CRT/PAL

CUIRE 180°C • 5-6'

ou MIKROWAVE 750 W • 90 sec

À SERVIR CHAUD

Mini hamburger au bœuf émincé et cheddar rouge, oignons cuits, ketchup et moutarde sur bun brioché moelleux, décoré de graines de sésame.



5001930

### MINI VEGGIE CHEESEBURGER

23,3 g

3 x 40 PCS/CRT - 126 CRT/PAL

CUIRE 180°C • 5-6'

ou MIKROWAVE 750 W • 90 sec

À SERVIR CHAUD

Mini hamburger végétarien au cheddar orange, oignons cuits, ketchup et moutarde sur bun brioché moelleux, décoré de graines de millet, pavot, sésame et tournesol.



**PRÉBALLÉ****PANESCO**  
FOOD.COM**4295441****MINI RUSTIC DIAMOND  
WHITE SINGLE WRAPPED**

30 g

135 x 1 PCS/CRT - 40 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C • 15'

CUIRE 180°C • 4-6'

**PRECUI**

Petit pain blanc rustique à base de farine de froment, saupoudré de farine et cuit sur pierre. En sachet de cuisson individuel, parfait pour accompagner une soupe ou une salade. Ne pas retirer du sachet avant cuisson.

**4295442****MINI RUSTIC DIAMOND  
MULTI SINGLE WRAPPED**

30 g

135 x 1 PCS/CRT - 40 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C • 15'

CUIRE 180°C • 4-6'

**PRECUI**

Petit pain multicéréales rustique à base de farine de froment et de seigle, décoré de graines et cuit sur pierre. En sachet de cuisson individuel, parfait pour accompagner une soupe ou une salade. Ne pas retirer du sachet avant cuisson.

**4241019****MINI BEIGNET CHOCO  
NOISETTES TRIO WRAPPED**

25 g

35 x 3 PCS/CRT - 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C • 30'

**PRÊT À SERVIR**

Beignet selon la recette traditionnelle : pâte à la levure et au beurre fourrée au chocolat belge et aux noisettes plongée à la friture et saupoudrée de sucre en poudre. En emballage par trois, parfait pour emporter partout.

**ALLERGÈNES**

La présence d'allergènes peut varier en raison de changements de recettes. Pour les informations les plus récentes concernant les allergènes, consultez les fiches techniques des produits sur notre site. [www.specification.llbg.com](http://www.specification.llbg.com)



<b>6</b>	<b><u>NOTRE ENGAGEMENT</u></b>
<b>134</b>	<b><u>LISTE ALPHABÉTIQUE DE PRODUITS</u></b>
<b>143</b>	<b><u>LÉGENDE LABELS</u></b>
<b>144</b>	<b><u>TECHNOLOGIES DE CUISSON ET INSTRUCTIONS</u></b>

## **VIENNOISERIE**

<b>14</b>	<b><u>CROISSANTS</u></b>
<b>18</b>	<b><u>AUTRE VIENNOISERIE</u></b>

## **PÂTISSERIE**

<b>28</b>	<b><u>PAUSE SUCRÉ</u></b>
28	BISCUITS
30	MUFFINS & CAKES
32	BROWNIES
33	GAUFRES & CRÊPES
<b>38</b>	<b><u>DESSERTS</u></b>
38	GÂTEAUX MULTICOUCHES & TARTE(LETTE)S
44	PORTIONS INDIVIDUELLES
<b>52</b>	<b><u>PETITS-FOURS POUR LE CAFÉ</u></b>
52	MINI DESSERTS
54	MINI PAUSE SUCRÉ

# BOULANGERIE

## 64 BRIOCHE SUCRÉES

## 66 PAINS RICHE EN SAVEUR

66 FRUITS ET/OU NOIX

67 ÉPICES ET/OU LÉGUMES

## 68 MINI PAINS < 45 GRAM

68 PETITS PAINS INDIVIDUELS

71 PAIN À PARTAGER

## 72 PETITS PAINS 45 - 75 GRAM

## 76 À REMPLIR ET/OU GRILLER

76 FOCACCIAS

78 PAINS PLATS & CO

79 PANINIS

82 HOT-DOGS

83 PAINS POUR HAMBURGER

## 86 PETITS PAINS LUNCH 75 - 165 GRAM

## 95 DEMI-BAGUETTES

95 DEMI CIABATTAS & CO

97 DEMI-BAGUETTES RUSTIQUES

101 DEMI-BAGUETTES CLASSIQUES

## 104 BAGUETTES

104 CIABATTAS & CO

106 BAGUETTES RUSTIQUES

108 BAGUETTES CLASSIQUES

## 109 PAINS

## 116 PAINS TOAST PRÉ-DÉCOUPÉS

# SAVOURY

## 124 AMUSES-BOUCHES

## 127 LUNCH SALÉS

## 130 SNACKS SALÉS



**CREATING A WOW**  
**EXPRESS YOURSELF · IMPRESS ANOTHER**



## COMMENÇONS PAR LE PRINCIPAL (F)ACTEUR :

# VOUS

Le chef qui chaque jour est dans le feu de l'action. Vous vous donnez à fond pour chaque mets et chaque plat qui quitte votre cuisine. Chaque assiette est le reflet de votre talent, de votre établissement, de votre personnalité.

### **YOU EXPRESS YOURSELF**

Vous servez cette expérience à vos clients, ce moment amplement mérité, qu'ils ont tant attendu. Vous les régalez et ils savourent à pleines dents. Leur visage rayonne et leur sourire vous encourage à toujours faire mieux.

### **YOU IMPRESS ANOTHER**

Vous vous distinguez sur le marché. Vous voulez que les plats et les produits que vous offrez soient uniques. La variété des mets suscite l'appétit, aussi adaptez-vous régulièrement votre carte. Celle-ci surprend, intrigue et constitue un solide argument sur vos tables pour que vos clients continuent de pousser votre porte.

### **YOUR CREATION**

## ET ENSUITE DE NOUS ÉVOQUER ÉGALEMENT

# PANESCO

Chez PANESCO, les gourmets professionnels et passionnés sont des mordus de la pêche aux nouvelles tendances culinaires en Europe.

Résultat : un assortiment hot et trendy adapté à vos besoins.

Chaque produit de notre gamme, qui en compte plus de 300, a une histoire unique.

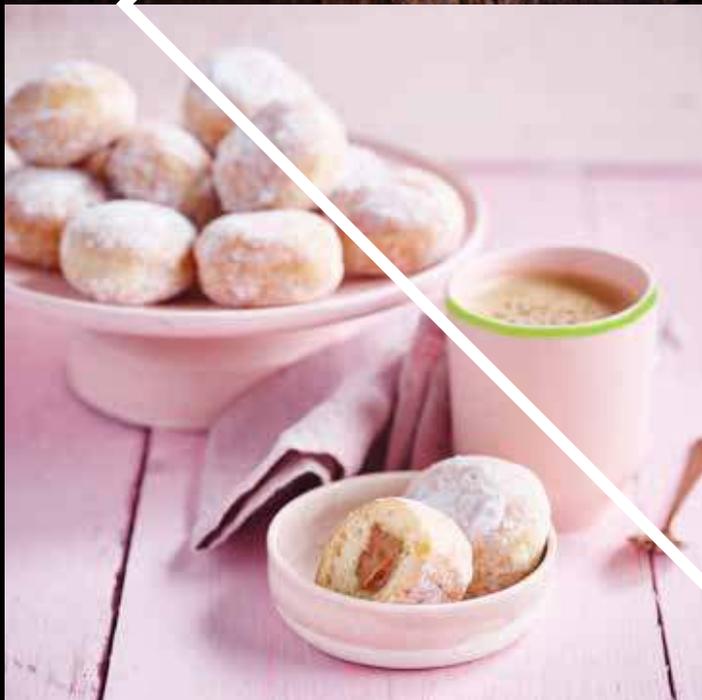
Ces « histoires boulangères » sont source de plaisirs sensoriels attisés par la saveur, la qualité et la présentation originale, combinées à l'authenticité de l'apparence et au savoir-faire artisanal.

## PRODUITS QUOTIDIENS, EXTRAORDINAIREMENT DIFFÉRENTS

Notre propre top chef veut assouvir votre faim de renouveau avec une large variété d'applications de produits inspirants. Dans notre « Bakery Competence Center » nous révélons volontiers les histoires qui sont à l'origine de nos produits, tour à tour démarquées par une présentation attrayante et des recettes surprenantes.

N'hésitez pas à passer nous voir, vous verrez, c'est tout à fait passionnant de partager entre nous nos expériences et expertises.

## BAKERY IDEAS, BIEN PLUS QUE DES PRODUITS DE BOULANGERIE





## POUVONS-NOUS VOUS INSPIRER ?

$$\begin{array}{c} \boxed{\text{VOUS}} + \\ \boxed{\text{PANESCO}} \\ = \boxed{\text{WOW}} \end{array}$$

Vous préférez le conseil à la carte ?

Notre équipe de vente se penche volontiers sur votre cuisine interne.

Tous sont de véritables pros de l'art culinaire et sont expérimentés dans votre domaine.

- Ils vous guident à travers notre assortiment.
- Ils examinent avec vous comment en matière de saveur vous pouvez faire la différence.
- Ils procèdent avec vous à la cuisson des produits et vous les font déguster.
- Enfin, ils évaluent combien de temps et d'argent vous pouvez gagner en utilisant les produits de boulangeries surgelés de PANESCO.

### CONTACTEZ NOTRE ÉQUIPE DE VENTE

Faites l'essai par vous-même et découvrez nos produits.

**TOGETHER  
CREATING A WOW**



# VIENNOISERIE

14 CROISSANTS

18 AUTRE VIENNOISERIE

# CROISSANTS

**5000648**

## MINI CROISSANT AU BEURRE

25 g

4 x 40 PCS/CRT — 80 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 13-15'

### À CUIRE

Minicroissant riche en beurre, prédooré à l'œuf. Contient 18% de beurre (part de la recette totale).



**5001456**

## MINI CROISSANT AU BEURRE CURVED

22 g

± 136 PCS/CRT — 128 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 13-15'

### À CUIRE

Minicroissant courbé, riche en beurre. Contient 25% de beurre (part de la recette totale).



**5001757**

## MINI CROISSANT DOUBLE COULEUR RASPBERRY

45 g

36 PCS/CRT — 130 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 14-16'

### À CUIRE

Mini-croissant au beurre bicolore créé par deux parfums de pâte levée feuilletée (nature et framboise) infusée, garni d'une riche confiture de framboises. Contient 18% de beurre (part de la recette totale).



**5001758**

## MINI CROISSANT DOUBLE COULEUR CHOCO

45 g

36 PCS/CRT — 130 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 14-16'

### À CUIRE

Mini-croissant au beurre bicolore créé par deux parfums de pâte levée feuilletée (nature et cacao) infusée, garni d'une riche pâte de choco. Contient 17% de beurre (part de la recette totale).




**2004117****CROISSANT AU BEURRE FB 45**

45 g

70 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

**ENTIÈREMENT CUIT**

Croissant brun doré au beurre, entièrement cuit.  
Contient 21% de beurre (part de la recette totale).

**5000914****CROISSANT AU BEURRE FB 55**

55 g

40 PCS/CRT — 48 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

**ENTIÈREMENT CUIT**

Croissant au beurre de qualité exceptionnelle. Contient  
21% de beurre (part de la recette totale).

**5001592****CROISSANT ARTISANAL  
AU BEURRE**

60 g

2 x 35 PCS/CRT — 56 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 17-19'

**À CUIRE**

Croissant fabriqué avec 23% de beurre français de grande qualité, du sucre et du lait entier. Les méthodes de fabrication traditionnelles françaises comportant des temps de repos plus longs garantissent un goût meilleur, plus intense, avec des arômes de beurre frais et un joli feuilletage. Contient 23% de beurre (part de la recette totale).

**5000655****CROISSANT AU BEURRE 65**

65 g

4 x 20 PCS/CRT — 56 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 17-19'

**À CUIRE**

Croissant au beurre français classique d'un feuilletage très joli,  
pré-doré. Contient 18% de beurre (part de la recette totale).



# CROISSANTS

5001851

## ORGANIC CROISSANT AU BEURRE 70

70 g

2 x 30 PCS/CRT — 64 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 17-19'

### À CUIRE

Croissant bio au beurre à base de fine pâte feuilletée.  
Contient 23% de beurre (part de la recette totale).



BE-B10-01



5000654

## MAXI CROISSANT AU BEURRE 75

75 g

4 x 15 PCS/CRT — 56 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 17-19'

### À CUIRE

Grand croissant riche en beurre à la texture aérée et au goût riche,  
pré-doré à l'œuf. Contient 24% de beurre (part de la recette totale).



5001751

## CROISSANT AU BEURRE MULTIGRAIN 80

80 g

2 x 30 PCS/CRT — 64 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 17-19'

### À CUIRE

Délicieux croissant au beurre multicéréales richement  
décoré à la farine de seigle, de malt d'orge torréfié et  
d'épeautre, avec des graines de lin et de tournesol.  
Contient 19% de beurre (part de la recette totale).



5001211

## CROISSANT CURVED

100 g

36 PCS/CRT — 72 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 17-19'

### À CUIRE

Croissant volumineux à la margarine, riche en goût, pré-doré.




**5001648****CROISSANT ALMOND FILLING**

100 g

2 x 30 PCS/CRT — 56 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 20-22'

**À CUIRE**

Volumineux croissant au beurre joliment feuilleté, fourré d'une généreuse pâte d'amandes et décoré d'éclats d'amandes.

**5001647****CROISSANT CHOCOLATE HAZELNUT FILLING**

100 g

2 x 30 PCS/CRT — 56 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 20-22'

**À CUIRE**

Volumineux croissant au beurre joliment feuilleté, fourré d'une généreuse pâte pralinée et décoré de pépites de chocolat.

**5001674****CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY FILLED**

90 g

40 PCS/CRT — 96 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 17-19'

**À CUIRE**

Gros croissant bicolore au beurre, avec un magnifique feuilletage créé par l'entrelacement de deux pâtes levées, chacune d'une saveur différente (naturel et framboise), imbibé d'un riche fourrage à la framboise. Contient 16% de beurre (part de la recette totale).

**5001673****CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO FILLED**

90 g

40 PCS/CRT — 96 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 17-19'

**À CUIRE**

Gros croissant bicolore au beurre, avec un magnifique feuilletage créé par l'entrelacement de deux pâtes levées, chacune d'une saveur différente (naturel et cacao), imbibé d'un riche fourrage au choco. Contient 16% de beurre (part de la recette totale).



## AUTRE VIENNOISERIE

**5000649**

### MINI PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE

25 g

4 x 40 PCS/CRT — 80 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 13-15'

#### À CUIRE

Mini-pain au chocolat avec deux bâtons de chocolat noir, pré-doré à l'œuf. Contient 16% de beurre (part de la recette totale).



**5001620**

### MINI TORSADE AU CHOCOLAT AU BEURRE

28 g

2 x 50 PCS/CRT — 96 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 13-15'

#### À CUIRE

Spirale à base de pâte feuilletée (au bon beurre), fourrée de crème et généreusement garnie de pépites de chocolat noir. Contient 12% de beurre (part de la recette totale).



**5000650**

### MINI PAIN AUX RAISINS AU BEURRE

30 g

5 x 30 PCS/CRT — 80 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 13-15'

#### À CUIRE

Petit pain suisse rond au beurre, avec des raisins et de la crème pâtissière. Pré-doré. Contient 14% de beurre (part de la recette totale).



**5001150**

### MINI FEUILLETÉ AUX FRUITS MIX

40 g

4 x 25 PCS/CRT — 96 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 13-15'

#### À CUIRE

Assortiment de mini-feuilletés au beurre et aux fruits : dés de pommes, cerises Morello, mangue et fraise.





5001458

## MINI DANISH MARZIPAN TWISTER

45 g

75 PCS/CRT — 120 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 13-15'

### À CUIRE

Torsade croustillante à la pâte d'amandes, décorée de graines de sésame et de pavot.



5000971

## MINI MAPLE PECAN PLAIT

40 g

5 x 20 PCS/CRT — 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 13-15'

### À CUIRE

Mini-viennoiserie danoise croustillante en treillis, fourrée d'un mélange onctueux et sucré de sirop d'érable et de noix de pécan broyées, et décorée de noix de pécan. 1 sachet de sirop d'érable inclus.



5000929

## MINI DANISH MIX

40 g

110 PCS/CRT — 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 13-15'

### À CUIRE

Assortiment de 5x20 mini-pâtisseries danoises : 20 tresses aux noix de pécan, 20 feuilletés aux pommes, 30 mini-spirales à la cannelle, 20 mini-couronnes à la crème, 20 mini-couronnes aux framboises.



“Eat glitter for  
breakfast and  
shine all day.”

PROVERB

## AUTRE VIENNOISERIE

5001911

### PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE FB

70 g

3 x 16 PCS/CRT — 48 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

**ENTIÈREMENT CUIT**

Pain au chocolat entièrement cuit, de pâte levée feuilletée au beurre et deux bâtons de chocolat. Contient 20% de beurre (part de la recette totale).



5001852

### ORGANIC PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE 75

75 g

2 x 35 PCS/CRT — 64 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 17-19'

**À CUIRE**

Pain au chocolat bio au beurre à base de fine pâte feuilletée, avec deux bâtons de chocolat noir. Contient 21% de beurre (part de la recette totale).



5001591

### PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE ROYAL

75 g

2 x 35 PCS/CRT — 56 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 17-19'

**À CUIRE**

Pain au chocolat fabriqué à base de pâte feuilletée levée au beurre, incluant deux barres de chocolat noir. Contient 16% de beurre (part de la recette totale).



5000652

### PAIN AUX RAISINS AU BEURRE

100 g

3 x 20 PCS/CRT — 56 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 17-19'

**À CUIRE**

Couque suisse classique riche en beurre, à pâte levée feuilletée, crème pâtissière et raisins, pré-dorée à l'œuf. Contient 13% de beurre (part de la recette totale).






5001852

5000970

**CARIBBEAN TWISTER**

100 g

3 x 26 PCS/CRT — 48 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 17-19'

**À CUIRE**

Torsade à base de pâte feuilletée levée, à la crème pâtissière enrichie d'ananas, saupoudrée de morceaux de noix de coco.



5000901

**APPLE TURNOVER**

145 g

35 PCS/CRT — 80 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 30-32'

**À CUIRE**

Chausson fourré de compote de pommes, de raisins et d'un soupçon de cannelle, recouvert de perles de sucre.



## AUTRE VIENNOISERIE

**5000731**

### MAPLE PECAN PLAIT

95 g

4 x 12 PCS/CRT — 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 19-21'

#### À CUIRE

Viennoiserie danoise croustillante fourrée pâte de noix de pécan et garnie aux noix de pécan. Un sachet de sirop d'érable et des sacs en papier inclus.



5000731

**5001473**

### CINNAMON SWIRL

85 g

4 x 12 PCS/CRT — 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 19-21'

#### À CUIRE

Escargot de viennoiserie danoise, fourrée à la cannelle et de la cassonade. Un sachet de sucre fondant inclus.





“All happiness  
depends on  
a leisurely  
breakfast.”

JOHN GUNTHER



5001472

5000732

### DANISH CUSTARD CROWN

90 g

4 x 12 PCS/CRT — 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 19-21'

À CUIRE



Vienniserie danoise originale à la crème pâtissière, avec un soupçon de pâte d'abricots et d'amandes. Un sachet de sucre fondant inclus.



5001472

### DANISH MIX

90 g

4 x 12 PCS/CRT — 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 19-21'

À CUIRE



Assortiment de 48 viennoiseries danoises : 12 tresses au sirop d'érable et aux noix de pécan, 12 escargots à la cannelle, 12 couronnes aux pommes, 12 couronnes à la crème et aux noisettes. Un sachet de sucre fondant inclus.



ON  
REQUEST



# PATISSERIE

## **28** PAUSE SUCRÉ

28 BISCUITS

30 MUFFINS & CAKES

32 BROWNIES

33 GAUFRES & CRÊPES

## **38** DESSERTS

38 GÂTEAUX MULTICOUCHES & TARTE(LETTE)S

44 PORTIONS INDIVIDUELLES

## **52** PETITS-FOURS POUR LE CAFÉ

52 MINI DESSERTS

54 MINI PAUSE SUCRÉ

# SWEET O'CLOCK

MY FAVORITE  
SWEET TEMPTATION



Cette gamme de douceurs vous met l'eau à la bouche. Sweet O'Clock désigne des délices populaires, irrésistibles et originaux, aux aspects fait maison et avant tout délicieux. Envie d'un break sucré dans la journée ? Ces délicieux en-cas vous aideront à vous rebooster. Une gâterie sur place, un snack sucré pour la route ou une douce fantaisie pour finir : il y a toujours une place pour une telle petite douceur.

Le meilleur moment de la journée, c'est le moment Sweet O'Clock.

Les produits contemporains et branchés de Sweet O'Clock répondent pleinement à la tendance des snacks sucrés à l'américaine. Un gâteau en plaque de brownies arrosés de caramel de beurre salé, facile à découper ou encore de véritables cookies américains et muffins. Cheer Up, it's Sweet O'Clock !  
Take away USA!



# PAUSE SUCRÉ

## BISCUITS

5001436

### GLUTEN-FREE CHOC CHIP COOKIE

40 g

50 x 1 PCS/CRT — 88 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 60'

**PRÊT À SERVIR**

Cookie sans gluten, aux pépites de chocolat belge, chocolat noir et au lait.



5000574

### CHOC CHIP COOKIE

50 g

90 PCS/CRT — 108 CRT/PAL

CUIRE 170°C · 10-12'

**À CUIRE**

Biscuit croquant et moelleux et pépites au chocolat au lait.



5000575

### DOUBLE CHOC CHIP COOKIE

50 g

90 PCS/CRT — 108 CRT/PAL

CUIRE 170°C · 10-12'

**À CUIRE**

Biscuit croquant et moelleux au chocolat noir et pépites au chocolat noir.



5000113

### ALMOND COOKIE WITH BUTTER

105 g

48 PCS/CRT — 96 CRT/PAL

CUIRE 180°C · 10-12'

**À CUIRE**

Biscuit sablé, typiquement hollandais, remplis de persipan et d'amandes.





5001774

**RED VELVET COOKIE**

80 g

60 PCS/CRT — 88 CRT/PAL

CUIRE 160°C · 14-15'

**À CUIRE**

Grand cookie rouge velours aux pépites de chocolat blanc. Irrésistiblement croustillant à l'extérieur, délicieusement moelleux à l'intérieur.



5001043

**FLAPJACK FRUIT**

80 g

60 PCS/CRT — 150 CRT/PAL

CUIRE 160°C · 10-12'

**À CUIRE**

Beau biscuit carré modérément mou et sec, à base d'avoine, de beurre, de canneberges, de raisins sultana et de graines de tournesol.



5001288

**FLAPJACK CHOCOLATE CHIP**

80 g

60 PCS/CRT — 150 CRT/PAL

CUIRE 160°C · 10-12'

**À CUIRE**

Beau biscuit carré modérément mou et sec, à base d'avoine, de pépites de chocolat blanc belge, de beurre et de sucre Demerara.



**PAUSE SUCRÉ****MUFFINS & CAKES****5001606****MUFFIN APPLE CINNAMON**

110 g

20 PCS/CRT — 160 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 60'

**PRÊT À SERVIR**

Muffin fourré à la pomme et à la cannelle, décoré de morceaux de pomme et de crumble.

**5001605****MUFFIN MULTISEED  
RED FRUIT**

110 g

20 PCS/CRT — 160 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 60'

**PRÊT À SERVIR**

Muffin aux graines diverses (avec des graines de lin, de millet, de tournesol et de sésame) fourré d'une purée de fruits rouges (fraises, mûres et framboises), décoré d'un crumble de fruits rouges (mélange de groseilles, de mûres et de myrtilles).

**5001607****MUFFIN CHOCOLATE  
SALTED CARAMEL**

110 g

20 PCS/CRT — 160 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 60'

**PRÊT À SERVIR**

Muffin au chocolat noir fourré au caramel au beurre salé, décoré de noisettes caramélisées.





5001522

**LEMON RING CAKE**

800 g — Ø 21 cm

1 PCS/CRT — 270 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 180'

**PRÊT À SERVIR**

Cake tendre et moelleux en forme d'anneau (aux œufs entier), fruité au cubes de gelée de citron, saupoudré de sucre glace. Délicieux pour le petit-déjeuner, fantastique à l'heure du thé.



5001588

**BELGIAN APPLE RING CAKE**

825 g — Ø 21 cm

1 PCS/CRT — 270 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 180'

**PRÊT À SERVIR**

Cake tendre et moelleux en forme d'anneau (aux œufs entier), avec une riche garniture de morceaux de pommes jonagold, décoré d'amandes effilées et de gelée d'abricot, avec saupoudrage de sucre glace. Délicieux pour le petit déjeuner, fantastique à l'heure du thé.



5000677

**MUFFIN DOUBLE CHOC  
CHIP SINGLE WRAPPED**

90 g

40 x 1 PCS/CRT — 60 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 45'

**PRÊT À SERVIR**

Muffin moelleux au chocolat, richement fourré de morceaux de chocolat, en emballage individuel pour une plus longue durée de conservation et donc parfait pour prendre avec.



5001589

**BELGIAN CHOCOLATE  
RING CAKE**

800 g — Ø 21 cm

1 PCS/CRT — 270 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 180'

**PRÊT À SERVIR**

Cake tendre et moelleux au chocolat en forme d'anneau (aux œufs entier), enrichi de pépites de chocolat noir belge, avec nappage de gelée d'abricot et saupoudrage de sucre glace. Délicieux pour le petit déjeuner, fantastique à l'heure du thé.



**PAUSE SUCRÉ****BROWNIES****5000330****BROWNIE DOUBLE CHOC**

60 g

2 x 24 PCS/CRT — 162 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 45'

**PRÊT À SERVIR**

Pavé au chocolat dense, enrichi de plumes de chocolat, pré-coupé.

**5000330**

**PAUSE SUCRÉ****GAUFRES & CRÊPES****PANESCO**  
FOOD.COM**5000709****FLANDERS SWEET PANCAKES**

55 g — Ø 18 cm

12 x 9 PCS/CRT — 84 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 180'

CUIRE 200°C · Moins de 3'

**À SERVIR CHAUD**

Crêpes, selon la recette classique, à base de lait, de farine, d'œufs et de sucre.

**5000622****BRUSSELS WAFFLE**

80 g

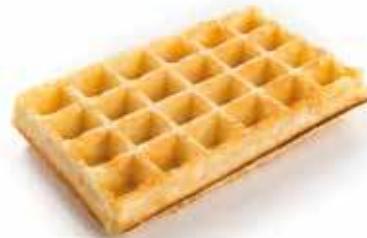
6 x 9 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 200°C · 3-4'

**À SERVIR CHAUD**

Gaufre croustillante et légère, selon la recette classique, aux blancs d'œufs battus et à la levure.

**5000105****BELGIAN SUGAR WAFFLE**

90 g

32 PCS/CRT — 96 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

**ENTIÈREMENT CUIT**

Gaufre de Liège ; gaufre dense délicatement caramélisée, au sucre perlé.

**“Why can't I just  
eat my waffle?”****BARAK OBAMA**

# my sweet moment

SERVED  
SWEETNESS  
DESERVED  
MOMENTS

La gamme my sweet moment de PANESCO constitue le meilleur compagnon de table pour rendre ces moments bien mérités encore plus savoureux : un délicieux dessert à l'issue du repas, une douceur divine agrémentant une pause ou un petit plaisir qui fait toute la différence à l'heure du café. Car le bonheur se cache dans les petits moments. Et nous voulons rendre ces moments encore plus doux. C'est ce qui donne tout son sens à my sweet moment : des desserts irrésistibles préparés avec soin et raffinement. Coffee bar, bistro ou restaurant? My sweet moment vous aide à réaliser les délices de vos rêves.



## SWEET [ADJ.]

<sup>1</sup> “Animez vos sens, votre esprit ou vos émotions”

<sup>2</sup> “Ayant le goût ou la saveur du sucré”

## MOMENT [NOUN]

“Brève espace de temps, instant”



my sweet moment  
**COFFEE BAR**

**GÂTEAUX,  
UN FAIBLE POUR  
LES DOUCEURS**

Confectionnés en plusieurs couches et alliances de saveurs et de texture, les gâteaux classiques sont en effet particulièrement alléchants.

Ces produits sont de surcroît prêts à être servis.

Café-filtre ou expresso, le temps que votre première tasse de la journée se remplisse, vous faites apparaître comme par magie un merveilleux assortiment de douceurs.

my sweet moment

## BISTRO

---

### NOTRE PRODUIT, VOTRE CRÉATION

Les produits de my sweet moment sont tout simplement exquis dans leur simplicité et n'ont besoin que de quelques extras ou de saveurs additionnelles pour se convertir en un sublime dessert clôturant le lunch ou le repas. Il suffit par exemple d'un peu de fruits de la première fraîcheur ou d'excellent chocolat belge pour sublimer les savoureuses créations de notre gamme et en faire de succulents desserts empreints de votre touche personnelle. L'idéal pour compléter votre menu de la semaine ou vos suggestions variables par un régal contemporain qui porte votre griffe.





my sweet moment

## RESTAURANT

DESSERTS FAIT MAISON,  
UN MOMENT DE DOUCEUR  
POUR CHAQUE  
GÂTERIE SERVIE

Avec my sweet moment, nous souhaitons apporter les éléments propices au Chef pour faire du dessert un moment qui marquera les esprits gourmands.

Les créations douces, aussi subtiles à l'oeil qu'au palais, forment la base parfaite qui invite à créer des desserts toujours plus originaux et étonnants.

Varier les textures, diversifier les arômes et les saveurs, et dresser des créations suivant une présentation dont lui seul a le secret ;

voilà ce qui transforme à chaque reprise en apothéose la fin du repas de vos hôtes.

## DESSERTS

## GÂTEAUX MULTICOUCHES &amp; TARTE(LETTE)S

5001364

## CHOCOLATE CREAM CAKE

1750 g — 125 g • 14 p

1 PCS/CRT — 216 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 480'

PRÊT À SERVIR

Grand gâteau au chocolat (14 parts prédécoupées) constitué de 3 couches de génoise au chocolat en alternance avec de la mousse au chocolat noir et recouvert de ganache.



5000642

## TIRAMISU TONDO

1080 g — 90 g • 12 p

1 PCS/CRT — 216 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 240'

PRÊT À SERVIR

Gâteau de Savoie (12 parts prédécoupées) légèrement imprégné de café, avec de la crème et du mascarpone et une touche de Marsala (recette originale).



5001847

## CHOCOLATE RASPBERRY DREAM CAKE

1750 g — 146 g • 12 p

1 PCS/CRT — 216 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 720'

PRÊT À SERVIR

Grand gâteau prédécoupé (12 p.) avec 3 couches de gâteau biscuit chocolat en alternance avec des couches de crème au chocolat enrichie de framboises entières. Recouvert d'une ganache au chocolat brillante et saupoudré d'éclats de framboises lyophilisées.



5001847


**5001366****ICED CARROT CAKE**

2500 g — 178 g • 14 p

1 PCS/CRT — 216 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 720'

**PRÊT À SERVIR**

Grand gâteau aux carottes (14 parts prédécoupées) constitué de 4 couches de cake aux carottes (avec des amandes et des raisins) en alternance avec 4 couches de crème yaourt à la vanille parfumée à l'orange.

**5001669****SNOW WHITE'S FOREST FRUIT CAKE**

1250 g — 104 g • 12 p

1 PCS/CRT — 216 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 720'

**PRÊT À SERVIR**

Gâteau haut avec nappage glacé, prédécoupé (12 parts), 3 couches de génoise légère et de garniture à la crème, parsemé et décoré de groseilles et de cassis, de framboises et de fraises lyophilisées et de fleurs de bleuet.

**5001846****5001846****BLUEBERRY RED VELVET CAKE**

1880 g — 157 g • 12 p

1 PCS/CRT — 216 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 720'

**PRÊT À SERVIR**

Grand gâteau prédécoupé (12 p.) avec 3 couches de gâteau velours rouge en alternance avec 3 couches de crème de myrtilles dans différentes nuances de couleur. Décoré avec du crumble velours rouge et des groseilles noirs.



## DESSERTS

## GÂTEAUX MULTICOUCHES &amp; TARTE(LETTE)S

5000657

## PROFITEROLE TART

1600 g — 133 g • 12 p

1 PCS/CRT — 184 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 480'

PRÊT À SERVIR

Tarte (12 parts prédécoupées) avec une fine couche de crème vanille, recouverte de crème pâtissière (crème légère) et de profiteroles, décorée de sucre glace et de flocons de chocolat.



5000640

## CROSTATA AL LIMONE

1400 g — 100 g • 14 p

1 PCS/CRT — 240 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 240'

PRÊT À SERVIR

Pâtisserie à base de pâte brisée (14 parts prédécoupées), fourrée d'une pâte rafraîchissante à la crème et au jus de citron, joliment décorée de sucre en poudre.



5000656

## RED FRUIT TART

1550 g — 129 g • 12 p

1 PCS/CRT — 184 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 480'

PRÊT À SERVIR

Tarte ouverte aux fruits (12 parts prédécoupées) avec une couche de génoise au chocolat surmontée d'un mélange de fruits des bois (groseilles, mûres, myrtilles et framboises).



5000656




5001850

5001849

**LEMON MERINGUE BARLET**

85 g

2 x 9 PCS/CRT — 128 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 120'

**PRÊT À SERVIR**

Pâtisserie à base de pâte brisée fourrée à la crème de citron et garnie de meringue italienne, légèrement dorée au chalumeau de cuisine.



5001850

**CHOCOLATE BARLET**

70 g

3 x 9 PCS/CRT — 128 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 120'

**PRÊT À SERVIR**

Pâtisserie à base de pâte brisée, fourrée de ganache au chocolat blanc.



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

LISA LOEB

**DESSERTS****GÂTEAUX MULTICOUCHES & TARTE(LETTE)S****5000933****WHITE CHEESECAKE**

1600 g — 133 g • 12 p

1 PCS/CRT — 240 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 1440'

**PRÊT À SERVIR**Cottage cheesecake rond (12 parts  
prédécoupées), sur un biscuit croquant.**5001913****MARBLED BLUEBERRY  
CHEESECAKE**

85 g — Ø 6 cm

12 PCS/CRT — 288 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 480'

**PRÊT À SERVIR**

Tarte au fromage individuelle aux myrtilles, sur un sablé croustillant.

**5001914****CLASSIC CHEESECAKE**

85 g — Ø 6 cm

12 PCS/CRT — 288 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 480'

**PRÊT À SERVIR**Tarte au fromage individuelle (fromage frais, lait  
caillé et beurre), sur un sablé croustillant.**5001913****5001914**



5000697

**APPLE TART NORMANDE**

1900 g — 158 g • 12 p

1 PCS/CRT — 184 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 480'

**PRÊT À SERVIR**

Tarte ouverte aux pommes (12 parts prédécoupées), avec morceaux de pommes, raisins et cannelle dans une pâte à gâteau.



5001369

**APPLE TART MAISON**

2500 g — 178 g • 14 p

1 PCS/CRT — 216 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 720'

**PRÊT À SERVIR**

Pâtisserie à base de pâte brisée authentique au beurre (14 parts prédécoupées), richement garnie de pommes et de raisins de Corinthe, parfumée à la cannelle.



5000996

**APFELSTRUDEL 125**

125 g

6 x 8 PCS/CRT — 90 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 720'

CUIRE 180°C · 6-8'

**À SERVIR CHAUD**

Authentique « Apfelstrudel », avec 63 % de pommes, des raisins et de la cannelle. Pré-coupé en 8 portions individuelles.



5000979

**FEUILLETÉ AUX POMMES**

105 g

16 PCS/CRT — 120 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

**ENTIÈREMENT CUIT**

Tartelette feuilletée avec des pommes -cuites au beurre- et un glaçage aux abricots, décorée de grains de riz soufflés.



**DESSERTS****PORTIONS INDIVIDUELLES****5001771****MOELLEUX CHOCOLATE**

90 g

24 PCS/CRT — 144 CRT/PAL

CUIRE 200°C · 10-12'

ou MICROWAVE 500 W · 65 sec

**À SERVIR CHAUD**

Moelleux au chocolat avec un cœur fondant de chocolat noir belge.

**5001771**

**“Chocolate me,  
caramel you, my  
lucky charm is  
what you are.”**

ISLEY BROTHERS

The logo for PANESCO FOOD.COM, featuring the brand name in white capital letters on a green square background.**5000845****BAVAROIS CHOCOLATE  
ALMOND MILK**

85 g

20 PCS/CRT — 160 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 240'

**PRÊT À SERVIR**

Bavarois individuel au chocolat noir, avec un cœur de lait aux amandes et de gelée de framboise, fini avec une ganache et un biscuit joconde au chocolat, et des amandes.

**5000844****BAVAROIS RASPBERRY LEMON**

85 g

20 PCS/CRT — 160 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 240'

**PRÊT À SERVIR**

Bavarois individuel à la framboise et au citron, décoré de framboises et de biscuit aux amandes.



**DESSERTS****PORTIONS INDIVIDUELLES**

**“Desserts are the  
most crucial part  
of any meal.”**

LINDA SUNSHINE


**5001845**

## RASPBERRY WHITE CHOCOLATE DELIGHT

90 g

3 x 10 PCS/CRT — 99 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 120'

**PRÊT À SERVIR**

Élégante pâtisserie rectangulaire composée de différentes textures : feuilletine croustillante (crumble au cookie), recouverte de confiture de framboises (avec grains), d'une couche de biscuit aux amandes et d'une couche de bavarois au chocolat blanc, le tout fini par un glaçage miroir à la gelée de framboises.

**5001844**

## CHOCOLATE SALTED CARAMEL DELIGHT

70 g

3 x 10 PCS/CRT — 99 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 120'

**PRÊT À SERVIR**

Élégante pâtisserie rectangulaire composée de différentes textures : feuilletine croustillante aux amandes, recouverte d'une couche de gâteau de Savoie au chocolat et d'une couche de mousse au chocolat séparées par une couche de caramel au beurre salé, le tout fini par un glaçage miroir à la ganache au chocolat.

**5001573**

## PARADE OF BELGIAN CHOCOLATE QUENELLES

60 g

2 x 8 PCS/CRT — 154 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 180'

**PRÊT À SERVIR**

Trois quenelles de bavarois au chocolat belge : du chocolat noir, blanc et au lait, légèrement saupoudrées de chocolat, sur une barre croquante de feuilletine, de génoise aux amandes et de ganache.

**5001573**

# T • YC

Treat  
Your  
Coffee



Construire une relation durable et solide avec votre clientèle, passe par de petits détails. Régalez (le café de) vos clients. Avec Treat Your Coffee, nous avons sélectionné pour vous un assortiment de mignardises qui ne laisseront personne indifférent. L'alternative parfaite aux biscuits classiques qui accompagnent le café. Inoubliables, pas chers, et toujours différents ! Offrez gratuitement un petit supplément avec le café et vos clients auront la sensation d'être encore mieux accueillis. Intégrez certains extras accompagnant le café dans des desserts originaux, faits maison, et hissez le vécu (et votre établissement) vers d'autres sommets. Découvrez une gamme de produits abordables offrant une multitude de possibilités d'application dans n'importe quel environnement horeca. Choisissez l'interprétation adaptée à votre établissement et procurez à vos clients une pause-café inoubliable.



“Il m’est possible de servir les produits de **la gamme TYC** tel quel, comme délicieuse gourmandise pour accompagner le café. Mais je peux également donner libre cours à mon imagination pour **créer des desserts miniatures** du plus bel effet. Les réactions de mes clients sont très positives. Un délice intense qui laissera une impression inoubliable.”





et sou-  
 le par de petits détails  
 vos clients.  
 Coffee, nous avons sélectionné  
 un assortiment de mignardises  
 personne indifférent.  
 aux biscuits classiques  
 le café inoubliable,  
 chers, et toujours différents.  
 Offrez gratuitement un petit supplément  
 avec le café et vos clients auront la  
 d'être encore mieux accueillis. Inté-  
 certains extras accompagnent  
 des desserts originaux. Et son  
 et hissez le votre. (également) vers  
 d'autres sources. (également) vers  
 de produits. (également) vers  
 de possibilités. (également) vers  
 quel environnement. (également) vers  
 l'internet. (également) vers  
 et procurez vos clients. (également) vers  
 inoubliable.

# T • YC

Treat  
Your  
Coffee

# PETITS-FOURS POUR LE CAFÉ

## MINI DESSERTS

5001692

### MINI PASTEL DE NATA

25 g

144 PCS/CRT — 117 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

**ENTIÈREMENT CUIT**



Une 'Crème Brûlée' dans une coupe en pâte feuilletée.



5001363

### MINI MOELLEUX INTENSE

25 g

96 PCS/CRT — 184 CRT/PAL

CUIRE 180°C · 8-10'

ou MICROWAVE 480 W · 10 sec

**À SERVIR CHAUD**



Gâteau soufflé typique au chocolat, avec un cœur fondant, également appelé moelleux au chocolat, à base de chocolat noir belge intense.



5000772

### MINI BAVAROIS PARADISO MIX

27 g

2 x (4 x 5) PCS/CRT — 80 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 120'

**PRÊT À SERVIR**

Assortiment de 3 bavares aux fruits et de 2 bavares au chocolat, avec une belle finition de génoise décorée et un nappage-miroir aux fruits en 5 saveurs : 4 bavares à la pistache-chocolat au lait, 4 bavares aux fruits de la passion, 4 bavares à la framboise, 4 bavares à la périgourdine, 4 bavares de type Forêt Noire.





5001362

**MINI MACARONS DE MALMÉDY**

18 g

8 x (4 x 4) PCS/CRT — 120 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 120'

**PRÊT À SERVIR**

Boîte d'assortiment de mini-macarons (meringue & amandes), fourrés de crème au beurre et décorés de noisettes. Contient 4 macarons à la pistache, 4 macarons aux framboises, 4 macarons au chocolat et 4 macarons à la vanille ; une spécialité belge.



5001507

**MINI MACARONS DE PARIS COFFRET**

12 g

8 x (2 x 6) PCS/CRT — 120 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 120'

**PRÊT À SERVIR**

Assortiment de mini 'Macarons de Paris' : chocolat, framboise, pistache, citron, vanille et moka. Emballés dans un blister noir avec 2 macarons du même goût par blister.



5001841

**PETITS-FOURS ICONIC**

13 g

4 x (57) PCS/CRT — 56 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 300'

**PRÊT À SERVIR**

Assortiment de 57 délicieuses mignardises, avec 9 goûts différents : 6 poire-caramel, 8 carrés pistache, 6 tartelettes au chocolat Gianduja, 6 tartelettes aux cerises Morello, 5 éclairs au chocolat, 4 éclairs au café, 6 tartelettes au citron, 8 tartelettes aux framboises et 8 carrés opéra.



5001842

**MIRLITONS SYMPHONY**

13 g

4 x (7 x 8) PCS/CRT — 56 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 240'

**PRÊT À SERVIR**

Assortiment de 56 petits gâteaux moelleux aux amandes et au beurre, avec 8 goûts différents : 7 abricot-pistache, 7 chocolat-amandes, 7 cerises Morello, 7 noix-caramel, 7 citron, 7 cacao-orange, 7 pistache, 7 poire-caramel.



# PETITS-FOURS POUR LE CAFÉ

## MINI PAUSE SUCRÉ

5000700

### PROFITEROLE DAIRY CREAM

12.5 g

190 PCS/CRT — 96 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 60'

PRÊT À SERVIR

Pâte à choux farcie de crème chantilly.



“Enjoy the little things in life because one day you’ll look back and realize they were the big things.”

KURT VONNEGUT



5001191

### PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ

18 g

196 PCS/CRT — 96 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 60'

PRÊT À SERVIR

Une profiterole fourrée au praliné et enrobée d’une couche croquante de chocolat noir et de noisettes moulues.



5001498

### PROFITEROLE CAMEL

20 g

190 PCS/CRT — 96 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 60'

PRÊT À SERVIR

Pâte à choux fourrée de mousse au caramel et nappée d’un glaçage croustillant au caramel et cacao.





5000110

## MINI ÉCLAIR VANILLA CHOCOLATE

17.5 g

14 x 12 PCS/CRT — 84 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 60'

**PRÊT À SERVIR**

Petits choux garnis d'une crème custard à la vanille légère et recouverts de chocolat.



5001502

## MINI DONUT FANCY MIX

18-23 g

4 x 7 x 4 PCS/CRT — 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

**PRÊT À SERVIR**

Boîte assortie de 4 types de mini-donuts : 28 donuts fourrés à la fraise, avec glaçage rose et confetti fantaisie blancs, 28 donuts fourrés au chocolat et à la noisette, avec glaçage marron foncé et noisettes, 28 donuts nature, avec glaçage blanc et confetti multicolores, 28 donuts nature, avec glaçage marron foncé de cacao.



# PETITS-FOURS POUR LE CAFÉ

## MINI PAUSE SUCRÉ

5001178

### MINI BEIGNET CHOCO NOISETTES

25 g

3 x 35 PCS/CRT — 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

**PRÊT À SERVIR**

Beignet au beurre fait traditionnel d'une pâte frite dans l'huile, fourré au chocolat belge aux noisettes et saupoudré de sucre glace.



5001499

### MINI BEIGNET CARAMEL

25 g

3 x 35 PCS/CRT — 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

**PRÊT À SERVIR**

Beignet au beurre fait traditionnel d'une pâte frite dans l'huile, fourré au de caramel et saupoudrée de sucre glace.



5001839

### MINI BEIGNET SPECULOOS

25 g

3 x 35 PCS/CRT — 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

**PRÊT À SERVIR**

Beignet selon la recette traditionnelle : pâte à la levure et au beurre fourrée au spéculoos (pain d'épices) plongée à la friture et saupoudrée de sucre en poudre.



5001289

### MINI BEIGNET FRUITS ROUGES

25 g

3 x 35 PCS/CRT — 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

**PRÊT À SERVIR**

Beignet traditionnel à base de levure et de beurre, fourré d'une gelée de fruits rouges (framboises, myrtilles et mûres), saupoudré de sucre glace.






5001500

5001500

**MINI DUTCH PANCAKE BITES**

8 g

8 x 60 PCS/CRT — 96 CRT/PAL

CUIRE 200°C · 3-4'

ou MICROWAVE 800 W · 60 sec

**À SERVIR CHAUD**

Mini-crêpes à base de pâte hollandaise traditionnelle faite à partir de farine de froment, d'œufs, de sucre, de lait et d'une levure.



5001287

**MINI AMERICAN MUFFIN MIX**

15 g

3 x 2 x 30 PCS/CRT — 88 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 120'

**PRÊT À SERVIR**

Assortiment de mini-muffins en 3 saveurs : vanille, vanille avec pépites de chocolat et double chocolat.



5001910

**MINI SUGAR WAFFLE TREATS**

15 g

120 PCS/CRT — 144 CRT/PAL

CUIRE 200°C · 4'

**ENTIÈREMENT CUIT**

Mini-gaufre avec sucre caramélisé et vanilline.





# BOULANGERIE

- |           |   |            |  |
|-----------|---|------------|--|
| <b>64</b> | <b><u>BRIOCES SUCRÉES</u></b>           | <b>86</b>  | <b><u>PETITS PAINS LUNCH 75 - 165 GRAM</u></b> |
| <b>66</b> | <b><u>PAINS RICHE EN SAVEUR</u></b>     | <b>95</b>  | <b><u>DEMI-BAGUETTES</u></b>                   |
| 66        | FRUITS ET/OU NOIX                       | 95         | DEMI CIABATTAS & CO                            |
| 67        | ÉPICES ET/OU LÉGUMES                    | 97         | DEMI-BAGUETTES RUSTIQUES                       |
| <b>68</b> | <b><u>MINI PAINS &lt; 45 GRAM</u></b>   | 101        | DEMI-BAGUETTES CLASSIQUES                      |
| 68        | PETITS PAINS INDIVIDUELS                | <b>104</b> | <b><u>BAGUETTES</u></b>                        |
| 71        | PAIN À PARTAGER                         | 104        | CIABATTAS & CO                                 |
| <b>72</b> | <b><u>PETITS PAINS 45 - 75 GRAM</u></b> | 106        | BAGUETTES RUSTIQUES                            |
| <b>76</b> | <b><u>À REMPLIR ET/OU GRILLER</u></b>   | 108        | BAGUETTES CLASSIQUES                           |
| 76        | FOCACCIAS                               | <b>109</b> | <b><u>PAINS</u></b>                            |
| 78        | PAINS PLATS & CO                        | <b>116</b> | <b><u>PAINS TOAST PRÉ-DÉCOUPÉS</u></b>         |
| 79        | PANINIS                                 |            |  |
| 82        | HOT-DOGS                                |            |  |
| 83        | PAINS POUR HAMBURGER                    |            |  |



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

The logo for PANESCO FOOD.COM is a green square with the text "PANESCO" in white and "FOOD.COM" in red below it.The logo for PAGNOTTELLA is a large black diamond shape with the word "PAGNOTTELLA" in bold black capital letters inside it.

**PAGNOTTELLA**

BY PANESCO

## **Ciao ciabatta, benvenuti bella PAGNOTTELLA**

Repas estivaux, salades de pâtes légères ou fromages italiens, autant de mets qui font rêver à l'aérienne ciabatta.

Ces pains peu épais, typiquement italiens, sont très prisés actuellement.

Mais vous souhaitez vous distinguer en servant autre chose.

Dans ce cas, avec PAGNOTTELLA, vous ne manquerez pas de marquer l'esprit et le palais des fins gourmets !

Comme la ciabatta, les PAGNOTTELLA ont une croûte fine et légèrement croquante, une belle mie aérée et une forme rectangulaire et homogène. Mais comme dit la chanson de Leonard Cohen : « the crack is how the light gets in » ! Chaque morceau de pâte est plié à la main et cuit sur pierre afin d'obtenir un pain appétissant de facture originale et artisanale. Pure tradition, glorieuse simplicité.

Or, les arguments les plus délicieux et déterminants pour utiliser PAGNOTTELLA se trouvent dans sa saveur.

Les PAGNOTTELLA sont des pains au levain. Le levain procure, après avoir longtemps levé et reposé, une variété de saveurs raffinées et une agréable structure moelleuse. En ajoutant PAGNOTTELLA à votre offre, vous agrémentez vos tables avec une vraie délicatesse.

Buon appetito!



5000787 BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125 — 5001117 BARRA RÚSTICA 100 — 5001257 BARRA RÚSTICA MULTICÉREALES 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

The logo for PANESCO FOOD.COM, featuring the brand name in white text on a green square background.

## Assortiment de pains au tempérament espagnol.

Qu'est-ce qui différencie vos petits pains garnis de ceux de vos voisins ?  
La réponse réside, dans une large mesure, dans le pain même.

Les BARRA de PANESCO offrent une alternative méditerranéenne avec ce petit plus innovant et singulier qui fait toute la différence par rapport au « pain français » classique que l'on trouve sur le marché.

Avec leur mie à la fois compacte et moelleuse et leur croûte fine et croquante, ces pains présentent des similitudes succulentes avec l'iconique baguette française.

Mais l'aspect compte aussi. La forme typique et l'aspect artisanal, authentique, n'échapperont pas à l'œil averti du connaisseur gourmand. Tout cela en fait le petit pain à garnir idéal et distinctif.

De surcroît, tous les produits de la famille BARRA sont cuits sur pierre, promesse d'une expérience exaltante pour le palais qui séduira inmanquablement vos clients.

“¡Buen provecho!”

## BRIOCHES SUCRÉES

**2104406**

### MINI PREMIUM BRIOCHE ROLL 22

22 g — 8,5 cm

6 x 25 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

**PRÊT À SERVIR**

Petit pain brioché traditionnel belge, enrichi au beurre, lait et sucre.



**2104374**

### PREMIUM BELGIAN BRIOCHE ROLL

55 g — 14,5 cm

4 x 20 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

**PRÊT À SERVIR**

Petit pain brioché (au beurre et aux œufs)  
typiquement belge (sandwich).



**“All sorrows are  
less with bread.”**

MIGUEL DE CERVANTES



2104406




5001454

**5001454**  
**CRAQUELIN**

300 g  
6 PCS/CRT — 88 CRT/PAL  
DÉCONGELER 22°C · 120'  
**PRÊT À SERVIR**



Pain brioché belge aux perles de sucre, caramélisées dans la pâte et comme décoration.



**5001453**  
**CRAMIQUE**

300 g  
6 PCS/CRT — 88 CRT/PAL  
DÉCONGELER 22°C · 120'  
**PRÊT À SERVIR**



Pain brioché belge aux raisins.



## PAINS RICHE EN SAVEUR

## FRUITS ET/OU NOIX

5001435

### GLUTEN-FREE ROLL RAISIN NUTS

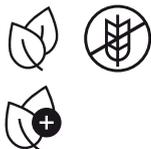
60 g

36 x 1 PCS/CRT — 88 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

PRÊT À SERVIR

Petit pain sans gluten, aux noix et aux raisins.



5001624

### SQUARE ROLL MUESLI

70 g — 8 x 8 cm

60 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

PRECUIT

Petit pain carré à base de farine de blé maltée avec raisins secs, canneberges, flocons d'avoine et graines de tournesol.



2104414

### PAVÉ CRANBERRY 450

450 g

14 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

CUIRE 210°C · 14-16'

PRECUIT

Pain rustique au levain, cuit sur pierre, à base de farine de froment, enrichi de canneberges.



5000967

### SUPRÊME FRUITS CONFECT 500

500 g

6 PCS/CRT — 120 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 60'

PRÊT À SERVIR

Pain cylindrique foncé, aux prunes et abricots séchés, avec des raisins, des graines de tournesol et des noix.



# PAINS RICHE EN SAVEUR

## ÉPICES ET/OU LÉGUMES

PANESCO  
FOOD.COM

5000837

### LINEA RUSTICHINI

35 g

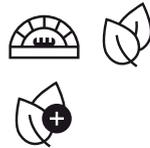
150 PCS/CRT — 56 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 200°C · 3-5'

**PRECUIIT**

Assortiment de petits pains de dégustation faits à la main à base de farine de froment, dans 5 goûts différents : olives, piment vert, tomate & basilic, herbes méditerranéennes et nature.



5001279

### MINI PAGNOTTELLA MEDITERRANEA 45 MIX

45 g

3 x 12 PCS/CRT — 120 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 200°C · 4-6'

**PRECUIIT**

Petit assortiment de mini petits pains artisanaux, cuits sur sol de pierre, en trois variantes: 12 aux tomates, 12 aux oignons et 12 aux olives noires. Parfaits pour accompagner les soupes et les salades.



5001856

### ARTISAN DEMI TWIST ONION

125 g — ± 23 cm

40 PCS/CRT — 48 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 9-11'

**PRECUIIT**

Impressionnante demi-baguette artisanale à base de farine de froment et avec une touche de levain de seigle liquide, enrichie en oignons grillés. Les longs temps de levage et de repos donnent un vrai produit artisanal à la mie aérée et au goût authentique d'autrefois. Torsadée à la main et cuite sur pierre.



5001854

### ARTISAN DEMI TWIST DIAVOLINO

125 g — ± 23 cm

40 PCS/CRT — 48 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 9-11'

**PRECUIIT**

Impressionnante demi-baguette artisanale à base de farine de froment et avec une touche de levain de seigle liquide, enrichie de tomates, de piment et d'une pointe de Tabasco. Les longs temps de levage et de repos donnent un vrai produit artisanal à la mie aérée et au goût authentique d'autrefois. Torsadée à la main et cuite sur pierre.



**MINI PAINS < 45 G****PETITS PAINS INDIVIDUELS****5001376****MINI SOFT ROLL 17 MIX**

17 g

3 x 77 PCS/CRT — 60 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

**PRÊT À SERVIR**

Assortiment de 3 x 77 petits pains : 77 petits pains noirs multicéréales, 77 petits pains gris au son de blé et 77 petits pains multicéréales décorés de flocons d'avoine et de graines de lin, de sésame et de tournesol.

**2104392****MINI CIABATTA FB MIX**

45 g

3 x 25 PCS/CRT — 56 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

**ENTIÈREMENT CUIT**

Assortiment de 3 mini-ciabattas différentes, toute à base de pâte liquide au levain.

**2104237****MINI DIAMOND ROLL MIX**

30 g

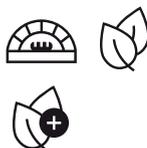
3 x 45 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 4-6'

**PRECUIT**

Assortiment de mini pains, de type rustique, cuits sur sole de pierre, en forme de losanges : 45 petits pains à base de farine de blé et saupoudrés de farine, 45 petits pains multigrains décorés de graines et 45 petits pains bruns saupoudrés de farine, ayant le goût du cumin.

**5000798****BOCATINO ROMBO 30**

30 g

125 PCS/CRT — 72 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 200°C · 3-5'

**PRECUIT**

Un pain traditionnel espagnol (chapata), de forme losange et du genre ciabatta avec une mie aérée et une croûte dorée croustillante.






5001865

### 5001355 MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35 MIX

35 g  
3 x 35 PCS/CRT — 64 CRT/PAL  
DÉCONGELER 22°C · 15'  
CUIRE 200°C · 3-5'

**PRECUIIT**

Boîte assortie de mini pains artisanaux (pâte de type ciabatta), chacun replié à la main, saupoudré de farine et cuit sur sole de pierre : 35 petits pains blancs à la farine de blé, 35 petits pains bruns à la farine de blé et 35 au malt d'orge.



### 5001865 MINI ROSE ROLL 30 MIX

30 g — Ø 6 cm  
135 PCS/CRT — 36 CRT/PAL  
DÉCONGELER 22°C · 15'  
CUIRE 180°C · 4-6'

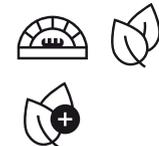
**PRECUIIT**

Assortiment de petits pains « expressifs » cuits sur pierre, aux flocons de pomme de terre, avec 3 goûts différents : petits pains blancs saupoudrés de farine ; petits pains gris saupoudrés de farine, au malt d'orge et au levain de seigle ; petits pains multicéréales à l'épeautre et au levain de seigle, décorés de graines de sésame et de pavot. Tous les petits pains sont enrichis de yaourt, le secret de la fraîcheur, et cuits sur pierre.



### 5000550 MINI RUSTIC ROLL 40 MIX

40 g  
4 x 20 PCS/CRT — 48 CRT/PAL  
DÉCONGELER 22°C · 15'  
CUIRE 200°C · 4-6'

**PRECUIIT**

Assortiment de 4 x 20 petits pains rustiques : 20 pains blancs, 20 pains aux graines de tournesol, 20 pains à la farine de seigle et au son, 20 pains multicéréales.



**MINI PAINS < 45 G****PETITS PAINS INDIVIDUELS****5001265****MINI PAGNOTTELLA  
RUSTICA 45**

45 g

35 PCS/CRT — 120 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 200°C · 4-6'

**PRECUIT**

Petit pain blanc artisanal de type ciabatta, pétri à la main, saupoudré de farine et cuit sur pierre.

**2104398****PREMIUM PLUS PETIT PAIN 35**

35 g — 8 cm

180 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 8-10'

**PRECUIT**

Mini pain fabriqué à partir d'ingrédients naturels uniquement : farine de blé, eau, levure et sel.

**5001266****MINI PAGNOTTELLA  
PAESANO 45**

45 g

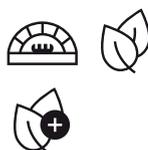
35 PCS/CRT — 120 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 200°C · 4-6'

**PRECUIT**

Petit pain noir artisanal à base de farine de froment, avec du malt d'orge, pétri à la main, saupoudré de farine et cuit sur pierre.

**2104379****MINI CLASSIC ROLL 35 MIX**

35 g

4 x 25 PCS/CRT — 56 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 200°C · 4-6'

**PRECUIT**

Assortiment de mini-pains classiques : 25 petits pains blancs, 25 petits pains bruns, 25 petits pains blancs empeureur aux graines de pavot, 25 petits pains blancs empeureur aux graines de sésame.



**MINI PAINS < 45 G****PAIN À PARTAGER****PANESCO**  
FOOD.COM**5000855****PANE FIESTA 240**

240 g

24 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 14-16'

**PRECUIT**

Pain à partager composé de 12 mini pains de table blancs (± 21g) de forme ovale, recouverts de différentes graines : flocons d'avoine, graines de tournesol, graines de lin, flocons de seigle, flocons de froment, graines de sésame et de graines de pavot.

**5000511****MARGUERITE 300**

300 g

18 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 14-16'

**PRECUIT**

Pain à partager classique de 7 petits pains blancs (de ± 43g) cuit ensemble en forme d'une fleur. Saupoudré de farine.

**5000510****MARGUERITE CAMPAGNE 300**

300 g

18 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 14-16'

**PRECUIT**

Pain à partager : 7 petits pains de table bruns classiques enrichis (± 43g), cuits ensemble et saupoudrés d'un mélange de graines comme des graines de sésame, de tournesol, de pavot et de lin ainsi que de flocons d'avoine.



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

**BARBARA COLOROSO**

## PETITS PAINS 45 - 75 G

**5001862**

### ROSE ROLL WHITE 55

55 g — Ø 7 cm

90 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 8-10'

**PRECUIT**

Petit pain blanc « expressif » à la magnifique croûte croustillante et à la mie moelleuse et aérée. À base de farine de froment, de flocons de pomme de terre et de yaourt, le secret de la fraîcheur. Saupoudrés de farine et cuits sur pierre.



**5001863**

### ROSE ROLL DARK 55

55 g — Ø 7 cm

90 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 8-10'

**PRECUIT**

Petit pain gris « expressif » à la magnifique croûte croustillante et à la mie moelleuse et aérée. À base de farine de froment au malt d'orge, de levain de seigle, de flocons de pomme de terre et de yaourt, le secret de la fraîcheur. Saupoudrés de farine et cuits sur pierre.



**5001864**

### ROSE ROLL SPELT MULTIGRAIN 55

55 g — Ø 7 cm

90 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 8-10'

**PRECUIT**

Petit pain multicéréales « expressif » à la magnifique croûte croustillante et à la mie moelleuse et aérée. À base essentiellement de farine d'épeautre, avec aussi de la farine de froment, du levain de seigle, des graines de tournesol, des flocons de pomme de terre et du yaourt, le secret de la fraîcheur. Notes de coriandre, de fenouil et de cumin pour un goût exquis. Décoré de graines de lin et de sésame, cuit sur pierre.



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 PCS/CRT — 28 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

PRECUIT

Un petit pain blanc rond, classique avec 5 incisions typique, une mie assez dense et une croûte plutôt mince.



5001099

### KAISER ROLL SCHWARZWALD

60 g

120 PCS/CRT — 28 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

PRECUIT

Petit pain multicéréales, avec les 5 incisions typiques, enrichi de farine de malt et de seigle ; décoré de semoule de froment, de flocons d’avoine et de graines de tournesol.



2103232

### KAISER ROLL MULTIGRAIN

60 g

110 PCS/CRT — 28 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

PRECUIT

Un petit pain multicéréales volumineux et 5 incisions typique, enrichi de flocons de seigle et de avoine, graines de lin, sorgho, graines de tournesol et de son.



**PETITS PAINS 45 - 75 G****5000796****PETIT PAIN GALLEGA 60**

60 g

50 PCS/CRT — 72 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 8-10'

**PRECUIT**

Pain traditionnel avec une fine croûte et une mie aérée.

**2104393**



**2104393**  
**SQUARE ROLL PUMPKIN  
 SUNFLOWER**

70 g — 8 x 8 cm  
 70 PCS/CRT — 36 CRT/PAL  
 DÉCONGELER 22°C · 15'  
 CUIRE 180°C · 11-13'

**PRECUIT**

Petit pain brun carré à base de farine de blé avec des grains de blé grossièrement écrasés et une décoration de graines de courge et de tournesol. Il est principalement caractérisé par sa mie légère et fine et sa croûte craquante.



**2104390**  
**PREMIUM PLUS PETIT PAIN 55**

55 g — 13 cm  
 90 PCS/CRT — 36 CRT/PAL  
 DÉCONGELER 22°C · 15'  
 CUIRE 180°C · 11-13'

**PRECUIT**

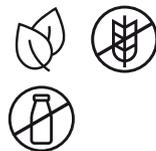
Petit pain fabriqué à partir d'ingrédients naturels uniquement : farine de blé, eau, levure et sel.



**5001777**  
**GLUTEN-FREE ROLL  
 MULTIGRAIN**

82 g  
 40 x 1 PCS/CRT — 112 CRT/PAL  
 DÉCONGELER 22°C · 60'  
**PRÊT À SERVIR**

Petit pain multicéréales sans gluten et sans lactose, aux graines de lin et de tournesol, à la farine de malt de millet. Emballé individuellement dans un film alimentaire portant un label sans gluten et sans lactose.



**2104409**  
**PREMIUM PLUS PETIT  
 PAIN PAYSAN 55**

55 g — 13 cm  
 90 PCS/CRT — 36 CRT/PAL  
 DÉCONGELER 22°C · 15'  
 CUIRE 180°C · 11-13'

**PRECUIT**

Petit pain fabriqué à partir d'ingrédients naturels uniquement : Farine de blé, farine de blé semi-intégrale, eau, levure et sel.



## À REMPLIR ET/OU GRILLER

## FOCACCIAS

5001883

### TUSCAN FLAT BREAD PRE-SLICED

80 g — 10 x 16 cm

9 x 4 PCS/CRT — 56 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 120'

PRÊT À SERVIR

Pain plat toscan traditionnel, de type focaccia, à base de farine de froment et d'huile d'olive extra vierge, précoupé. Parfait comme sandwich.



5001883

5000265

### FOCACCIA ROLL FB FINE HERBS PRE-SLICED

100 g — Ø 12,5 cm

50 PCS/CRT — 48 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

ENTIÈREMENT CUIT

Focaccia enrichie d'huile d'olive extravierge et de fines herbes comme l'origan et le romarin.



“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 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

**ENTIÈREMENT CUIT**

Focaccia entièrement cuite, à base d'huile d'olive et avec un starter au levain ; parfaite pour de vrais sandwichs italiens.



5000361

5000786

**FOCACCIA ROSMARINO**

800 g — 37 x 27 cm

4 PCS/CRT — 80 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

**ENTIÈREMENT CUIT**

Pain plat italien original réalisé de manière traditionnelle avec de l'huile d'olive extra vierge, du sel marin et du romarin ; hauteur parfaite pour trancher et garnir.



5000481

**FOCACCIA POMODORI**

800 g — 37 x 27 cm

10 PCS/CRT — 48 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

**ENTIÈREMENT CUIT**

Focaccia enrichie d'huile d'olive extravierge et décorée de tomates cerises et d'origan.



## À REMPLIR ET/OU GRILLER

## PAINS PLATS & CO

**5000875**

### TORTILLA WRAP

89 g — Ø 30 cm

6 x 15 PCS/CRT — 54 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 480'

**PRÊT À SERVIR**

Pain plat mexicain, mince et sans levain, d'un diamètre de 30 cm, fait à base de farine de blé.



**5000055**

### TUNNBRÖD

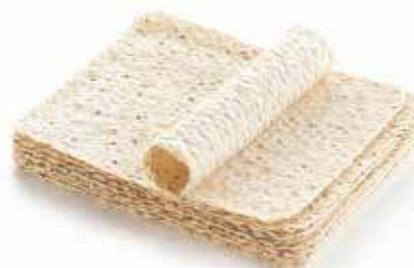
37 g — 23 x 18 cm

8 x 8 PCS/CRT — 96 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

**PRÊT À SERVIR**

Pain extra plat avec un léger goût d'anis (fenouil).



**5000416**

### VIKINGBRÖD ROUND

50 g — Ø 15 cm

12 x 6 PCS/CRT — 60 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

**PRÊT À SERVIR**

Pain plat suédois.



**5000617**

### BOWL BREAD

125 g

3 x 12 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

**ENTIÈREMENT CUIT**

Pain rond creux (à remplir de potage ou de salade). Sommet coupé et saupoudré de farine, faisant office de "couvercle".



# À REMPLIR ET/OU GRILLER

## PANINIS

PANESCO  
FOOD.COM

2104364

### PANINI PRE-GRILLED 110

110 g — 21 cm

55 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 200°C · 4-6'

ou GRILL 220°C · 3-5'

À SERVIR CHAUD



Demi-baguette prégrillée, totalement cuite, prête à garnir et à griller.



2103759

### PANINI HERBS PRE-GRILLED 110

110 g — 21 cm

55 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 200°C · 4-6'

ou GRILL 220°C · 3-5'

À SERVIR CHAUD



Demi-baguette prégrillée, totalement cuite, aux herbes de Provence, prête à garnir et à griller.



2104410

### PANINI PRE-GRILLED PRE-SLICED 110

110 g — 21 cm

55 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 200°C · 4-6'

ou GRILL 220°C · 3-5'

À SERVIR CHAUD



Demi-baguette pré-coupée et pré-grillée, totalement cuite, prête à garnir et à griller.



2104160

### PANINI HERBS PRE-GRILLED PRE-SLICED 110

110 g — 21 cm

55 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 200°C · 4-6'

ou GRILL 220°C · 3-5'

À SERVIR CHAUD



Demi-baguette pré-coupée et pré-grillée, totalement cuite, aux herbes de Provence, prête à garnir et à griller.



# À REMPLIR ET/OU GRILLER

## PANINIS

2104218

### PANINI WHOLEMEAL PRE-GRILLED PRE-SLICED

110 g — 21 cm

55 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 200°C · 4-6'

ou GRILL 220°C · 3-5'

À SERVIR CHAUD

Demi-baguette pré-coupée et pré-grillée, à base de farine intégrale, totalement cuite, prête à garnir et à griller.



2104218

2104385

### PANINI 125

125 g — 27 cm

45 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 200°C · 4-6'

ou GRILL 220°C · 3-5'

À SERVIR CHAUD

Une demi-baguette sans incisions, spécialement pour griller.



“Love is... the bite  
into bread again.”

MAY SWENSON



5000483

## PANINI FOCCACINA PRE-SLICED

80 g

7 x 6 PCS/CRT — 48 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 200°C · 4-6'

ou GRILL 220°C · 3-5'

**À SERVIR CHAUD**

Focaccia pré-coupée, enrichie à l'huile d'olive,  
prête à être garnie et grillée.



5001612

## CIABATTA SQUARE FB PRE-SLICED

100 g — 12 x 12 cm

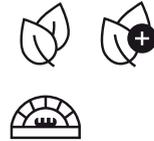
6 x 6 PCS/CRT — 56 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

ou GRILL 220°C · 3-5'

**ENTIÈREMENT CUIT**

Ciabatta italienne authentique utilisant une « biga » pour la  
préfermentation. Ceci permet d'obtenir un pain encore plus  
savoureux et une mie à la structure aérée. Une très grande  
commodité d'emploi : le fait qu'elle soit « déjà cuite et pré-  
coupée » la rend idéale pour les bars à sandwiches.



5000935

## CIABATTA PRE-GRILLED PRE-SLICED 120

120 g — 19 cm

12 x 3 PCS/CRT — 56 CRT/PAL

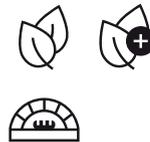
DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 200°C · 4-6'

ou GRILL 220°C · 3-5'

**À SERVIR CHAUD**

Ciabatta entièrement cuite, pré-grillée, pré-coupée, prêt à garnir.



5000898

## PANINI SESAME NIGELLA

130 g

45 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 200°C · 4-6'

ou GRILL 220°C · 3-5'

**À SERVIR CHAUD**

Pain ovale de type focaccia, décoré de  
graines de nigelle et de sésame.



## À REMPLIR ET/OU GRILLER

## HOT-DOGS

2104425

### BRIOCHE HOT DOG ROLL 70

70 g — 17 cm

60 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

PRÊT À SERVIR



Pain brioché allongé et moelleux. Parfait comme pain pour hot-dog.



**“A hot dog at  
the ball park is  
better than steak  
at the Ritz.”**

HUMPHREY BOGART

5001725

### LAUGEN HOT DOG BUN PRE-SLICED 80

80 g — 19 cm

3 x 20 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

ENTIÈREMENT CUIT



Petit pain allongé à base de froment de la famille « Laugengebäck », une spécialité allemande - avec un goût typique de Pretzel et une croûte brune parsemée d'incisions plus claires, pré-coupé. Parfait comme pain pour hot-dog.



5001725

## À REMPLIR ET/OU GRILLER

## PAINS POUR HAMBURGER

PANESCO  
FOOD.COM



5001676

5001676

### BRIOCHE BUN MINI 10

10 g — Ø 4,7 cm  
110 PCS/CRT — 160 CRT/PAL  
DÉCONGELER 22°C · 30'  
**PRÊT À SERVIR**



Mini pain rond moelleux, à base de pâte de brioche, enrichi de sucre et de beurre.



2104204

### BRIOCHE BUN PRE-SLICED 30

30 g — Ø 7 cm  
6 x 20 PCS/CRT — 40 CRT/PAL  
DÉCONGELER 22°C · 30'  
**PRÊT À SERVIR**



Pain rond moelleux, à base de pâte de brioche, de taille moyenne, pré-coupé.



2104386

### BRIOCHE BUN RUSTIC 30

30 g — Ø 7 cm  
6 x 25 PCS/CRT — 36 CRT/PAL  
DÉCONGELER 22°C · 30'  
**PRÊT À SERVIR**



Petit pain blanc brioché rond (beurre & lait) saupoudré de farine pour un aspect rustique. Idéal comme petit pain de table, du petit déjeuner au repas du soir.



## À REMPLIR ET/OU GRILLER

**2104377**

### BRIOCHE BUN PRE-SLICED 85

85 g — Ø 11,5 cm

50 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

**PRÊT À SERVIR**

Petit pain rond moelleux, à base de pâte de brioche, pré-coupé. Parfait comme pain pour hamburger.



## PAINS POUR HAMBURGER

**2104357**

### BRIOCHE BUN 85

85 g — Ø 11,5 cm

50 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

**PRÊT À SERVIR**

Petit pain rond moelleux, à base de pâte de brioche. Parfait comme pain pour hamburger.



**5001601**

### PREMIUM MULTIGRAIN BRIOCHE ROUND 85

85 g — Ø 11,5 cm

50 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

**PRÊT À SERVIR**

Petit pain brioché multigrain moelleux au beurre enrichie aux graines de tournesol, de sésame et de lin et une décoration de flocons d'avoine.



**DISCOVER  
MORE  
DELICIOUS BURGER  
RECIPES ON OUR  
WEBSITE**

**PANESCO.COM**




5001840

5001843

**CHEESE GRATIN ROLL**

70 g — Ø 8,5 cm

50 PCS/CRT — 56 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

**ENTIÈREMENT CUIT**

Petit pain blanc rond généreusement recouvert de fromage râpé hollandais gratiné (17%). Peut convenir comme pain prêt à servir ou comme pain hamburger à valeur ajoutée en goût.



5001675

**LAUGEN BUN PRE-SLICED 80**

80 g — ± 10,5 cm

2 x 21 PCS/CRT — 56 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 200°C · Moins de 3'

**ENTIÈREMENT CUIT**

Petit pain rond à base de farine de blé, appartenant à la famille des « Laugengebäck », une spécialité boulangère allemande, ayant le goût distinctif du pretzel et une croûte brune alternant avec des incisions claires.



5001840

**MULTI SEED'R BUN**

110 g — Ø 10 cm

40 PCS/CRT — 96 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

**PRÊT À SERVIR**

Petit pain « énergie » riche en fibres, sans farine ni levure, uniquement à base de graines. Avec des graines de tournesol, des flocons d'avoine, des graines de lin et des graines de chia. Idéal comme pain burger veggie. Nous recommandons de griller ou toaster les surfaces de coupe ou de passer rapidement le pain au four pour laisser s'exprimer toute la richesse en goût des graines.



## PETITS PAINS LUNCH 75-165 G

5001801

### CRYSTAL ROLL RUSTIC PRE-SLICED

75 g — Ø 12 cm

30 PCS/CRT — 56 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

ENTIÈREMENT CUIT

Sandwich de qualité supérieure, aux textures exceptionnelles : fine croûte délicate et croustillante à l'extérieur et mie moelleuse et aérée à l'intérieur. À base de farine de froment au levain, enrichi en huile d'olive et saupoudré de farine, précoupé. Convient aussi comme pain pour hamburger.



5001802

### CRYSTAL ROLL MULTIGRAIN PRE-SLICED

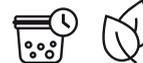
70 g — Ø 12 cm

30 PCS/CRT — 56 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

ENTIÈREMENT CUIT

Sandwich de qualité supérieure, aux textures exceptionnelles : fine croûte délicate et croustillante à l'extérieur et mie moelleuse et aérée à l'intérieur. À base de farine de froment et de levain de seigle, enrichi en seigle torréfié, grains de lin et huile d'olive. Décoré de sarrasin, graines de lin jaune et brun, graines de tournesol et graines de sésame, précoupé. Convient aussi comme pain pour hamburger.



5001800

### CRYSTAL ROLL BEER PRE-SLICED

80 g — Ø 12 cm

30 PCS/CRT — 56 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

ENTIÈREMENT CUIT

Sandwich de qualité supérieure, aux textures exceptionnelles : fine croûte délicate et croustillante à l'extérieur et mie moelleuse et aérée à l'intérieur. À base de farine de froment et de levain, avec une touche de bière à double fermentation. Enrichi en huile d'olive et décoré de semoule, précoupé. Convient aussi comme pain pour hamburger.



5001800



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

JEFF MAURO

**5000862**

### VITAL-JA

80 g  
80 PCS/CRT — 32 CRT/PAL  
DÉCONGELER 22°C · 15'  
CUIRE 180°C · 8-10'  
**PRECUIT**

Pain brun ovale, enrichi de graines d'orge, de malt, de seigle, de tournesol, de lin et de pavot et décoré de gruaux de froment grillés.



**5001375**

### POLDER BREAD ROLL 100

100 g — Ø 12 cm  
50 PCS/CRT — 40 CRT/PAL  
DÉCONGELER 22°C · 15'  
CUIRE 180°C · 11-13'  
**PRECUIT**

Petit pain rond brun foncé à base de farine de froment et de seigle, avec des graines de malt et de tournesol torréfiées, décoré de flocons d'avoine.



# PETITS PAINS LUNCH 75-165 G

5000791

## FLAGUETTE

100 g — Ø 14,5 cm

48 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 8-10'

**PRECUIT**

Pain blanc rustique plat cuit sur pierre, à la mie aérée et moelleuse, saupoudrée de farine. Parfait comme sandwich ou hamburger authentique et original.



5000961

## FLAGUETTE TOMATO BLACK OLIVE

100 g — Ø 14,5 cm

48 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 8-10'

**PRECUIT**

Pain blanc rustique plat cuit sur pierre, enrichi de tomates et d'olives noires, saupoudré de farine.



5001088

## FLAGUETTE MILLER

100 g — Ø 14 cm

48 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 8-10'

**PRECUIT**

Pain de campagne rond et plat rustique, cuit sur pierre, avec un peu de farine de seigle et décoré de grains d'avoine, de graines de sésame et de graines de lin. Mie aérée et humide.



5001149

## FLAGUETTE DEMI-LUNE

100 g

48 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 8-10'

**PRECUIT**

Pain blanc plat et rustique au froment, cuit sur pierre, à la mie aérée, en forme de croissant de lune. Saupoudré de farine.






5001860

### 5001860 ROSE ROLL DARK 110

110 g — Ø 10 cm  
45 PCS/CRT — 36 CRT/PAL  
DÉCONGELER 22°C · 15'  
CUIRE 180°C · 9-11'  
**PRECUIT**



Petit pain gris « expressif » à la magnifique croûte croustillante et à la mie moelleuse et aérée. À base de farine de froment au malt d'orge, de levain de seigle, de flocons de pomme de terre et de yaourt, le secret de la fraîcheur. Saupoudrés de farine et cuits sur pierre.



### 5001859 ROSE ROLL WHITE 110

110 g — Ø 10 cm  
45 PCS/CRT — 36 CRT/PAL  
DÉCONGELER 22°C · 15'  
CUIRE 180°C · 9-11'  
**PRECUIT**



Petit pain blanc « expressif » à la magnifique croûte croustillante et à la mie moelleuse et aérée. À base de farine de froment, de flocons de pomme de terre et de yaourt, le secret de la fraîcheur. Saupoudrés de farine et cuits sur pierre.



### 5001861 ROSE ROLL SPELT MULTIGRAIN 110

110 g — Ø 10 cm  
45 PCS/CRT — 36 CRT/PAL  
DÉCONGELER 22°C · 15'  
CUIRE 180°C · 9-11'  
**PRECUIT**



Petit pain multicéréales « expressif » à la magnifique croûte croustillante et à la mie moelleuse et aérée. À base essentiellement de farine d'épeautre, avec aussi de la farine de froment, du levain de seigle, des graines de tournesol, des flocons de pomme de terre et du yaourt, le secret de la fraîcheur. Notes de coriandre, de fenouil et de cumin pour un goût exquis. Décoré de graines de lin et de sésame, cuit sur pierre.



## PETITS PAINS LUNCH 75-165 G

**2104388**

### FIBER RICH BAGNAT WHITE

110 g

50 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

**PRECUIT**



Petit pain blanc riche en fibres à base de farine de blé, au seigle, graines de potiron, tournesol et lin jaune, avoine et millet.



**2104402**

### FIBER RICH BAGNAT DARK

110 g

50 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

**PRECUIT**



Petit pain riche en fibres, à base de farine de blé, de malt d'orge torréfié et d'un mélange de graines de potirons, de seigle, de graines de tournesol, de millet (sorgho) et d'avoine.



**2104378**

### SPELT PISTOLET 110

110 g

50 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

**PRECUIT**



Petit pain multicéréales au froment de blé et d'épeautre et de farine de blé complète, graines de tournesol et de sésame.





\

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

LIZ LEMON

**5000643**

**PAN BAGNAT CROSSED**

115 g — Ø 13 cm

55 PCS/CRT — 28 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

**PRECUIT**

Pain blanc rond et plutôt plat de la région méditerranéenne, avec de jolies incisions croisées, enrichi à l'huile d'olive.



**2103645**

**PAN BAGNAT FB MULTIGRAIN**

110 g — Ø 12,5 cm

40 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

**ENTIÈREMENT CUIT**

Pain bagnat multicéréales entièrement cuit et généreusement parsemé de pépins de tournesol, de graines de sésame, de pavot et de lin.



**2104439**

**PAN BAGNAT OREGANO**

125 g — Ø 13 cm

40 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

**PRECUIT**

Pain bagnat large de blé méditerranéen à l'origan.



# PETITS PAINS LUNCH 75-165 G

**5000563**

## BAGEL 85

85 g — Ø 10 cm

50 PCS/CRT — 44 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

**ENTIÈREMENT CUIT**

Petit pain en forme d'anneau, à la structure très compacte et généreuse, avec une croûte luisante.



**5001766**

## BAGEL

127 g — Ø 12 cm

32 PCS/CRT — 44 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

**ENTIÈREMENT CUIT**

Bagel cuit à la vapeur, nature, avec une croûte croustillante et une mie dense.



**5001767**

## BAGEL SESAME POPPY

127 g — Ø 12 cm

32 PCS/CRT — 44 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

**ENTIÈREMENT CUIT**

Bagel cuit à la vapeur, garni de graines de sésame et de pavot.



5001766 5001767 5001768 5001769




5001768

5001769

**BAGEL EVERYTHING**

127 g — Ø 12 cm  
 32 PCS/CRT — 44 CRT/PAL  
 CUIRE 200°C · Moins de 3'  
**ENTIÈREMENT CUIT**



Bagel cuit à la vapeur, garni d'oignons, d'ail et de graines de sésame et de pavot.



5001768

**BAGEL MULTIGRAIN**

135 g — Ø 12 cm  
 32 PCS/CRT — 44 CRT/PAL  
 CUIRE 200°C · Moins de 3'  
**ENTIÈREMENT CUIT**



Bagel cuit à la vapeur, multicéréales, enrichi de graines de tournesol et garni d'avoine concassée.



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

SHEPARD SMITH

**PETITS PAINS LUNCH 75-165 G****5001142****TRIANGLE MULTIGRAIN**

100 g

56 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

**PRÊT À SERVIR**

Petit pain multicéréales triangulaire, généreusement et délicieusement décoré de graines de tournesol, de lin et de sésame ainsi que de flocons d'avoine.



**“A table without  
bread is not a table  
but bread is a  
table on its own.”**

**SCOTTISCH GAELIC PROVERB**

**DEMI-BAGUETTES****DEMI CIABATTAS & CO****PANESCO**  
FOOD.COM**2104395****CIABATTA MULTIGRAIN 85**

85 g

55 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 8-10'

**PRECUIT**

Ciabatta portion individuelle avec un décor de graines de tournesol et de potiron, avoine et graines de sésame.

**5001139****ORGANIC CIABATTA FB MULTIGRAIN 100**

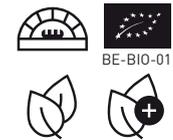
100 g — ± 14 cm

45 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

**ENTIÈREMENT CUIT**

Ciabatta bio individuelle cuite, enrichie de farine de froment complète, décorée de graines de tournesol et de potiron, de flocons d'avoine et de graines de sésame.

**2104384****CIABATTA 105**

105 g — ± 12,5 cm

55 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 8-10'

**PRECUIT**

Ciabatta traditionnelle de petite taille pour portion individuelle.

**2104368****CIABATTA FB 120**

120 g — 24 cm

45 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

**ENTIÈREMENT CUIT**

Une ciabatta à recette traditionnelle. Une mie aérée grâce à la pâte liquide et son goût typique grâce au levain, enrichi à l'huile d'olive.



# DEMI-BAGUETTES

# DEMI CIABATTAS & CO

5001181

## PAGNOTTELLA RUSTICA 110

110 g — 14 cm

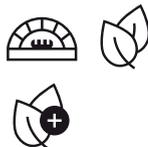
45 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 200°C · 8-10'

**PRECUIT**

Petit pain artisanal et naturel inspiré de la ciabatta italienne, pétri à la main et cuit sur pierre.



5001182

## PAGNOTTELLA PAESANO 110

110 g — 14 cm

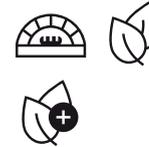
45 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 200°C · 8-10'

**PRECUIT**

Petit pain noir, artisanal et naturel inspiré de la ciabatta italienne, avec des graines de sésame, des graines de lin et du malt d'orge, pétri à la main et cuit sur pierre.



2104370

## BOCATA 140

140 g — 18 cm

2 x 20 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

**PRECUIT**

La ciabatta parfaite pour faire des sandwiches garnis.



5001483

## BARRA BASTON MEDIA 155

155 g — 27 cm

50 PCS/CRT — 32 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 14-16'

**PRECUIT**

Demi-baguette rustique, de tradition artisanale espagnole, aux extrémités tronquées, à la mie remarquablement légère et aérée et à la croûte mince et croquante.



**DEMI-BAGUETTES****DEMI-BAGUETTES RUSTIQUES****PANESCO**  
FOOD.COM**5001509****RUSTIC WHITE DIAMOND 80**

80 g — 16 cm

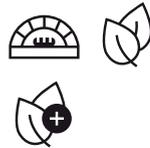
110 PCS/CRT — 24 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 8-10'

**PRECUI**

Petit pain blanc en forme de losange fabriqué à base de farine de froment, cuit sur sole de pierre et saupoudré de farine.

**5001510****RUSTIC MULTIGRAIN DIAMOND 80**

80 g — 16 cm

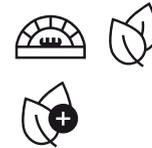
110 PCS/CRT — 24 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 8-10'

**PRECUI**

Petits pains multigrains en forme de losange fabriqués à partir de farine de seigle, de son de blé, de graines de lin, de tournesol, de sésame et d'orge maltée, cuits sur sole de pierre.

**5000795****PETIT PAIN ARDENNAIS MIX**

80 g

6 x 10 PCS/CRT — 48 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 8-10'

**PRECUI**

Assortiment artisanal de petits pains multicéréales très riches, aux formes élégantes et cuits sur sole de pierre: 20 petits pains tournesol, 20 petit pains multicéréales, 20 petits pains meunier.

**5000795**

**DEMI-BAGUETTES****DEMI-BAGUETTES RUSTIQUES****5001117****BARRA RÚSTICA 100**

100 g — 22 cm

70 PCS/CRT — 32 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

**PRECUIT**

Demi-baguette espagnole associant avec bonheur une fine croûte croustillante à une mie légère et aérée. Saupoudrée de farine.

**5001257****BARRA RÚSTICA MULTICÉRÉALES 100**

100 g — 22 cm

70 PCS/CRT — 32 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

**PRECUIT**

Petit pain multicéréales espagnol léger avec une fine croûte croustillante et une structure aérée et ouverte, généreusement recouvert de 10 céréales et graines différentes.

**5000602****BARRA GALLEGA MEDIA 125**

125 g — 27 cm

50 PCS/CRT — 32 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

**PRECUIT**

Demi-baguette espagnole associant avec bonheur une fine croûte croustillante à une mie aérée, cuite sur sole de pierre et saupoudrée de farine.

**5000787****BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125**

125 g — 27 cm

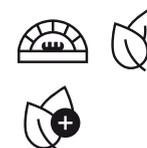
50 PCS/CRT — 32 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

**PRECUIT**

Demi-baguette espagnole traditionnelle, cuite sur sole de pierre, à base de farine de blé enrichie de farine de seigle, avec une croûte mince et une structure de mie aérée.





5001201

## PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125

125 g — ± 22,5 cm

40 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 8-10'

**PRECUIT**

Petit pain artisanal (taille d'une demi-baguette) à base de farine de froment et de seigle, avec un peu de malt de froment pour renforcer le goût, cuit sur pierre, avec 2 incisions sur le dessus.



5000954

## PETIT PAIN RUSTIQUE MULTICÉRÉALES 125

125 g — ± 22,5 cm

40 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 8-10'

**PRECUIT**

Pain artisanal (de la taille d'une demi-baguette) à base de farine de froment et de seigle, avec levain de froment, enrichi en gruaux d'avoine, graines de lin, graines de tournesol, graines de sésame, son de blé et un soupçon de malt pour renforcer le goût, cuit sur pierre, avec 2 incisions.



**DEMI-BAGUETTES****DEMI-BAGUETTES RUSTIQUES****5001853****ARTISAN DEMI TWIST WHITE**

115 g — ± 23 cm

40 PCS/CRT — 48 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 9-11'

**PRECUIT**

Impressionnante demi-baguette artisanale à base de farine de froment, avec une touche de levain de seigle liquide. Les longs temps de levage et de repos donnent un vrai produit artisanal à la mie aérée et au goût authentique d'autrefois. Torsadée à la main et cuite sur pierre.

**5001855****ARTISAN DEMI TWIST MULTIGRAIN**

125 g — ± 23 cm

40 PCS/CRT — 48 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 9-11'

**PRECUIT**

Impressionnante demi-baguette multicéréales artisanale à base de farine de froment et de malt d'orge, avec une touche de levain de seigle liquide. Enrichie et décorée de graines de lin, de sésame et de tournesol, et de flocons d'avoine. Les longs temps de levage et de repos donnent un vrai produit artisanal à la mie aérée et au goût authentique d'autrefois. Torsadée à la main et cuite sur pierre.



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

ROBERT BROWNING

**5001855**

**DEMI-BAGUETTES****DEMI-BAGUETTES CLASSIQUES****PANESCO**  
FOOD.COM**2104391****PREMIUM PLUS PETIT PAIN  
MULTICÉRÉALES 80**

80 g — 18 cm

65 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

**PRECUIT**

Un petit pain multigrain à base de farine de blé et de malt grillé, enrichi et décoré avec des flocons d'avoine, des graines de tournesol, de sésame et de lin, ainsi que du son de blé.

**2104361****PREMIUM PLUS PETIT PAIN 85**

85 g — 17 cm

65 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

**PRECUIT**

Petit pain fabriqué à partir d'ingrédients naturels uniquement : farine de blé, eau, levure et sel.

**2104375****PREMIUM PLUS PETIT  
PAIN PAYSAN 85**

85 g — 17 cm

65 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

**PRECUIT**

Petit pain fabriqué à partir d'ingrédients naturels uniquement : farine de blé, farine de blé semi-intégrale, eau, levure et sel.

**2104411****PREMIUM PLUS  
PETIT PAIN 105**

105 g — 20 cm

50 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

**PRECUIT**

Petite demi-baguette fabriquée à partir d'ingrédients naturels uniquement : farine de blé, eau, levure et sel.



**DEMI-BAGUETTES****DEMI-BAGUETTES CLASSIQUES****2104394****PREMIUM PLUS DEMI  
BAGUETTE 110**

110 g — 22 cm

50 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

**PRECUIT**

Demi-baguette fabriquée à partir d'ingrédients naturels  
uniquement : farine de blé, eau, levure et sel.

**2104362****PREMIUM PLUS DEMI  
BAGUETTE 125**

125 g — 27 cm

45 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 14-16'

**PRECUIT**

Une demi-baguette à usage polyvalent fabriquée à partir d'éléments  
naturels uniquement : farine de blé, eau, levure et sel.

**2104365****PREMIUM PLUS  
DEMI BAGUETTE  
MULTICÉRÉALES 125**

125 g — 27 cm

45 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 14-16'

**PRECUIT**

Une demi-baguette multigrain à base de farine de blé et de malt  
grillé, enrichie et décorée avec des flocons d'avoine, des graines  
de tournesol, de sésame et de lin, ainsi que du son de blé.

**2104396****PREMIUM PLUS DEMI  
BAGUETTE PAYSANNE 125**

125 g — 27 cm

45 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 14-16'

**PRECUIT**

Une demi-baguette à usage polyvalent fabriquée à  
partir d'éléments naturels uniquement : farine de blé,  
farine de blé semi-intégrale, eau, levure et sel.





“Let there be  
bread for all.”

NELSON MANDELA

**2104404**  
**GOLDEN SOFT DEMI**  
**BAGUETTE MULTIGRAIN 140**

140 g — 27 cm  
45 PCS/CRT — 36 CRT/PAL  
DÉCONGELER 22°C · 30'  
**PRÊT À SERVIR**

Une demi-baguette multicéréales moelleuse, à base de pâte à brioche et pâte à pain, généreusement parsemée de graines de lin, de graines de sésame, de soya et de sarrasin avec une conservation prolongée au frais.



**2104389**  
**DEMI BAGUETTE FB 120**

120 g — 27 cm  
26 PCS/CRT — 56 CRT/PAL  
CUIRE 200°C · Moins de 3'  
**ENTIÈREMENT CUIT**

Demi-baguette à la croûte brune dorée et à la mie moelleuse de la gamme Premium Plus.



**2104405**  
**GOLDEN SOFT DEMI**  
**BAGUETTE 140**

140 g — 27 cm  
45 PCS/CRT — 36 CRT/PAL  
DÉCONGELER 22°C · 30'  
**PRÊT À SERVIR**

Demi-baguette blanche moelleuse longue conservation, à base de pâte de brioche et de pain.



**BAGUETTES****CIABATTAS & CO****5000559****CIABATTA 250**

250 g — ± 28 cm

24 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

**PRECUIT**

Ciabatta italienne classique (multiportions).

**2104403****CIABATTA XL 300**

300 g — ± 34 cm

18 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

**PRECUIT**

Ciabatta italienne classique extra large (multiportions).

**5001277****BARRA BASTON 375**

375 g — 56 cm

20 PCS/CRT — 32 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 17-19'

**PRECUIT**

La longueur, la largeur et les extrémités tronquées de cette baguette rustique en font un pain très facile à garnir ou à couper en petites parts égales.

**5000469****BÛCHETTE CAMPAGNARDE 340**

340 g — ± 37 cm

30 PCS/CRT — 32 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 200°C · 18-20'

**PRECUIT**

Pain noir traditionnel et riche, à base de farine de froment, de seigle et de malt. Enrichi de graines concassées de seigle et de tournesol et de graines de lin brun.



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

GWYNETH PALTROW

PANESCO  
FOOD.COM

5001184

### PAGNOTTA RÚSTICA 400

400 g — 36 cm

15 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 200°C · 10-12'

PRECUIT

Joli pain artisanal naturel, inspiré de la ciabatta italienne, pétri à la main et cuit sur pierre.



5001184

5001185

5001185

### PAGNOTTA PAESANO 450

450 g — 37 cm

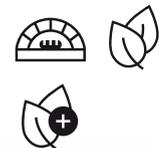
15 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 200°C · 10-12'

PRECUIT

Pain artisanal naturel avec pâte ciabatta, enrichi d'orge maltée et de graines de sésame et de lin, pétri à la main et cuit sur sole de pierre.



# BAGUETTES

## BAGUETTES RUSTIQUES

5000106

### BARRA GALLEGA 260

260 g — 45 cm

18 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 14-16'

**PRECUIT**

Baguette espagnole associant avec bonheur une fine croûte croustillante à une mie aérée, cuite sur sole de pierre et saupoudrée de farine.



5001276

### BARRA CAMPESINA 270

270 g — 43 cm

20 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 14-16'

**PRECUIT**

Baguette très légère, à la mie aérée et à la croûte croquante, aux extrémités pointues et saupoudrée de farine. Une baguette résolument différente.



5001146

### BAGUETTE À L' ANCIENNE 280

280 g — ± 54 cm

20 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

**PRECUIT**

Baguette authentique au levain, à base de farine de froment et de seigle, cuite sur sole de pierre.



5001145

### BAGUETTE MULTICÉRÉALES À L' ANCIENNE 280

280 g — ± 54 cm

20 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

**PRECUIT**

Baguette multicéréales authentique au levain, avec de nombreuses graines et céréales : graines de lin, de sésame et de tournesol, flocons et gruaux d'avoine, son et flocons de blé, orge moulu grossièrement et malt torréfié. Cuite sur sole de pierre.



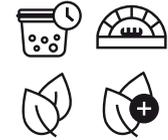



5001857

5001857

**ARTISAN TWIST WHITE**

350 g — ± 52 cm  
 15 PCS/CRT — 32 CRT/PAL  
 DÉCONGELER 22°C · 15'  
 CUIRE 180°C · 11-13'  
**PRECUIT**



Impressionnante baguette artisanale à base de farine de froment, avec une touche de levain de seigle liquide. Les longs temps de levage et de repos donnent un vrai produit artisanal à la mie aérée et au goût authentique d'autrefois. Torsadée à la main et cuite sur pierre.



5001858

**ARTISAN TWIST MULTIGRAIN**

400 g — ± 52 cm  
 15 PCS/CRT — 32 CRT/PAL  
 DÉCONGELER 22°C · 15'  
 CUIRE 180°C · 11-13'  
**PRECUIT**



Impressionnante baguette multicéréales artisanale à base de farine de froment et de malt d'orge, avec une touche de levain de seigle liquide. Enrichie et décorée de graines de lin, de sésame et de tournesol, et de flocons d'avoine. Les longs temps de levage et de repos donnent un vrai produit artisanal à la mie aérée et au goût authentique d'autrefois. Torsadée à la main et cuite sur pierre.



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

ALAN ALEXANDER MILNE

**BAGUETTES****BAGUETTES CLASSIQUES****2104369****PREMIUM PLUS BAGUETTE 250**

250 g — 57 cm

30 PCS/CRT — 24 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 14-16'

**PRECUIT**

Baguette pleine de ressources, composée exclusivement d'ingrédients naturels : farine de froment, eau, levure et sel.

**2104408****PREMIUM PLUS BAGUETTE PAYSANNE 250**

250 g — 57 cm

24 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 14-16'

**PRECUIT**

Une baguette à usage polyvalent fabriquée à partir d'ingrédients naturels uniquement : farine de blé, farine de blé semi-intégrale, eau, levure et sel.

**2104381****PREMIUM PLUS BAGUETTE MULTICÉRÉALES 250**

250 g — 57 cm

24 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 14-16'

**PRECUIT**

Une baguette multigrain fabriquée à partir de farine de blé et de malt grillé, enrichie et décorée avec des flocons d'avoine, des graines de tournesol, de sésame et de lin, ainsi que du son de blé.

**2104367****PREMIUM PLUS PARISIENNE 440**

440 g — 57 cm

14 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 17-19'

**PRECUIT**

Une baguette à usage polyvalent comportant une base plus large, fabriquée à partir d'ingrédients naturels uniquement : farine de blé, eau, levure et sel.



# PAINS

PANESCO  
FOOD.COM

5000922

## ORGANIC PAVÉ AU LEVAIN 450

450 g

15 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

CUIRE 210°C · 14-16'

**PRECUIT**

Pain biologique à la farine de blé et de seigle et au levain cultivé « à l'ancienne ». Composé à 100 % d'ingrédients naturels, sans additifs.



BE-BIO-01



5000921

## ORGANIC BOULOT MULTIGRAIN 450

450 g

12 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

CUIRE 210°C · 14-16'

**PRECUIT**

Pain bio à base de farine de froment et de seigle, enrichi de graines de tournesol, sésame, lin et pavot bio. Composé à 100 % d'ingrédients naturels, sans additifs.



BE-BIO-01



5001058

## ORGANIC PAVÉ BÛCHERON 500

500 g

14 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

CUIRE 210°C · 14-16'

**PRECUIT**

Pain de campagne bio typique, cuit sur sole de pierre, avec une incision en croix. Enrichi d'une petite touche de malt torréfié et saupoudré de farine.



BE-BIO-01



**LOAVES MADE  
WITH LOVE**

PANESCO.COM



# PAINS

5001281

## FARMERS BREAD DARK 500

500 g

12 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

CUIRE 210°C · 14-16'

PRECUI

Pain multicéréales rustique noir composé de froment et de farine de seigle, enrichi d'avoine et de seigle écrasée, de graines de lin, de sésame et de courges, d'orge maltée et farinée.



5001281

2104400

## SOURDOUGH BOULOT WHITE

550 g

11 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

CUIRE 210°C · 14-16'

PRECUI

Pain blanc rustique campagnard à base de farine de blé et de seigle, avec levain au seigle, pétri à la main, saupoudré de farine et cuit sur pierre. Un pétrissage unique et lent et un temps de repos plus long garantissent une meilleure hydratation de la pâte. Il en résulte un pain à la structure aérée, un goût de levain léger et une plus longue fraîcheur.



2104401

## SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN

600 g

11 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

CUIRE 210°C · 14-16'

PRECUI

Grand pain rustique multicéréales et malté à base de froment, de seigle et de levain de seigle, enrichi en graines de sésame, graines de tournesol et graines de lin, pétri à la main et cuit sur pierre. Un pétrissage unique et lent et un temps de repos plus long garantissent une meilleure hydratation de la pâte. Il en résulte un pain à la structure aérée, un goût de levain léger et une plus longue fraîcheur.





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

ALEX MORRITT

### 5001282 FARMERS BREAD WHITE 600

600 g  
12 PCS/CRT — 36 CRT/PAL  
CUIRE 210°C · 14-16'  
**PRECUIT**

Pain rustique, taille moyenne, au levain, avec une fine croûte croustillante et une mie légère et aérée, selon une ancienne recette des Ardennes, à base de farine de froment et d'un peu de farine de seigle, saupoudré de farine.



### 5000689 SPELT BREAD 600

600 g  
15 PCS/CRT — 36 CRT/PAL  
CUIRE 210°C · 14-16'  
**PRECUIT**

Pain d'épeautre complet au levain, extrêmement délicieux et rustique, avec une superbe et épaisse croûte craquelée.



### 5000688 MILLER LOAF 600

600 g  
10 PCS/CRT — 36 CRT/PAL  
CUIRE 210°C · 9-11'  
**PRECUIT**

Pain, taille moyenne, enrichi noir au levain, à base de farine de froment, de farine de seigle et de malt, avec une fine croûte croustillante et une mie légère et aérée, décoré de graines de tournesol, de sons de blé, de graines de sésame, de graines de lin et d'avoine.



# PAINS

5001383

## FIBER RICH BOULOT DARK

830 g

6 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

CUIRE 210°C · 9-11'

PRECUI

Pain riche en fibres, à base de farine de blé, de malt d'orge torréfié et d'un mélange de graines de potirons, de seigle, de graines de tournesol, de millet (sorgho) et d'avoine. Saupoudré de farine.



5001176

## WHITE BLOOMER FB 800

800 g

6 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

ENTIÈREMENT CUIT

Grand pain blanc traditionnel avec de jolies incisions diagonales, une croûte croustillante et une texture légère.



5001447

## LARGE SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN

900 g

9 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

CUIRE 210°C · 14-16'

PRECUI

Grand pain rustique multicéréales et malté à base de froment, de seigle et de levain de seigle, enrichi en graines de sésame, graines de tournesol et graines de lin, pétri à la main et cuit sur pierre. Un pétrissage unique et lent et un temps de repos plus long garantissent une meilleure hydratation de la pâte. Il en résulte un pain à la structure aérée, un goût de levain léger et une plus longue fraîcheur.



5000536

5000896



### 5001440 RUSTIC SOURDOUGH LOAF WHITE

1100 g — ± 41 cm  
6 PCS/CRT — 32 CRT/PAL  
CUIRE 210°C · 19-21'  
**PRECUIT**

Pain français traditionnel au blé, au levain et avec un peu de seigle, cuit sur pierre. Composé à 100 % d'ingrédients naturels, sans additifs.



### 5001442 RUSTIC SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN

1100 g — ± 41 cm  
6 PCS/CRT — 32 CRT/PAL  
CUIRE 210°C · 19-21'  
**PRECUIT**

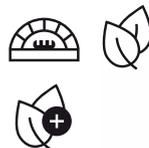
Pain multicéréales français traditionnel au blé (malté), au levain, au seigle et à la farine d'orge torrifié et malté, enrichi de graines de lin noir et de millet, cuit sur pierre.



### 5000536 PAIN POLKA 1100

1100 g — ± 48 cm  
8 PCS/CRT — 24 CRT/PAL  
CUIRE 210°C · 19-21'  
**PRECUIT**

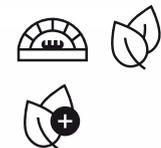
Pain très traditionnel avec une fine croûte croustillante et une mie moelleuse avec de grandes bulles d'air, cuit sur pierre, saupoudré de farine et avec des incisions en croix.



### 5000896 PAIN POLKA MULTICÉRÉALES 1100

1100 g — ± 49 cm  
8 PCS/CRT — 24 CRT/PAL  
CUIRE 210°C · 19-21'  
**PRECUIT**

Pain très traditionnel avec une fine croûte croustillante et une mie moelleuse avec de grandes bulles d'air, enrichi de 8 parfums, céréales ou graines différents. Cuit sur pierre, saupoudré de farine et avec des incisions en croix.



# PAINS

**5001602**

## PAVÉ FERMIER

1100 g

6 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

CUIRE 210°C · 19-21'

**PRECUI**



Pain blanc artisanal au levain à base de levure naturelle, selon la tradition d'un temps de maturation de plus de 48 heures. Il en résulte une mie moelleuse et aérée mais ferme et une croûte fine très savoureuse. Saupoudré de farine et cuit sur pierre.



**5001602**

**5001603**

## PAVÉ MEUNIER

1100 g

6 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

CUIRE 210°C · 19-21'

**PRECUI**



Pain noir multicéréales artisanal au levain de froment, farine complète de froment et farine de seigle ; avec des graines trempées dans de la levure liquide naturelle (seigle, sésame, tournesol, graines de pavot & graines de lin brunes et jaunes) et décoré de graines de sésame et de grains de millet. Cuit sur pierre.



**EQUAL  
SLICES WITH  
AN INCOMPARABLE  
TASTE**

PANESCO.COM



2104372

**PAVÉ GARDE CHASSE 1900**

1900 g

4 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

CUIRE 210°C · 19-21'

**PRECUIT**

Pain blanc rustique à base de levain de froment renforçant le goût de la mie moelleuse et de la fine croûte. Saupoudré de farine et cuit sur pierre.



2104366

**PAVÉ GARDE FORESTIER 1900**

1900 g

4 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

CUIRE 210°C · 19-21'

**PRECUIT**

Pain rustique à base de froment, de seigle et de farine de malt grillé, enrichi de graines de soja, de tournesol et de sésame. Saupoudré de farine et cuit sur pierre.



5001602

5001604

5001603

2104372

2104366

5001604

**PAVÉ GARDE MESSIER 1900**

1900 g

4 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

CUIRE 210°C · 19-21'

**PRECUIT**

Pain brun multicéréales artisanal au levain, à base de farine de blé et de farine de blé complet, avec levain liquide naturel à base de farine de blé et de seigle, enrichi de graines torréfiées de sésame, courge et lin. Décoré de graines de lin et de sésame, cuit sur pierre.



## PAINS TOAST PRÉ-DÉCOUPÉS

5001776

### GLUTEN-FREE BREAD SLICES MIX

110 g

2 x 12 x 5 PCS/CRT — 112 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

**PRÊT À SERVIR**

Boîte composée de 24 sachets individuels : 12 sachets individuels contenant chacun 5 tranches de pain léger sans gluten et sans lactose à base de farine de riz et de malt de millet et 12 sachets individuels contenant chacun 5 tranches de pain multigraines sans gluten et sans lactose, enrichi de graines de tournesol et de lin. Chaque sachet individuel porte un label sans gluten et sans lactose.



5000779

### TRAMEZZINO RYE

1000 g — 10 slices / 45 cm

6 PCS/CRT — 48 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

**PRÊT À SERVIR**

Pain blanc à la farine de seigle sans croûte, coupé à l'horizontale ; 10 tranches de 45 x 10 x 0,85 cm. Parfait pour des sandwichs, canapés et toasts.



5000484

### TRAMEZZINO

1000 g — 10 slices / 45 cm

6 PCS/CRT — 48 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

**PRÊT À SERVIR**

Pain sandwich blanc sans croûte, coupé à l'horizontale ; 10 tranches de 45 x 10 x 0,85 cm. Parfait pour des sandwichs, canapés et toasts.




**5001008****SANDWICH BREAD WHITE 800**

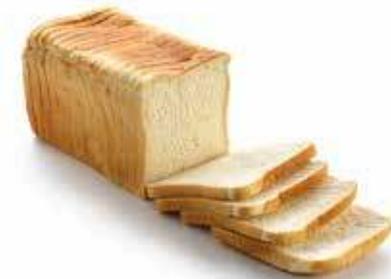
800 g — 18 + 2 slices

10 x 1 PCS/CRT — 48 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 240'

**PRÊT À SERVIR**

Grand pain blanc carré coupé ; 18 tranches de 12 x 12 x 1,2 cm (+ 2 croûtons). Parfait pour des sandwichs et toasts.

**5001009****SANDWICH BREAD MALTED 800**

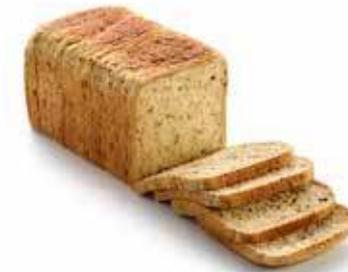
800 g — 18 + 2 slices

10 x 1 PCS/CRT — 48 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 240'

**PRÊT À SERVIR**

Grand pain carré au froment, avec flocons de blé malté, son de blé et farine de blé et d'orge maltés ; 18 tranches de 12 x 12 x 1,2 cm (+ 2 croûtons). Parfait pour des sandwichs et toasts.

**5001609****SOURDOUGH LOAF WHITE PRE-SLICED**

1000 g — 21-22 + 2 slices

5 x 1 PCS/CRT — 48 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 60' in CUIRE bag

CUIRE 170°C · 6-8' in CUIRE bag

**ENTIÈREMENT CUIT**

Pain blanc prétranché pour cuisson immédiate à base de levain de blé et de seigle ; 21-22 tranches utilisables d'une épaisseur de 17 mm avec une mie tendre et moelleuse et une croûte craquante pour offrir une meilleure saveur et un meilleur arôme. Chaque pain est fourni dans son sachet de cuisson, prêt à mettre au four. Le pain idéal pour vos sandwichs à la mode campagnarde, vos paninis et vos toasts .

**5001608****SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN PRE-SLICED**

1000 g — 21-22 + 2 slices

5 x 1 PCS/CRT — 48 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 60' in CUIRE bag

CUIRE 170°C · 6-8' in CUIRE bag

**ENTIÈREMENT CUIT**

Pain multigrain prétranché pour cuisson immédiate à base de levain de blé et de seigle ; 21-22 tranches utilisables d'une épaisseur de 17 mm avec une mie tendre et moelleuse et une croûte craquante pour offrir une meilleure saveur et un meilleur arôme. Chaque pain est fourni dans son sachet de cuisson, prêt à mettre au four. Le pain idéal pour vos sandwichs à la mode campagnarde, vos paninis et vos toasts.





# SAVOURY

124 AMUSES-BOUCHES

127 LUNCH SALÉS

130 SNACKS SALÉS



## TREAT YOUR DRINK: LE PETIT PLUS QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

Votre but, en tant que chef cuisinier, c'est de procurer à vos clients un bon moment ou une soirée réussie. Souvent, la réussite tient aux détails ou à un petit "plus" original. Ainsi, une bouchée surprenante qui accompagne une boisson ou précède le repas peut faire toute la différence.

Les « savoury bites » de PANESCO ont été développés pour créer une valeur supplémentaire dans l'expérience de votre client sans vous accaparer. En 5 minutes ces délices salés richement fourrés sont prêts à servir ou à garnir suivant votre propre style. Ils complètent à la perfection une boisson ou un mets, et sont toujours appréciés, même par les palais plus exigeants.





TREAT YOUR DRINK  
**TYD**  
 DRINK

Gamme comprenant  
 des suggestions pour :

BOUCHÉE APÉRITIVE  
 ASSIETTE À PARTAGER  
 ASSIETTE D'ATTENTE  
 HIGH WINE  
 ENTRÉE  
 RÉCEPTION





## AMUSES-BOUCHES



**“While eating your  
appetizer, don’t  
be concerned  
with dessert.”**

WAYNE DYER



“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

3 x [8 x 3] PCS/CRT — 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 4-6'

**À SERVIR CHAUD**

Assortiment de diverses bruschetta traditionnelles, faites de tranches croustillantes de baguette, frottées avec de l'huile, de l'ail et des tomates et recouvertes de trois garnitures différentes, toutes d'une grande saveur : « Spinaci » avec du fromage, des épinards et des dés de tomate ; « Salami » avec du fromage, du salami et des dés de poivron ; « Pomodori » avec du fromage et des dés de tomate.



**5001307**

### MINI PIZZETTA APÉRO

30 g

30 x 4 PCS/CRT — 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 220°C · 7-8'

**À SERVIR CHAUD**

Mini-pizza recouverte de sauce tomate, mozzarella, Emmental et basilic.



# AMUSES-BOUCHES

**5001867**

## MINI PIZZA FAGOTTINI MIX

± 30 g

± 70 PCS/CRT - 3 X 700 g PCS/CRT — 168 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 6-8'

**À SERVIR CHAUD**

Assortiment de mini-pizzas artisanales en forme de tulipes, dans trois goûts différents : pesto de roquette et tomates, fontine et bacon, salami pepperoni et mozzarella.



**5001680**

## MINI PIZZA CUP MIX

± 28 g

± 75 PCS/CRT - 3 X 700 g PCS/CRT — 168 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 6-8'

**À SERVIR CHAUD**

Assortiment de mini-coupes en pâte de pizza traditionnelle, avec une riche garniture de mozzarella en 3 saveurs différentes : aubergine-parmigiana, épinard-béchamel, tomate-mozzarella.



**5001770**

## MINI SAVOURY CUP MIX

20 g

3 x 40 PCS/CRT — 120 CRT/PAL

CUIRE 180°C · 8-10'

**À SERVIR CHAUD**

Assortiment de mini-coupes en pâte à pizza, dans 3 formes et 3 garnitures différentes : 40 coupes rondes « quiche lorraine », 40 coupes triangulaires sauce tomate-basilic et mozzarella et 40 coupes carrées à l'Emmental, au Beaufort et au Cantal.



**5000849**

## MINI TARTELETTE APÉRO MIX

18 g

5 x (5 x 5) PCS/CRT — 144 CRT/PAL

CUIRE 180°C · 12-15'

**À SERVIR CHAUD**

Assortiment de savoureux amuse-bouches en pâte à foncer farcie, avec 5 goûts différents : 5 saumon-aneth, 5 chou fleur-brocoli, 5 tomate-chèvre-basilic, 5 tartiflette, 5 champignon-ail-persil.



## LUNCH SALÉS

PANESCO  
FOOD.COM

5001280

### WHITE 4-TO-SHARE WITH GARLIC

150 g

12 PCS/CRT — 120 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 200°C · 8-10'

**PRECUIT**

Pain à l'ail à partager en forme de trèfle à quatre feuilles, fait de 4 mini-pains à base de blé cuits ensemble dans un moule, recouverts et garnis d'ail et d'herbes de Provence.



5001682

### QUICHE LORRAINE SQUARE

200 g

18 PCS/CRT — 126 CRT/PAL

CUIRE 170°C · 40-44'

**À SERVIR CHAUD**

Tarte salée en pâte feuilletée, ayant une forme carrée originale, garnie d'un délicieux mélange d'œufs battus, de crème, de bacon et d'Emmental.



5001683

### QUICHE SPINACH GOAT CHEESE SQUARE

200 g

18 PCS/CRT — 126 CRT/PAL

CUIRE 170°C · 40-44'

**À SERVIR CHAUD**

Tarte salée en pâte feuilletée, ayant une forme carrée originale, garnie d'un délicieux mélange d'œufs battus, de crème, d'épinards et de fromage de chèvre.



“The appetite  
is sharpened by  
the first bite.”

JOSÉ RIZAL



# *Piece of Break*

HANDHELD SAVOURY SNACKS

## À LA DEMANDE

Nous prenons nos repas de moins en moins régulièrement. En semaine surtout, nous avons tendance à nous nourrir "à la demande" et "sur le pouce". Et en ville, la jeune génération remplace volontiers les trois repas fixes par de petites parenthèses alimentaires lorsque le moment et l'endroit s'y prêtent.

## SUR LE POUCE

Cette évolution dans les habitudes alimentaires crée de nouvelles opportunités. La demande d'en-cas se fait ressentir toute la journée, et il s'agit de saisir la balle au bond. « Piece of Break » de PANESCO contient uniquement des compléments aux repas ou des en-cas tendance, savoureux et salés.

## PARTOUT ET TOUJOURS

La préparation d'un produit « Piece of Break » n'a rien de compliqué, c'est délibérément « a piece of cake » : un bref passage au four et c'est prêt. Compte tenu du peu de temps et de moyens investis, le rendement est agréablement élevé.

Faites le bonheur de vos clients avec un snack salé prêt à servir qu'ils ne manqueront pas d'apprécier. Partout et toujours !



## SNACKS SALÉS

**2504283**

### BELGIAN SAUSAGE ROLL

169 g

50 PCS/CRT — 80 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 30-32'

À SERVIR CHAUD

Pain de grande qualité garni d'une saucisse de poulet et de porc.



**5000023**

### DUTCH CHEESE LATTICE

130 g

60 PCS/CRT — 80 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 30-32'

À SERVIR CHAUD

Pâte feuilletée fourrée d'un soufflé au fromage et décorée de fromage râpé.



**5001508**

### MINCED MEAT ROLL

130 g

60 PCS/CRT — 80 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 30-32'

À SERVIR CHAUD

Pain feuilleté au hachis de viande avec émincés de porc et de boeuf épicés.



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

UNKNOWN AUTHOR

**PANESCO**  
FOOD.COM**5001649****5001649****CROISSANT HAM  
CHEESE FILLING**

100 g

2 x 30 PCS/CRT — 56 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 20-22'

**À SERVIR CHAUD**

Gros croissant au beurre, bien feuilleté, avec une garniture de Gouda et de dés de jambon cuit, recouvert d'une couche de Gouda croustillante.



## SNACKS SALÉS

**5001684**

### OVAL PIZZETTA MULTIGRAIN VEGETABLES

135 g

24 PCS/CRT — 96 CRT/PAL

CUIRE 200°C · 8-10'

**À SERVIR CHAUD**

Fond de pizza multigrain de forme ovale, portion individuelle, avec une délicieuse sauce tomate, recouverte de cubes de fromage blanc, champignons, de poivrons et de morceaux d'olives.



**5001686**

### OVAL PIZZETTA SALAMI ARRABIATA

135 g

24 PCS/CRT — 96 CRT/PAL

CUIRE 200°C · 8-10'

**À SERVIR CHAUD**

Fond de pizza de forme ovale, portion individuelle, avec une sauce tomate épicée (rehaussée d'ail, d'origan et de piment), recouverte de rondelles de salami, de champignons et de fromage râpé.



**5001373**

### FILLED PANINI CHICKEN CHEESE

235 g

14 x 1 PCS/CRT — 96 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 3-6'

CUIRE 200°C · 4-6'

ou GRILL 220°C · 3-5'

**À SERVIR CHAUD**

Panini saupoudré de paprika fourré d'une sauce au poulet, au fromage et à la tomate.




**5000867****PANIZZA VENEZIA**

150 g

8 x 4 PCS/CRT — 84 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 60'

CUIRE 220°C · 8-10'

**À SERVIR CHAUD**

Pizza traditionnelle en forme de bateau, garnie de coulis de tomate et de mozzarella.

**5001765****CESTINO HAM MOZZARELLA**

120 g

25 PCS/CRT — 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 60'

CUIRE 200°C · 7-9'

**À SERVIR CHAUD**

Authentique amuse-bouche pizza richement garni de jambon cuit, de mozzarella et de stracciatella, sur une pâte à pizza traditionnelle, pétrie à la main.

**5001467****FILLED FOCACCIA MEDITERRANEA**

200 g

14 x 1 PCS/CRT — 96 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 360'

CUIRE 200°C · 4-6'

ou GRILL 220°C · 3-5'

**À SERVIR CHAUD**

Focaccia aux herbes, fourrée avec de la mozzarella, pesto au basilic et tomates séchées.

**5001764****CESTINO VEGGIE MOZZARELLA**

120 g

25 PCS/CRT — 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 60'

CUIRE 200°C · 7-9'

**À SERVIR CHAUD**

Authentique amuse-bouche pizza richement garni de légumes grillés (poivron, aubergine, courgette et oignon rouge) et de mozzarella, sur une pâte à pizza traditionnelle, pétrie à la main.



# LISTE ALPHABÉTIQUE DE PRODUITS — ALLERGÈNES

LÉGENDE ALLERGÈNES p142



A																		
28	<b>5000113</b>	ALMOND COOKIE WITH BUTTER	.					.	.	.								
43	<b>5000996</b>	APFELSTRUDEL 125	.															
43	<b>5001369</b>	APPLE TART MAISON	.						.									
43	<b>5000697</b>	APPLE TART NORMANDE	.						.									
21	<b>5000901</b>	APPLE TURNOVER	.															
67	<b>5001854</b>	ARTISAN DEMI TWIST DIAVOLINO	.															
100	<b>5001855</b>	ARTISAN DEMI TWIST MULTIGRAIN	.														.	
67	<b>5001856</b>	ARTISAN DEMI TWIST ONION	.															
100	<b>5001853</b>	ARTISAN DEMI TWIST WHITE	.															
107	<b>5001858</b>	ARTISAN TWIST MULTIGRAIN	.														.	
107	<b>5001857</b>	ARTISAN TWIST WHITE	.															
B																		
92	<b>5001766</b>	BAGEL	.						.									
92	<b>5000563</b>	BAGEL 85	.						.									
92	<b>5001769</b>	BAGEL EVERYTHING	.						.								.	
93	<b>5001768</b>	BAGEL MULTIGRAIN	.						.									
92	<b>5001767</b>	BAGEL SESAME POPPY	.						.								.	
106	<b>5001146</b>	BAGUETTE À L' ANCIENNE 280	.															
106	<b>5001145</b>	BAGUETTE MULTICÉRÉALES À L' ANCIENNE 280	.														.	
104	<b>5001277</b>	BARRA BASTON 375	.															
96	<b>5001483</b>	BARRA BASTON MEDIA 155	.															
106	<b>5001276</b>	BARRA CAMPESINA 270	.															
106	<b>5000106</b>	BARRA GALLEGA 260	.															
98	<b>5000602</b>	BARRA GALLEGA MEDIA 125	.															
98	<b>5000787</b>	BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125	.															
98	<b>5001117</b>	BARRA RÚSTICA 100	.															
98	<b>5001257</b>	BARRA RÚSTICA MULTICÉRÉALES 100	.														.	
45	<b>5000845</b>	BAVAROIS CHOCOLATE ALMOND MILK	.		.			.	.	.								
45	<b>5000844</b>	BAVAROIS RASPBERRY LEMON	.		.			.	.	.								
31	<b>5001588</b>	BELGIAN APPLE RING CAKE	.		.			.	.	.								
31	<b>5001589</b>	BELGIAN CHOCOLATE RING CAKE	.		.			.	.	.								
130	<b>2504283</b>	BELGIAN SAUSAGE ROLL	.					.	.	.								
33	<b>5000105</b>	BELGIAN SUGAR WAFFLE	.		.			.	.	.								
39	<b>5001846</b>	BLUEBERRY RED VELVET CAKE	.		.			.	.	.								
96	<b>2104370</b>	BOCATA 140	.															
68	<b>5000798</b>	BOCATINO ROMBO 30	.															
78	<b>5000617</b>	BOWL BREAD	.														.	
84	<b>2104357</b>	BRIOCHE BUN 85	.						.	.								



## LISTE ALPHABÉTIQUE DE PRODUITS — ALLERGÈNES

### C



17	<b>5001674</b>	CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY FILLED	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
131	<b>5001649</b>	CROISSANT HAM CHEESE FILLING	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
40	<b>5000640</b>	CROSTATA AL LIMONE	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
86	<b>5001800</b>	CRYSTAL ROLL BEER PRE-SLICED	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
86	<b>5001802</b>	CRYSTAL ROLL MULTIGRAIN PRE-SLICED	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
86	<b>5001801</b>	CRYSTAL ROLL RUSTIC PRE-SLICED	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.

### D

23	<b>5000732</b>	DANISH CUSTARD CROWN	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
23	<b>5001472</b>	DANISH MIX	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
103	<b>2104389</b>	DEMI BAGUETTE FB 120	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
28	<b>5000575</b>	DOUBLE CHOC CHIP COOKIE	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
130	<b>5000023</b>	DUTCH CHEESE LATTICE	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.

### F

110	<b>5001281</b>	FARMERS BREAD DARK 500	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
111	<b>5001282</b>	FARMERS BREAD WHITE 600	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
43	<b>5000979</b>	FEUILLETÉ AUX POMMES	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
90	<b>2104402</b>	FIBER RICH BAGNAT DARK	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
90	<b>2104388</b>	FIBER RICH BAGNAT WHITE	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
133	<b>5001467</b>	FILLED FOCACCIA MEDITERRANEA	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
132	<b>5001373</b>	FILLED PANINI CHICKEN CHEESE	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
88	<b>5000791</b>	FLAGUETTE	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
88	<b>5001149</b>	FLAGUETTE DEMI-LUNE	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
88	<b>5001088</b>	FLAGUETTE MILLER	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
88	<b>5000961</b>	FLAGUETTE TOMATO BLACK OLIVE	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
33	<b>5000709</b>	FLANDERS SWEET PANCAKES	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
29	<b>5001288</b>	FLAPJACK CHOCOLATE CHIP	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
29	<b>5001043</b>	FLAPJACK FRUIT	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
77	<b>5000361</b>	FOCACCIA OLIO FB	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
77	<b>5000481</b>	FOCACCIA POMODORI	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
76	<b>5000265</b>	FOCACCIA ROLL FB FINE HERBS PRE-SLICED	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
77	<b>5000786</b>	FOCACCIA ROSMARINO	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.	.







## LISTE ALPHABÉTIQUE DE PRODUITS — ALLERGÈNES

### P



133	<b>5000867</b>	PANIZZA VENEZIA	.					.											
47	<b>5001573</b>	PARADE OF BELGIAN CHOCOLATE QUENELLES	.	.			.	.	.										
66	<b>2104414</b>	PAVÉ CRANBERRY 450	.																
114	<b>5001602</b>	PAVÉ FERMIER	.																
115	<b>2104372</b>	PAVÉ GARDE CHASSE 1900	.																
115	<b>2104366</b>	PAVÉ GARDE FORESTIER 1900	.				.											.	
115	<b>5001604</b>	PAVÉ GARDE MESSIER 1900	.															.	
114	<b>5001603</b>	PAVÉ MEUNIER	.															.	
97	<b>5000795</b>	PETIT PAIN ARDENNAIS MIX	.				.											.	
74	<b>5000796</b>	PETIT PAIN GALLEGA 60	.																
99	<b>5000954</b>	PETIT PAIN RUSTIQUE MULTICÉRÉALES 125	.															.	
99	<b>5001201</b>	PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125	.																
53	<b>5001841</b>	PETITS-FOURS ICONIC	.	.			.	.	.										
87	<b>5001375</b>	POLDER BREAD ROLL 100	.																
64	<b>2104374</b>	PREMIUM BELGIAN BRIOCHE ROLL	.	.				.											
84	<b>5001601</b>	PREMIUM MULTIGRAIN BRIOCHE ROUND 85	.	.				.										.	
108	<b>2104369</b>	PREMIUM PLUS BAGUETTE 250	.																
108	<b>2104381</b>	PREMIUM PLUS BAGUETTE MULTICÉRÉALES 250	.															.	
108	<b>2104408</b>	PREMIUM PLUS BAGUETTE PAYSANNE 250	.																
102	<b>2104394</b>	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 110	.																
102	<b>2104362</b>	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 125	.																
102	<b>2104365</b>	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE MULTICÉRÉALES 125	.															.	
102	<b>2104396</b>	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE PAYSANNE 125	.																
108	<b>2104367</b>	PREMIUM PLUS PARISIENNE 440	.																
101	<b>2104411</b>	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 105	.																
70	<b>2104398</b>	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 35	.																
75	<b>2104390</b>	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 55	.																
101	<b>2104361</b>	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 85	.																
101	<b>2104391</b>	PREMIUM PLUS PETIT PAIN MULTICÉRÉALES 80	.															.	
75	<b>2104409</b>	PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 55	.																
101	<b>2104375</b>	PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 85	.																
54	<b>5001498</b>	PROFITEROLE CARAMEL	.	.			.	.											
54	<b>5001191</b>	PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ	.	.			.	.	.										
54	<b>5000700</b>	PROFITEROLE DAIRY CREAM	.	.			.	.											
40	<b>5000657</b>	PROFITEROLE TART	.	.			.	.											

## LISTE ALPHABÉTIQUE DE PRODUITS — ALLERGÈNES



Q																		
127	<b>5001682</b>	QUICHE LORRAINE SQUARE	.		.		.	.										
127	<b>5001683</b>	QUICHE SPINACH GOAT CHEESE SQUARE	.		.		.	.										
R																		
47	<b>5001845</b>	RASPBERRY WHITE CHOCOLATE DELIGHT	.		.		.	.	.									
40	<b>5000656</b>	RED FRUIT TART	.		.		.	.										
29	<b>5001774</b>	RED VELVET COOKIE	.		.		.	.										
89	<b>5001860</b>	ROSE ROLL DARK 110	.				.	.										
72	<b>5001863</b>	ROSE ROLL DARK 55	.				.	.										
89	<b>5001861</b>	ROSE ROLL SPELT MULTIGRAIN 110	.				.	.					.					
72	<b>5001864</b>	ROSE ROLL SPELT MULTIGRAIN 55	.				.	.					.					
89	<b>5001859</b>	ROSE ROLL WHITE 110	.				.	.										
72	<b>5001862</b>	ROSE ROLL WHITE 55	.				.	.										
97	<b>5001510</b>	RUSTIC MULTIGRAIN DIAMOND 80	.				.						.					
113	<b>5001442</b>	RUSTIC SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN	.															
113	<b>5001440</b>	RUSTIC SOURDOUGH LOAF WHITE	.															
97	<b>5001509</b>	RUSTIC WHITE DIAMOND 80	.															
S																		
117	<b>5001009</b>	SANDWICH BREAD MALTED 800	.															
117	<b>5001008</b>	SANDWICH BREAD WHITE 800	.															
39	<b>5001669</b>	SNOW WHITE'S FOREST FRUIT CAKE	.		.			.										
110	<b>2104401</b>	SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN	.										.					
110	<b>2104400</b>	SOURDOUGH BOULOT WHITE	.															
117	<b>5001608</b>	SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN PRE-SLICED	.										.					
117	<b>5001609</b>	SOURDOUGH LOAF WHITE PRE-SLICED	.					.										
111	<b>5000689</b>	SPELT BREAD 600	.		.			.										
90	<b>2104378</b>	SPELT PISTOLET 110	.					.					.					
66	<b>5001624</b>	SQUARE ROLL MUESLI	.															
75	<b>2104393</b>	SQUARE ROLL PUMPKIN SUNFLOWER	.															
66	<b>5000967</b>	SUPRÊME FRUITS CONFECT 500	.							.					.			

## LISTE ALPHABÉTIQUE DE PRODUITS — ALLERGÈNES

																
38	<b>5000642</b>	TIRAMISU TONDO	.		.			.	.							
78	<b>5000875</b>	TORTILLA WRAP	.													
116	<b>5000484</b>	TRAMEZZINO	.													
116	<b>5000779</b>	TRAMEZZINO RYE	.													
94	<b>5001142</b>	TRIANGLE MULTIGRAIN	.									.			.	
78	<b>5000055</b>	TUNNBRÖD	.													
76	<b>5001883</b>	TUSCAN FLAT BREAD PRE-SLICED	.													
<b>V</b>																
78	<b>5000416</b>	VIKINGBRÖD ROUND	.													
87	<b>5000862</b>	VITAL-JA	.									.				
<b>W</b>																
127	<b>5001280</b>	WHITE 4-TO-SHARE WITH GARLIC	.					.								
112	<b>5001176</b>	WHITE BLOOMER FB 800	.					.	.							
42	<b>5000933</b>	WHITE CHEESECAKE	.	.				.	.							

Notez que cette liste représente la situation datant de 07/2019. La présence d'allergènes peut varier en raison de changements de recettes. Pour les informations les plus récentes concernant les allergènes, consultez les fiches techniques des produits sur notre site [www.panESCO.com](http://www.panESCO.com).

 GLUTEN

 CRUSTACÉS

 OEUFS

 POISSON

 ARACHIDES  
(CACAHUËTES)

 SOJA

 LAIT

 FRUITS À COQUE

 CÉLERI

 MOUTARDE

 GRAINES DE SÉSAME

 SULPHURE DIOXIDE  
ET SULPHITES

 LUPINE

 MOLLUSQUES

## LÉGENDE LABELS



Ce produit est préparé avec du levain.



Ce produit est cuit dans un four en pierre.



Ce produit est « riche en fibres ».



Ce produit est certifié « bio » par un organisme de certification tiers agréé.



Ce produit convient dans le cadre de préparations alimentaires végétariennes.



Ce produit convient dans le cadre de préparations alimentaires véganes.



Ce produit est sans gluten.



Ce produit est sans lactose.

Veillez noter que ces labels représentent la situation au 07/2019. L'octroi de labels peut varier en fonction des changements de recette. Pour les dernières informations sur les ingrédients, veuillez consulter les spécifications techniques du produit reprises sur notre site [www.panesco.com](http://www.panesco.com).

## TECHNOLOGIES DE CUISSON ET INSTRUCTIONS

### **TECHNOLOGIES DE CUISSON**

- ENTIÈREMENT CUIT** Ce produit a été cuit intégralement pendant le processus de fabrication. Il est toutefois recommandé de le cuire/réchauffer quelques minutes pour un service parfait (cf. croustillant). Sauf recommandation expresse dans les instructions de préparation, il est généralement inutile de décongeler en cas de passage au four.
- PRECUIT** Ce produit a été cuit partiellement pendant le processus de fabrication et doit encore être cuit pour un service parfait.
- À CUIRE** Ce produit n'a pas été cuit pendant le processus de fabrication mais est passé par chaque étape préalable essentielle (cf. levage). Il doit encore être cuit pour obtenir un produit présentable.
- À SERVIR CHAUD** Il est recommandé de servir le produit chaud. Les instructions de cuisson sont fournies afin de minimiser les temps requis pour atteindre la température de service idéale.
- PRÊT À SERVIR** Ce produit ne doit pas (plus) être cuit/réchauffé. Ce produit peut être servi après le temps de décongélation requis indiqué dans les instructions.

### **INSTRUCTIONS DE CUISSON**

Les instructions de préparation (décongélation et/ou cuisson) sont fournies individuellement pour chaque produit dans ce catalogue. Le respect de ces instructions vous garantira un service parfait.

Veillez noter que les modes de préparation précités ont été testés dans différents « fours à air chaud » (convection, bake-off et/ou à vapeur) et peuvent différer légèrement selon le type d'équipement utilisé.

#### **RECOMMANDATIONS ADDITIONNELLES**

Il est recommandé de préchauffer le four 30 degrés au-dessus de la température de cuisson afin d'atteindre directement la bonne température et un meilleur produit fini.

Pour une consommation immédiate après la cuisson, nous recommandons de décongeler les PAINS entre 45 et 90 minutes (à température ambiante) avant de les cuire. Cela donnera un meilleur produit mieux cuit (après refroidissement), parfait pour une consommation immédiate, avec une meilleure texture, une croûte plus fine et plus croustillante et une plus longue durée de conservation à température ambiante.

Les PAINS de moins de 800 g doivent refroidir entre 40 et 60 minutes, les PAINS de plus de 800 g doivent refroidir entre 60 et 90 minutes avant toute autre manipulation.

Pour un produit plus croustillant, il est recommandé, pour la plupart des produits, de cuire à clé ouverte (rabat de cheminée de four) du début jusqu'à la fin du processus de cuisson. Excepté pour les CROISSANTS et autres VIENNOISERIES, il est recommandé de maintenir la clé du four fermée pendant les 8 premières minutes du processus de cuisson.











#### **CONSEILS D'UTILISATION**

Les poids et les dimensions mentionnés dans ce catalogue sont la moyenne et peuvent varier dans les tolérances spécifiques. Il convient de savoir que les dimensions mentionnées sont celles de produits congelés (non cuits). Visitez notre site web [www.panesco.com](http://www.panesco.com) pour plus d'informations sur les produits, les fiches techniques ainsi que les photos des produits.

#### **COLOPHON**

##### **DROIT D'AUTEUR**

Les photos et les textes sont la propriété exclusive de La Lorraine NV et sont protégés par le droit d'auteur conformément à l'article 1er de la loi du 30 juin 1994 relative au droit d'auteur. Il est interdit de les utiliser ou de les copier sans l'autorisation préalable de La Lorraine NV.

##### **PHOTOS**

Les produits sont illustrés dans une multitude de formes, qu'elles soient crues et/ou finies et/ou de variations.

**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.  
Meté 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

**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