



Katalog

**panesco**  
*keep exploring*

2021-2022



**panesco**

*keep exploring*

50	<b>Brot</b>
52	Geschmackvolle Brote
54	Mini-Brötchen < 45 gramm
58	Kleinbrötchen 45 - 75 gramm
62	Zum Füllen und/oder Grillen
78	Sandwichartikel 75 - 165 gramm
86	Halb-Baguettes
94	Baguettes
98	Brote
103	Geschnittene (Toast)Brote

106	<b>Viennoiserie</b>
108	Croissants
113	Pains au chocolat & Swirls
115	Dänisches Feingebäck
118	Anderes Feingebäck
120	Mini Viennoiserie

124	<b>Patisserie</b>
126	Torten & Tartes
130	Einzelverpacktes Feingebäck
134	Kuchen
135	Waffeln & Pfannkuchen
136	Mini Patisserie / Zum Kaffee
140	<b>Sweet on the go</b>
142	Cookies
144	Brownies
145	Muffins
146	<b>Savoury</b>
148	Herzhafte Italienische Snacks
152	Andere herzhafte Snacks
154	Mini herzhafte Snacks / Appetizer
157	<b>Glutenfrei</b>



*Wir alle sind  
Paneseo.*



*Wir alle sind  
Entdecker.*

*Für Entdecker,*  
wie Sie



"Was gibt es Neues auf der Karte?" "Kein traditionelles BLT-Sandwich für mich... was haben Sie sonst noch?" "Ich weiß nicht, was ich nehmen soll, überraschen Sie mich."

Das haben Sie wahrscheinlich alles schon einmal gehört. Aber wie können Sie die Sinne Ihrer Kunden anregen? Ihre Neugierde wecken? Damit sie mit Ihnen erkunden und gemeinsam neue und aufregende Geschmacksrichtungen entdecken können?

Wir sind hier, um Ihnen dabei zu helfen. Wir reisen um die ganze Welt und kaufen Brot und Gebäck mit außerordentlichen Geschichten. Für reichhaltige und überraschende Duft- und Aromapaletten. Für bemerkenswerte Zutaten, die die Geschmacksknospen in Bewegung setzen.

Und für das einzigartige Handwerk, mit dem sie hergestellt werden. Wir möchten all dies in Ihre Küche bringen. Mit einem Ziel vor Augen: Sie zu inspirieren, einen Unterschied zu machen, kulinarischen Trends voraus zu sein und neue Ideen zu erkunden.

#keepexploring



*Unerwartete  
Zusammen-  
stellungen*

*Aromen &  
Texturen*



*Pionierarbeit*

*Zutaten &  
Kombinationen*

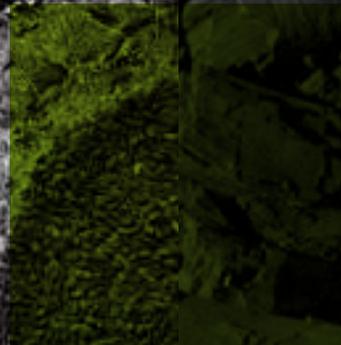
*Neue Ideen*

*Innovationen*



*Einzigartige*

*Terroirs*





*Eine Reise*  
für alle Sinne

Während unserer Erforschung von aufregendem Brot und Gebäck konzentrieren wir uns auf:

### *Geschmackserlebnisse*

Wir suchen aufregende Kombinationen. Mit Zutaten von einzigartigen Regionen, die Ihre tägliche Geschmackspalette bereichern.

### *Aromatische Spannung*

Der Duft ist entscheidend für ein Erlebnis von Brot und Gebäck mit allen Sinnen. Gewürze, Kräuter, Trockenfrüchte, seltene Getreidesorten... Zutaten, die Sie bei herkömmlichen Backwaren nicht finden, verbessern das Geschmackserlebnis.

### *Textur-Kontrast*

Texturen verbessern das Gesamterlebnis. Wir bringen Ihnen Produkte, die eine reiche Textursprache sprechen. Wobei die Texturen „weich“, „knusprig“, „knackig“ und „cremig“ oft kombiniert werden.

### *Visuelle Anziehungskraft*

Wir essen als erstes mit unseren Augen. Deshalb haben unsere Produkte ein ausdrucksvolles Aussehen. Von der handwerklichen Herstellungsweise bis zu den einzigartigen Formen und Ausführungen, durch die sie sich unterscheiden.



Geschichten



Reisen



Ein Ziel



Ergebnisse bringen



Kombinieren



Voraus sein



Überraschen



Freude

Inspiration  
*von Koch*  
*zu Koch*



Und jetzt erteilen wir den Köchen, Lebensmittelherstellern und Schöpfern das Wort. Entdecken Sie gemeinsam mit ihnen, was sie mit Brot und Gebäck machen. Um zu sehen, was sie so besonders macht.

Es ist immer überraschend und *anders*.  
*Schnell und heftig*.  
Oder einfach *himmlisch lecker*.

Wir hoffen, dass ihre Kombinationen und Kreationen ein Ausgangspunkt für neue Ideen werden. Denn schlussendlich liegt es uns am Herzen, unsere Gäste und Kunden mit schmackhaften Überraschungen zu erfreuen. Jeden Tag.

Sie suchen mehr Inspiration von Koch zu Koch?  
Scannen Sie den Code mit Ihrem Smartphone oder gehen Sie auf [www.panesco.com/de-de/rezepte](http://www.panesco.com/de-de/rezepte).



# Brot





Neu

## *Auf in den Osten!*

Mit unserem authentischen libanesischen Fladenbrot und dem originalen Naan-Brot werden Sie Ihren Gästen und Kunden Überraschungen aus dem Osten anbieten können.

In Kombination mit arabischen Gewürzen, asiatischen Garnierungen oder verschmolzen mit westlichen Zutaten sind sie immer eine gute Idee, um eine andere Stimmung zu schaffen!

Entdecken Sie unser ethnisches Fladenbrot..... Seite 70



Hoa Truong

*BÚN*

*“Kontrast ist bei vielen unserer Gerichte ein Thema. Süß & sauer. Weich & knusprig. Mild & scharf... Die knackigen und rauchigen Noten des gerösteten Fladenbrottes verleihen den Aromen viel Tiefe. Wir servieren es als Appetithäppchen beim Aperitif.”*



Libanesisches  
*Fladenbrot* &  
vietnamesisches  
würziges  
*Rindercarpaccio*



*Hoa Truong – BÚN*



Das libanesische Fladenbrot auf einem Grill rösten.  
Carpaccio vom Galloway-Rind, Schalotten, Minze und Basilikum hinzufügen.  
Rote Chilischote und Erdnüsse dazugeben.  
Mit Olivenöl oder Vinaigrette vollenden.  
Zum Teilen in Stücke schneiden.

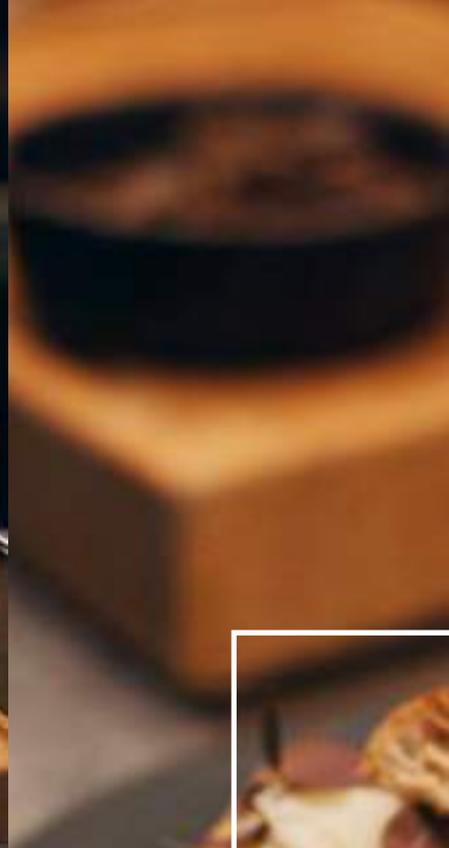




## *Reine Güte* aus dem Norden

Setzen Sie mit unserer Auswahl an dänischem Brot und Gebäck reine nordische Aromen auf Ihre Karte. Dabei geht es um Ehrlichkeit, mit lokalen Zutaten, wie beispielsweise Roggen und Hafer, die guttun und dafür sorgen, dass Sie sich wohlfühlen. Sie sind auch eine hervorragende Grundlage für geräucherte Zutaten, frische Milchprodukte, grüne Kräuter und vieles mehr.

Entdecken Sie unsere nordischen Brote ..... Seite 83 & 105





## *Authentische Brote,* hergestellt in Italien

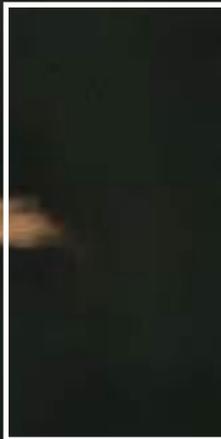
Generationen reiner Handwerkskunst, köstliches Olivenöl, Rosmarin, Oregano, sonnengetrocknete Tomaten und die originale italienische Backtradition: dies ist der rote Faden in unserer Auswahl handwerklicher Schiacciata und Focaccia. Entdecken Sie die Originalrezepte und Methoden, und bringen Sie Ihre Geschmacksknospen in Bewegung.

Entdecken Sie unsere italienischen Spezialitäten ..... Seite 63

A close-up portrait of a man with wavy brown hair and light blue eyes, looking directly at the camera. He has a light beard and is wearing a light-colored shirt. The background is dark and out of focus. The text 'Thomas Gellynck' is overlaid in white serif font across the center of his face.

Thomas Gellynck

*Commotie*

A white square graphic with a thin border, positioned on the right side of the image.

*“Es ist eine Freude, mit italienischen Aromen zu arbeiten. Und nicht nur das, auch das Essen bereitet Freude. Sie barsten vor Geschmack und Behaglichkeit. Aber das bedeutet nicht, dass man mit ihnen nichts Neues machen kann. Der Trick, damit Kunden zurückkehren ist es, sie ständig mit dem zu überraschen, was sie bereits gerne haben.”*



Focaccia  
*pochiertes*  
*Wachtelei*



*Thomas Gellynck* - Commotie

Nehmen Sie Ihre Focaccia weiß, vorgegrillt und vorgeschnitten.  
Mit Rindertatar und Shiitake-Escabeche bestreichen.  
Ein pochiertes Wachtelei darauf legen.  
Mit einer Paprikaemulsion vollenden.





## *Handwerkliche, vorgeschchnittene Pavé- Brote* – ein Geschmack der ländlichen Idylle

Es besteht ein unglaublicher Wunsch nach Authentizität. Kunden möchten ihre Wurzeln (wieder-) entdecken und greifen auf die Traditionen von einst zurück. Als die Liebe zum Handwerk das Land regierte. Und Brot eine himmlische Kruste und eine Krume voller Geschmack hatte. Diese Pavé-Brote sind ein Gruß aus der Vergangenheit – und für Sie ganz einfach. Vorgeschritten und in ihrem speziellen Backbeutel zum Abbacken bereit, sind sie die perfekten handgemachten Brote für unvergleichliche belegte Brote, Toasts und Sandwichs.

Entdecken Sie diese authentischen Brote ..... Seite 103





## *Brötchen mit Punch & Crunch!*

Was wäre, wenn Sie Hamburger, Streetfood oder Sandwiches in einer neuen Generation von Brötchen servieren könnten, die ihre Anziehungskraft ankurbelt? Von unseren Crystal-Brötchen mit ihrer knusprigen, herrlich dünnen Kruste bis zu unseren Brioche-Brötchen mit einer überraschenden Note: all das wird bewirken, dass Ihre Kunden mehr für einen köstlichen Burger oder ein erstklassiges Sandwich ausgeben wollen.

Entdecken Sie alle unserer einzigartigen Brötchen ..... Seite 75

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

*Thomas Van De Weyer*

enfant Terrible

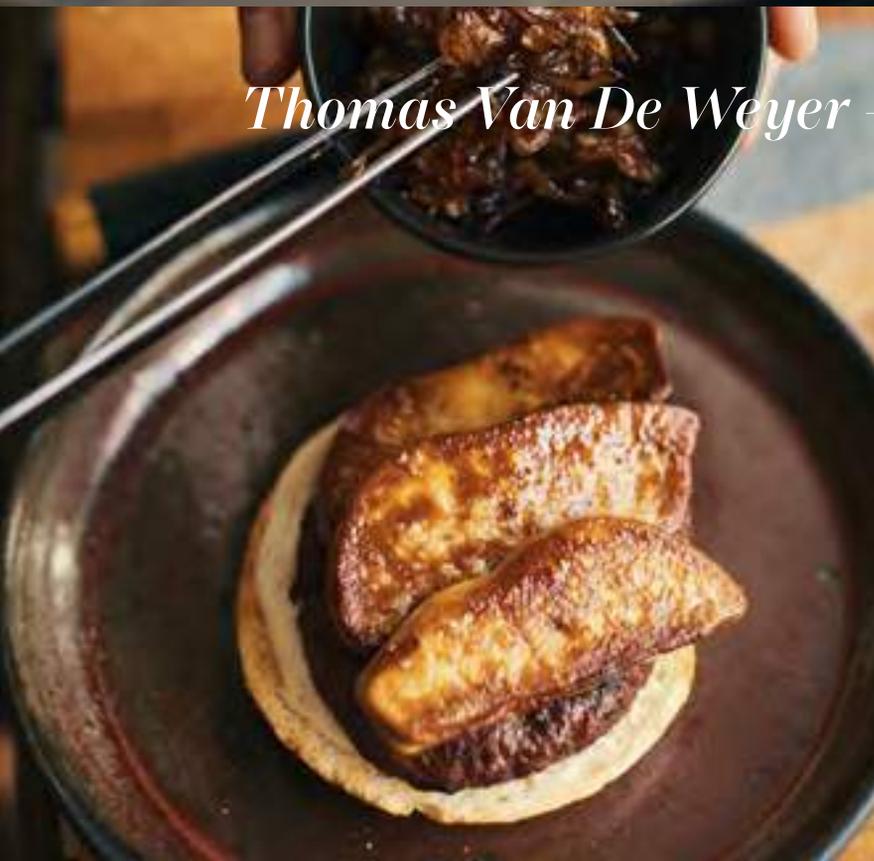


“*Geschmack ist alles.* Und es geht nicht nur darum, womit Sie das Brot belegen.

Er muss auch von Natur aus im Brot selbst vorhanden sein. Für meinen trocken gereiften Rossini-Burger muss beispielsweise wirklich alles perfekt sein.”

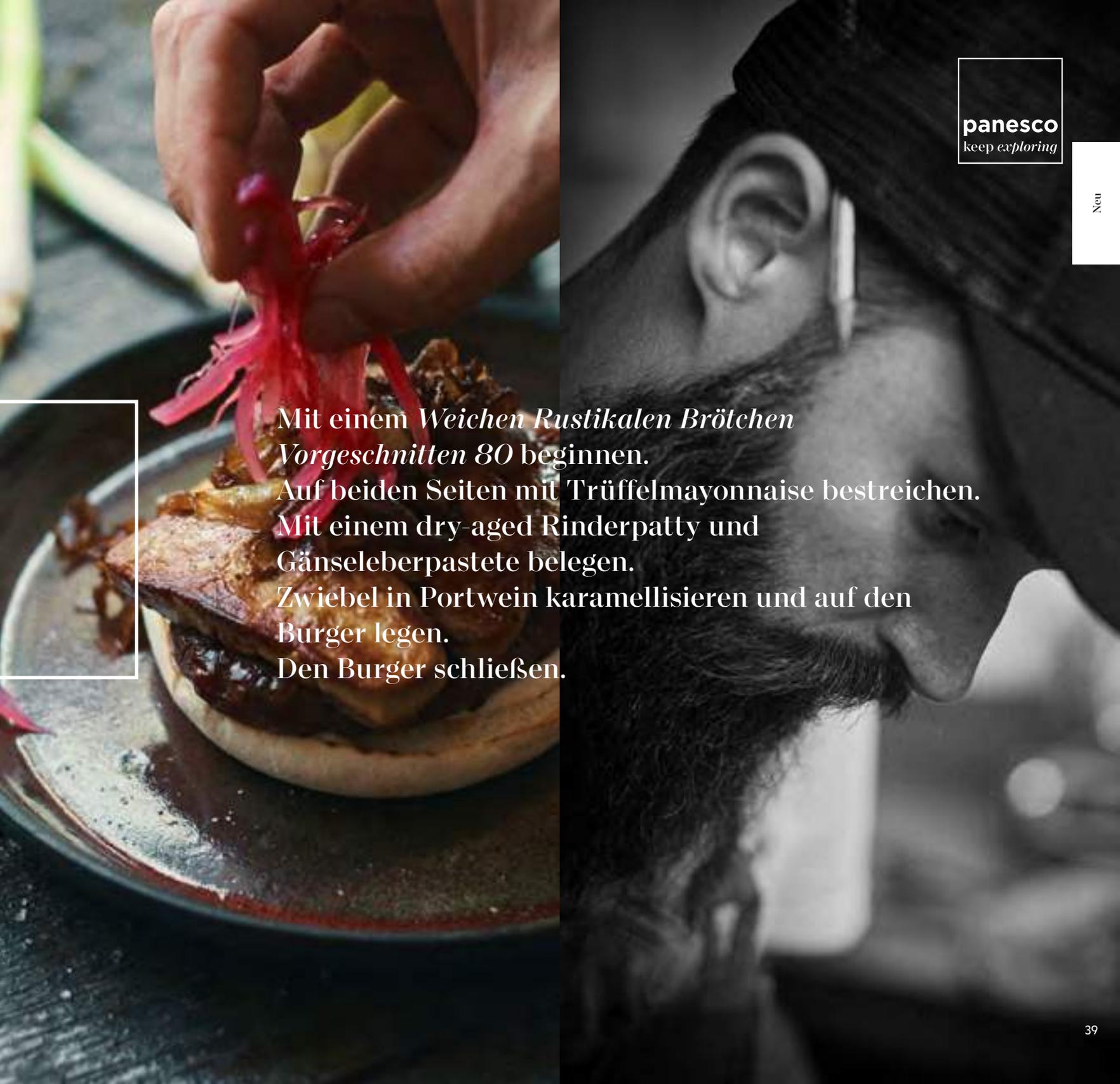


*Rossini burger*



*Thomas Van De Weyer* – *enfant Terrible*





Mit einem *Weichen Rustikalen Brötchen*  
*Vorgeschnitten 80* beginnen.  
Auf beiden Seiten mit Trüffelmayonnaise bestreichen.  
Mit einem dry-aged Rinderpatty und  
Gänseleberpastete belegen.  
Zwiebel in Portwein karamellisieren und auf den  
Burger legen.  
Den Burger schließen.

A close-up photograph of four golden-brown croissants arranged on a white parchment-lined baking tray. The croissants are flaky and have a slightly crisp texture. The background is a dark, textured surface, possibly a wooden table or countertop. The word "Viennoiserie" is overlaid in a white serif font across the center of the image.

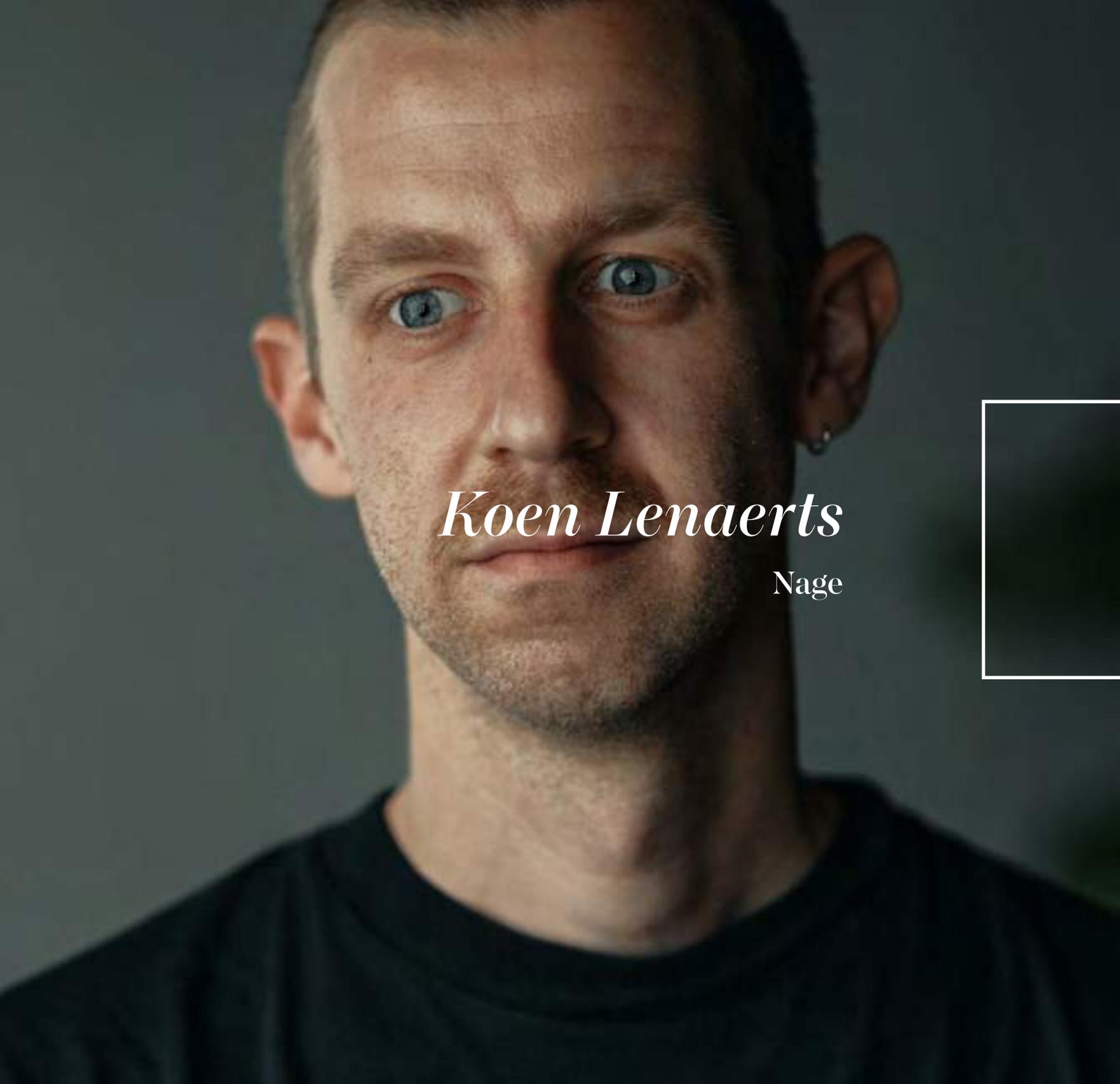
# Viennoiserie



# *Croissants* mit einer Geschichte

Haben Sie schon von den kleinen köstlichen Argentino-Croissants gehört, die schon neue Morgenrituale schaffen? Oder können Sie es nicht erwarten, ein neues Croissant-Brötchen kennenzulernen, das sowohl süß als auch herzhaft belegt werden kann? Entdecken Sie völlig neue Croissant-Dimensionen und bieten Sie diese mit einem gänzlich neuen Geschmackserlebnis an.

Entdecken Sie alle unsere Croissants ..... Seite 108 & 119

A close-up portrait of a man with short, light brown hair and bright blue eyes. He has a slight stubble and is looking directly at the camera with a neutral expression. He is wearing a dark blue or black t-shirt. The background is a plain, dark grey color. The lighting is soft, highlighting his facial features.

*Koen Lenaerts*

Nage



“Es ist immer interessant, *zwei Welten zusammenzubringen.*”  
“Frühstück und Desserts, Aperitifhäppchen und Naschereien. Ich glaube, dass dieses Rezept Ihre Kunden süchtig machen wird, sobald sie die Bestellung durch die Küchentüren kommen sehen.”



# Croissant mit *Wurstwaren*

*Koen Lenaerts – Nage*



A black and white photograph of a chef in a kitchen, focused on preparing a dish. The chef is wearing a dark t-shirt and is working at a counter. The background shows kitchen equipment and a blurred figure of another person.

Das Croissant im Ofen abbacken.  
Aufschneiden und großzügig mit  
Schinken belegen.  
Savora-Senf hinzufügen und mit  
Essiggurken vollenden.



A stack of three pancakes is presented on a black plate. The pancakes are layered with fresh strawberries, sliced bananas, and chocolate chips. A silver fork is inserted into the top of the stack. The background is blurred, showing more of the same dish. The text 'Patisserie & Sweet on the go' is overlaid in a white, elegant serif font.

*Patisserie*  
& *Sweet*  
on the go



Neu

## *Süße Leckerbissen* vom Feld bis zur Gabel

Lassen Sie auf Ihrer Karte noch etwas Platz für Süßigkeiten & Desserts! Weil unsere Farmer-Brownies nicht wahrscheinlich, sondern ganz sicher die besten Brownies auf der ganzen Welt sind. Von Grund auf zubereitet, niemals aus einem Beutel, und nur mit den besten Zutaten: irische gesalzene Butter, irische Freilandeier und belgische Zartbitterschokolade. Und lassen Sie sich keinesfalls unsere amerikanischen Dinkelpfannkuchen für einen gesunden Kickstart entgehen.

Entdecken Sie alle unsere süßen Leckereien ..... Seite 135 & 144

A top-down view of a dark wooden table. In the upper left, a metal tray holds a sandwich with a filling of yellow potatoes and brown meat, partially covered by a white paper napkin. In the lower left, two wooden skewers rest on a dark cloth. On the right, a sandwich is wrapped in white paper, with a white rectangular box highlighting a portion of its filling. The word "Savoury" is written in a white, elegant script font across the center of the image.

*Savoury*



## *Italienische herzhaft Snacks* Verführung mit Gusto, per favore!

Italienische Aromen sind auf der ganzen Welt beliebt. Besonders als Snacks. Kunden suchen ihre reichhaltigen Eigenschaften, ihre Wärme, und vor allem: den köstlichen Geschmack. Jedes unserer Rezepte ist das Ergebnis der Kreativität und Expertise eines echten italienischen Pizzaiolo. Mit traditionellem italienischem Käse, Fleisch, Tomaten und – natürlich – vielen Gewürzen, sind diese mit der Hand geformten und auf Stein gebackenen Köstlichkeiten bereit, die Liebe zu warmen italienischen Snacks neu zu beleben.

Entdecken Sie unsere italienischen Snacks ..... Seite 148

A close-up photograph of a single slice of bread, likely a baguette, showing its porous, golden-brown interior. The slice is positioned diagonally from the top-left towards the center. The background is a dark, textured surface. In the bottom-right corner, there is a white square outline. The word "Boulangerie" is written in a white, serif font across the middle of the image, partially overlapping the bread slice.

# Boulangerie

- 
- 
- 52**      **Geschmackvolle Brote**  
52      Süß, Früchte und/oder Nüsse  
53      Kräuter und/oder Gemüse
- 54**      **Mini-Brötchen < 45 gramm**  
54      Einzelverpackungen  
57      Brötchenkranz
- 58**      **Kleinbrötchen 45 - 75 gramm**
- 62**      **Zum Füllen und/oder Grillen**  
62      Der Geschmack Italiens  
70      Fladenbrote & co  
73      Hot dogs  
74      Hamburgerbrötchen
- 78**      **Sandwichartikel 75 - 165 gramm**
- 86**      **Halb-Baguettes**  
86      Halbe Ciabattas & co  
88      Rustikale Halb-Baguettes  
91      Klassische Halb-Baguettes
- 94**      **Baguettes**  
94      Ciabattas & co  
95      Rustikale Baguettes  
97      Klassische Baguettes
- 98**      **Brote**
- 103**      **Geschnittene (Toast)Brote**

# Geschmackvolle Brote Süß, Früchte und/oder Nüsse

5001454



## Craquelin

Belgisches Briochebrot mit Zuckerperlen, sowohl karamellisiert im Teig und als auch als Dekoration.



300 g



6 ST/KART — 88 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 120'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5001453



## Cramique

Belgisches Briochebrot mit Rosinen.



300 g



6 ST/KART — 88 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 120'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5000967



## Suprême fruits confect 500

Zylinderförmiges dunkles Brot mit getrockneten Pflaumen, getrockneten Aprikosen, Rosinen, Sonnenblumenkernen und Nüssen.



500 g



6 ST/KART — 120 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 60'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



2104414



## Pavé cranberry 450

Rustikaler, auf Stein gebackener Sauerteiglaib aus Weizenmehl, angereichert mit Cranberries.



450 g



14 ST/KART — 36 KART/PAL



BACKEN 210°C · 14-16'



VORGEBACKEN



5000837



## Linea rustichini

Rustikales Mini-Brötchen-Sortiment mit 5 unterschiedlichen, kleinen, handgeformten Brötchen-Spezialitäten: Olive, Chili, Tomate & Basilikum, italienische Kräuter, Natur.



35 g



150 ST/KART — 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 200°C · 3-5'



VORGEBACKEN



5001624



## Square roll muesli

Quadratisches Brötchen aus gemälztem Weizen mit Rosinen, Moosbeeren, Haferflocken und Sonnenblumenkernen.



70 g — 8 x 8 cm



60 ST/KART — 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 11-13'



VORGEBACKEN



5001279



## Mini pagnottella mediterranea 45 mix

Gemischte Box handwerklicher Mini-Weizenbrötchen, auf Stein gebacken, in 3 Geschmacksrichtungen: 12 Tomatenbrötchen, 12 Zwiebelbrötchen und 12 Brötchen mit schwarzen Oliven. Als Beilage zu Suppen & Salaten.



45 g



3 x 12 ST/KART — 120 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 200°C · 4-6'



VORGEBACKEN



5001854



## Artisan demi twist red pepper

Eindrucksvolles handwerkliches Halb-Baguette aus Weizenmehl und einem Hauch von flüssigem Roggensauerteig, veredelt mit Tomate, Chili und einem Hauch Tabasco. Die längeren Reife- und Ruhezeiten ergeben ein echtes handwerkliches Produkt mit einer offenen Krumenstruktur und dem authentischen Geschmack von verflogenen Zeiten. Mit der Hand gedreht und auf Stein gebacken.



125 g — ± 23 cm



40 ST/KART — 48 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 9-11'



VORGEBACKEN



# Mini-Brötchen < 45 gramm Einzelverpackungen

5001265



## Mini pagnottella rustica 45

Handwerkliche, helle Mini-Brötchen aus Ciabatta-Teig, von Hand zubereitet, bemehlt und auf Stein gebacken.



45 g



35 ST/KART — 120 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 200°C · 4-6'



VORGEBACKEN



5001266



## Mini pagnottella paesano 45

Rustikales, dunkles Mini-Weizenbrötchen mit Gerstenmalz, von Hand zubereitet, bemehlt und auf Stein gebacken.



45 g



35 ST/KART — 120 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 200°C · 4-6'



VORGEBACKEN



2104406



## Mini premium brioche roll 22

Typisch belgisches Brioche-Brötchen aus Butter, Milch und Zucker.



22 g — 8,5 cm



6 x 25 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



2104398



## Premium plus petit pain 35

Mini-Brötchen aus ausschließlich natürlichen Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.



35 g — 8 cm



180 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 8-10'



VORGEBACKEN





5001376



## Mini soft roll 17 mix

Gemischte Box von 3 verschiedenen Mini-Soft-Brötchen: 77 dunkle Mehrkornbrötchen, 77 Brötchen mit Weizenkleie und 77 Mehrkornbrötchen mit einer Dekoration von Haferflocken, Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen.



17 g



3 x 77 ST/KART — 60 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



2104237



## Mini diamond roll mix

Sortiment von rustikalen, auf Stein gebackenen Mini-Rautenbrötchen: 45 mehlbestäubte Weizenbrötchen, 45 Mehrkornbrötchen, garniert mit Samen und 45 mehlbestäubte dunkle Brötchen mit Kümmelaroma.



30 g



3 x 45 ST/KART — 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 4-6'



VORGEBACKEN



5001865



## Mini rose roll 30 mix

Sortiment von Minibrötchen mit einer ausdrucksvollen, berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume, in 3 verschiedenen Geschmacksrichtungen: weiße, mit Mehl bestäubte Weizenbrötchen; dunkle, mit Mehl bestäubte Weizenbrötchen mit Gerstenmalz und Roggensauerteig; Mehrkorn-Dinkelbrötchen mit Roggensauerteig und verziert mit Sesam und Mohn. Alle Brötchen sind mit Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat veredelt, für eine anhaltende sensorische Frische, und auf Stein gebacken.



30 g — Ø 6 cm



135 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 4-6'



VORGEBACKEN



# Mini-Brötchen < 45 gramm Einzelverpackungen

5001355



## Mini pagnottella classico 35 mix

Gemischte Box von handwerklichen Mini-Weizenbrötchen (Ciabatta-Teig), jeweils von Hand zubereitet, bemehlt und auf Stein gebacken: 35 helle Weizenbrötchen, 35 Vollkornbrötchen, 35 dunkle Weizenbrötchen mit Gerstenmalz.



35 g



3 x 35 ST/KART — 64 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 200°C · 3-5'



VORGEBACKEN



5000550



## Mini rustic roll 40 mix

Sortiment von 4 verschiedenen rustikalen Weizenbrötchen: 20 Weizenbrötchen natur, 20 Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen, 20 Weizenbrötchen mit Roggenmehl und Kleie, 20 Mehrkornbrötchen.



40 g



4 x 20 ST/KART — 48 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 200°C · 4-6'



VORGEBACKEN



2104392



## Mini ciabatta FB mix

Sortiment von 3 verschiedenen fertig gebackenen Mini-Ciabattas, zubereitet aus dem typischen flüssigen Teig unter Verwendung von Sauerteig.



45 g



3 x 25 ST/KART — 56 KART/PAL



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



FERTIGGEBACKEN



2104379



## Mini classic roll 35 mix

Sortiment von klassischen Minibrötchen: 25 weiße Brötchen, 25 braune Brötchen, 25 weiße Kaiserbrötchen mit Mohn, 25 weiße Kaiserbrötchen mit Sesam.



35 g



4 x 25 ST/KART — 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 200°C · 4-6'



VORGEBACKEN



# Mini-Brötchen < 45 gramm Brötchenkranz

panesco  
keep exploring

5000511



## Marguerite 300

Brötchenkranz zum Abreißen & Teilen aus 7 klassischen hellen Brötchen (± 43g) in einer Blumenform, bemehlt.



300 g



18 ST/KART — 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 14-16'



VORGEBACKEN



5000510



## Marguerite campagne 300

Brötchenkranz zum Abreißen & Teilen: 7 klassische, angereicherte braune Brötchen (± 43g), bestreut mit verschiedenen Samen, wie: Sesam, Sonnenblumenkerne, Mohn, Haferflocken und Leinsamen.



300 g



18 ST/KART — 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 14-16'



VORGEBACKEN



5000855



## Pane fiesta 240

Partybrötchenkranz zum Abreißen & Teilen, bestehend aus 12 Mini-Weizenbrötchen (± 21g) in einer ovalen Form mit verschiedenen Samen bestreut: Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Roggenflocken, Weizenflocken, Sesam und Mohn.



240 g



24 ST/KART — 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 14-16'



VORGEBACKEN



# Kleinbrötchen 45 - 75 gramm

5001862



## Rose roll white 55

Kleines weißes Weizenbrötchen mit einer ausdrucksvollen, berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Angereichert mit Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat für eine anhaltende sensorische Frische. Auf Stein gebacken.



55 g – Ø 7 cm



90 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 8-10'



VORGEBACKEN



5001864



## Rose roll spelt seeded 55

Kleines Mehrkornbrötchen mit einer ausdrucksvollen, berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Hauptsächlich hergestellt aus Dinkelmehl mit Weizenmehl, Roggensauerteig, Sonnenblumenkernen, Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat für eine anhaltende sensorische Frische. Verbessert durch einige Noten Koriander, Fenchel und Kümmel für ein exquisites Aroma. Verziert mit Sesam und Mohn und auf Stein gebacken.



55 g – Ø 7 cm



90 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 8-10'



VORGEBACKEN



5001863



## Rose roll dark 55

Kleines dunkles Weizenbrötchen mit einer ausdrucksvollen, berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Aus Weizenmehl mit Gerstenmalz und Roggensauerteig, angereichert mit Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat hergestellt, für eine anhaltende sensorische Frische. Auf Stein gebacken.



55 g – Ø 7 cm



90 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 8-10'



VORGEBACKEN



2104532



## Kaiser roll

Klassisches Brötchen mit weicher, aber dichter Krume und einer knusprigen dünnen Kruste mit 5 Einschnitten.

 60 g

 100 ST/KART — 28 KART/PAL

 AUFTAUEN 22°C · 15'

 BACKEN 180°C · 11-13'

 VORGEBACKEN



2103232



## Kaiser roll multiseed

Klassisches, aber knuspriges Mehrkornbrötchen mit dünner Kruste und den typischen 5 Einschnitten, angereichert mit Weizen-, Roggen- & Haferflocken und Leinsamen, Hirse, Sonnenblumenkernen & Weizenkleie.

 60 g

 110 ST/KART — 28 KART/PAL

 AUFTAUEN 22°C · 15'

 BACKEN 180°C · 11-13'

 VORGEBACKEN



5001099



## Kaiser roll schwarzwald

Mehrkorn-Kaiserbrötchen mit den typischen 5 Einschnitten, angereichert mit Malz- & Roggenmehl, dekoriert mit Weizengrieß, Haferflocken & Sonnenblumenkernen.

 60 g

 120 ST/KART — 28 KART/PAL

 AUFTAUEN 22°C · 15'

 BACKEN 180°C · 11-13'

 VORGEBACKEN



# Kleinbrötchen 45 - 75 gramm

5000796



## Petit pain gallega 60

Traditionelles Brötchen mit einer dünnen Kruste und offener Krumenstruktur.



60 g



50 ST/KART — 72 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 8-10'



VORGEBACKEN



2104374



## Premium Belgian brioche roll

Typisches belgisches Soft-Brötchen aus Brücheteig, angereichert mit Butter & Eiern.



55 g — 14,5 cm



4 x 20 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



2104393



## Square roll pumpkin sunflower

Quadratisches braunes Weizenbrötchen mit grob zerstoßenem Weizengetreide und einer Garnierung aus Kürbis- und Sonnenblumenkernen. Charakteristische Eigenschaft ist die leichte Krume und die dünne, aber knusprige Brotkruste.



70 g — 8 x 8 cm



70 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 11-13'



VORGEBACKEN



2104390



## Premium plus petit pain 55

Kleines Brötchen aus ausschließlich natürlichen Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.



55 g — 13 cm



90 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 11-13'



VORGEBACKEN



# Zum Füllen und/oder Grillen Der Geschmack Italiens

5001921



## Schiacciata romana white pre-sliced

Traditionelles italienisches Fladenbrot. Eine Art Focaccia aus Weizenmehl, mit einer offenen Krumenstruktur, extra nativem Olivenöl und auf Stein gebacken. Ideal zum Füllen.



100 g



8 x 4 ST/KART — 56 KART/PAL



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



FERTIGGEBACKEN



5001922



## Schiacciata romana multigrain pre-sliced

Traditionelles italienisches Fladenbrot. Eine Art Focaccia mit einer Mischung von Vollkorn, Roggenmehl, Dinkel, mit einer offenen Krumenstruktur, extra nativem Olivenöl und einer Mischung von Hirse, Leinsamen und Sonnenblumenkernen und auf Stein gebacken. Ideal zum Füllen.



100 g



8 x 4 ST/KART — 56 KART/PAL



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



FERTIGGEBACKEN



Schiacciata  
Lingua Romana

5001994

5001994



## Schiacciata lingua romana

neu

Großes/langes traditionelles italienisches Fladenbrot. Eine Art Focaccia aus Weizenmehl, mit einer offenen Krumenstruktur, extra nativem Olivenöl und auf Stein gebacken. Die typische lange Form und die vorgeschrittenen Scheiben sorgen dafür, dass dieses Brot ideal bestrichen und in mehrere kleine Portionen unterteilt werden kann.



650 g



5 x 2 ST/KART — 32 KART/PAL



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



FERTIGGEBACKEN



5002011



## Schiacciata farcita margherita

neu

Traditionelle italienische Schiacciata, eine Art auf Stein gebackener Focaccia mit einer offenen Krumenstruktur, belegt mit Mozzarella, Tomatenpassate, extra nativem Olivenöl und Oregano.



120 g



14 x 3 ST/KART — 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 3-5'



HEISS SERVIEREN



Geräucherter Stracciatella,  
Sardellen, eingelegter  
Fenchel, Pistazien und Dill

# Zum Füllen und/oder Grillen Der Geschmack Italiens

5001883



## Tuscan flat bread pre-sliced

Traditionelles toskanisches Fladenbrot, eine Art Focaccia aus Weizenmehl mit Olivenöl nativ extra, vorgeschnitten. Ideale Form als Sandwich.



80 g — 10 x 16 cm



9 x 4 ST/KART — 56 KART/PAL



AUFTAUEN 4°C · 120'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5001992



## Focaccia white pre-grilled pre-sliced

neu

Vorgegrilltes und vorgeschnittenes rechteckiges Focaccia-Fladenbrot aus feinem italienischem Weizenmehl (Typ 0-Mehl), mit extra nativem Olivenöl veredelt. Ideal zum Füllen.



100 g — 14 x 10 cm



16 x 4 ST/KART — 48 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



oder GRILL 220°C · 3-5'



FERTIGGEBACKEN



5001992

5001993



## Focaccia multigrain pre-sliced

neu

Vorgeschnittenes rechteckiges Focaccia-Fladenbrot aus feinem italienischen Weizenmehl (Typ 0-Mehl) und einer Mischung von Vollkornweizenmehl und geröstetem Gerstenmalz. Mit Hirse, Leinsamen und Sonnenblumenkernen veredelt. Ideal zum Füllen.

-  **100 g — 14 x 10 cm**
-  **16 x 4 ST/KART — 48 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 30'**
-  **BACKEN 200°C · Weniger als 3'**
-  **oder GRILL 220°C · 3-5'**
-  **FERTIGGEBACKEN**



5001991



## Focaccia tomato oregano pre-sliced

neu

Vorgeschnittenes rechteckiges Focaccia-Fladenbrot aus feinem italienischen Weizenmehl (Typ 0-Mehl), mit extra nativem Olivenöl, sonngetrockneten Tomaten und Oregano veredelt. Ideal zum Füllen.

-  **100 g — 14 x 10 cm**
-  **16 x 4 ST/KART — 48 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 30'**
-  **BACKEN 200°C · Weniger als 3'**
-  **oder GRILL 220°C · 3-5'**
-  **FERTIGGEBACKEN**



5000265

## Focaccia roll fine herbs pre-sliced

Vorgeschnittenes rundes Focaccia-Brötchen, angereichert mit extra nativem Olivenöl und feinen Kräutern, wie Oregano und Rosmarin.

-  **100 g — Ø 12,5 cm**
-  **50 ST/KART — 48 KART/PAL**
-  **BACKEN 200°C · Weniger als 3'**
-  **FERTIGGEBACKEN**



5001990



## Focaccia roll tomato & pesto pre-sliced

neu

Vorgeschnittenes rundes Focaccia-Brötchen, mit extra nativem Olivenöl veredelt und mit Tomaten und Pesto belegt.

-  **100 g — Ø 12,5 cm**
-  **8 x 6 ST/KART — 48 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 30'**
-  **BACKEN 180°C · 4-6'**
-  **FERTIGGEBACKEN**



# Zum Füllen und/oder Grillen Der Geschmack Italiens

5002020



## Focaccia rosmarino

verbesserte  
Rezeptur

Originales italienisches Fladenbrot, traditionell hergestellt mit extra nativem Olivenöl, Meersalz und Rosmarin. Perfekte Höhe zum Schneiden und Füllen.



**800 g — 38,5 x 28,5 cm**



**7 ST/KART — 56 KART/PAL**



**AUFTAUEN 22°C · 30'**



**BACKEN 200°C · Weniger als 3'**



**FERTIGGEBACKEN**



5000361



## Focaccia olio FB

Ein vollständig gebackenes Focaccia, zubereitet mit Olivenöl und einem Sauerteigstarter; für echte italienische Sandwiches geeignet.



**350 g — 27 x 17 cm**



**20 ST/KART — 40 KART/PAL**



**BACKEN 200°C · Weniger als 3'**



**FERTIGGEBACKEN**



5002019



## Focaccia pomodori

verbesserte  
Rezeptur

Originales italienisches Fladenbrot, traditionell hergestellt mit extra nativem Olivenöl, belegt mit Kirschtomaten und Oregano. Perfekte Höhe zum Schneiden und Füllen.



**800 g — 38,5 x 28,5 cm**



**8 ST/KART — 56 KART/PAL**



**AUFTAUEN 22°C · 30'**



**BACKEN 200°C · Weniger als 3'**



**FERTIGGEBACKEN**



2104364



## Panini pre-grilled 110

Fertig gebackenes und vorgegrilltes Halb-Baguette, bereit zum Füllen und Grillen.

-  **110 g — 21 cm**
-  **55 ST/KART — 36 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 30'**
-  **BACKEN 200°C · 4-6'**
-  **oder GRILL 220°C · 3-5'**
-  **HEISS SERVIEREN**



2103759



## Panini herbs pre-grilled 110

Fertig gebackenes und vorgegrilltes Halb-Baguette mit Kräutern der Provence, bereit zum Füllen und Grillen.

-  **110 g — 21 cm**
-  **55 ST/KART — 40 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 30'**
-  **BACKEN 200°C · 4-6'**
-  **oder GRILL 220°C · 3-5'**
-  **HEISS SERVIEREN**



2104410



## Panini pre-grilled pre-sliced 110

Fertig gebackenes, vorgeschnittenes und vorgegrilltes Halb-Baguette, bereit zum Füllen und Grillen.

-  **110 g — 21 cm**
-  **55 ST/KART — 36 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 30'**
-  **BACKEN 200°C · 4-6'**
-  **oder GRILL 220°C · 3-5'**
-  **HEISS SERVIEREN**



2104160



## Panini herbs pre-grilled pre-sliced 110

Fertig gebackenes, vorgeschnittenes und vorgegrilltes Halb-Baguette mit Kräutern der Provence, bereit zum Füllen und Grillen.

-  **110 g — 21 cm**
-  **55 ST/KART — 40 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 30'**
-  **BACKEN 200°C · 4-6'**
-  **oder GRILL 220°C · 3-5'**
-  **HEISS SERVIEREN**



# Zum Füllen und/oder Grillen Der Geschmack Italiens

2104218



## Panini wholemeal pre-grilled pre-sliced

Fertig gebackenes, vorgeschnittenes und vorgegrilltes halbes Vollkorn-Baguette, bereit zum Füllen und Grillen.



110 g — 21 cm



55 ST/KART — 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 200°C · 4-6'



oder GRILL 220°C · 3-5'



HEISS SERVIEREN



5000483

## Panini foccaccia pre-sliced

Eine vorgeschnittene Focaccia, angereichert mit Olivenöl, bereit zum Füllen und Grillen.



80 g



7 x 6 ST/KART — 48 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 200°C · 4-6'



oder GRILL 220°C · 3-5'



HEISS SERVIEREN



5000898



## Panini sesame nigella

Ovales Brötchen, Focaccia-Brot-Typ, dekoriert mit Schwarzkümmel und Sesam.



130 g



45 ST/KART — 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 200°C · 4-6'



oder GRILL 220°C · 3-5'



HEISS SERVIEREN



2104385



## Panini 125

Vorgebackenes Halb-Baguette ohne Einschnitte, bereit zum Grillen.



125 g — 27 cm



45 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 200°C · 4-6'



oder GRILL 220°C · 3-5'



HEISS SERVIEREN



5001612



## Ciabatta square FB pre-sliced

Original italienisches Ciabatta mit Vorteig (biga). Ergibt ein Brot mit mehr Geschmack und offener Krume. Durch den hohen Convenience-Faktor: 'fertig gebacken und vorgeschnitten' machen es ideal zum Belegen.

 **100 g — 12 x 12 cm**

 **6 x 6 ST/KART — 56 KART/PAL**

 **BACKEN 200°C · Weniger als 3'**

 **oder GRILL 220°C · 3-5'**

 **FERTIGGEBACKEN**



5000935



## Ciabatta pre-grilled pre-sliced 120

Fertig gebackenes, vorgegrilltes und vorgeschnitten Ciabatta, bereit zum Belegen.

 **120 g — 19 cm**

 **12 x 3 ST/KART — 56 KART/PAL**

 **AUFTAUEN 22°C · 30'**

 **BACKEN 200°C · 4-6'**

 **oder GRILL 220°C · 3-5'**

 **HEISS SERVIEREN**



# Zum Füllen und/oder Grillen Fladenbrote & co

5001979



## Lebanese flat bread white

neu

Typisches dünnes, ungesäuertes libanesisches Fladenbrot. Inspiriert durch das arabische Originalrezept aus Weizen- und Sojamehl, auf Stein gebacken.



70 g — Ø 22 cm



9 x 10 ST/KART — 96 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 120'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5001981



## Lebanese flat bread beetroot

neu

Typisches dünnes, ungesäuertes libanesisches Fladenbrot. Inspiriert durch das arabische Originalrezept aus Weizenmehl mit Rote Bete-Püree (5%), auf Stein gebacken.



70 g — Ø 22 cm



9 x 10 ST/KART — 96 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 120'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5001980



## Lebanese flat bread wholemeal

neu

Typisches dünnes, ungesäuertes libanesisches Fladenbrot. Inspiriert durch das arabische Originalrezept aus Vollkornweizen- und Gerstenmalzmehl, auf Stein gebacken.



70 g — Ø 22 cm



9 x 10 ST/KART — 96 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 120'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



Mit *Originalrezepten und modernen Backtechniken* verleihen unsere arabischen Bäcker unseren Fladenbroten einen beispiellosen Geschmack und einzigartige Aromen.



5001980

5001977



## Naan flat bread white pre-folded

neu

Mit der Hand gefaltetes Fladenbrot, inspiriert durch das traditionelle indische Naan-Brot, aus Weizenmehl, Wasser, Öl und Hefe. In der Flamme gebacken in einem Lehmofen.



85 g — 20 x 17 cm



12 x 5 ST/KART — 72 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



oder GRILL 220°C · 3-5'



FERTIGGEBACKEN



5001978



## Naan flat bread multiseed pre-folded

neu

Mit der Hand gefaltetes Fladenbrot, inspiriert durch das traditionelle indische Naan-Brot, aus Weizenmehl, Wasser, Öl und Hefe. Veredelt mit Hirse, Sonnenblumenkernen, braunen und goldenen Leinsamen, gemälzten Weizenflocken, Kürbiskernen und Quinoa. In der Flamme gebacken in einem Lehmofen.



85 g — 20 x 17 cm



12 x 5 ST/KART — 72 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



oder GRILL 220°C · 3-5'



FERTIGGEBACKEN



# Zum Füllen und/oder Grillen Fladenbrote & co

5000055



## Tunnbröd

Extra dünnes Fladenbrot mit einem leichten Anisgeschmack (Fenchel).



37 g — 23 x 18 cm



8 x 8 ST/KART — 96 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5000875



## Tortilla wrap

Dünnes ungesäuertes typisches mexikanisches Fladenbrot mit einem Durchmesser von 30 cm aus Weizenmehl.



89 g — Ø 30 cm



6 x 15 ST/KART — 54 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 480'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5000416



## Vikingbröd round

Softes schwedisches Fladenbrot.



50 g — Ø 15 cm



12 x 6 ST/KART — 60 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5000617



## Bowl bread

Ausgehöhltes Rundbrot (zum Füllen mit Suppen oder Salaten). Die Oberseite ist abgeschnitten und dient als Deckel, bemehlt.



125 g



3 x 12 ST/KART — 40 KART/PAL



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



FERTIGGEBACKEN



# Zum Füllen und/oder Grillen Hot Dogs

panesco  
keep exploring

2104425



## Brioche hot dog roll 70

Weiches langes Brötchen aus Brioche Teig. Ideale Form als Hot Dog-Brötchen.



70 g — 17 cm



60 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001725



## Laugen hot dog bun pre-sliced 80

Langes Weizenbrötchen der 'Laugengebäck'-Familie, eine deutsche Spezialität, mit einem typischen Brezelgeschmack und einer braunen Kruste, abgewechselt mit hellen Einschnitten, vorgeschnitten. Ideale Form als Hot Dog-Brötchen.



80 g — 19 cm



3 x 20 ST/KART — 40 KART/PAL



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



FERTIGGEBACKEN



5001725

# Zum Füllen und/oder Grillen Hamburgerbrötchen

5001676



## Brioche bun mini 10

Weiches, rundes Minibrötchen aus Brioche Teig, angereichert mit Zucker & Butter.



10 g — Ø 4,7 cm



110 ST/KART — 160 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



2104204



## Brioche bun pre-sliced 30

Weiches, rundes, mittelgroßes Brötchen aus Brioche Teig, vorgeschnitten.



30 g — Ø 7 cm



6 x 20 ST/KART — 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



2104357



## Brioche bun 85

Weiches, rundes Brötchen aus Brioche Teig. Ideal als Hamburgerbrötchen.



85 g — Ø 11,5 cm



50 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



2104377



## Brioche bun pre-sliced 85

Weiches, rundes Brötchen aus Brioche Teig, vorgeschnitten. Ideal als Hamburgerbrötchen.



85 g — Ø 11,5 cm



50 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



2104386



## Brioche bun rustic 30

Rundes, weiches Weizenbrötchen aus veredeltem Briocheteig (mit Butter & Milch) und mit Mehl bestäubt für einen rustikalen Look. Ideal für Restaurants und Catering vom Frühstück bis zum Abendessen.



30 g — Ø 7 cm



6 x 25 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001983



## Soft bun rustic pre-sliced 80

neu

Weiches rundes Brötchen aus Weizenmehl mit getrocknetem Weizensauerteig für einen tieferen Geschmack. Mit Mehl bestäubt und vorgeschnitten. Ideal als Hamburgerbrötchen.



80 g — Ø 11,5 cm



3 x 15 ST/KART — 44 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001984



## Soft bun multiseed pre-sliced 80

neu

Weiches rundes Brötchen aus Weizenmehl, veredelt und belegt mit einer schmackhaften Mischung aus Getreide und Samen, vorgeschnitten. Ideal als Hamburgerbrötchen.



80 g — Ø 11,5 cm



3 x 15 ST/KART — 44 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001601



## Premium multiseed brioche round 85

Weiches Mehrkorn-Briochebrötchen mit Butter, Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen und einer Garnitur von Haferflocken.



85 g — Ø 11,5 cm



50 ST/KART — 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



# Zum Füllen und/oder Grillen Hamburgerbrötchen

5001982



## Soft bun potato turmeric pre-sliced 80

neu

Weiches rundes Brötchen aus Weizenmehl, veredelt mit Kartoffelflocken und gewürzt mit Kurkuma, vorgeschnitten. Ideal als Hamburgerbrötchen.



80 g — Ø 11,5 cm



3 x 15 ST/KART — 44 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5001675



## Laugen bun pre-sliced 80

Rundes Weizenbrötchen der 'Laugengebäck'-Familie, eine deutsche Spezialität, mit einem typischen Brezelgeschmack und einer braunen Kruste, abgewechselt mit hellen Einschnitten.



80 g — ± 10,5 cm



2 x 21 ST/KART — 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



FERTIGGEBACKEN



5001843



## Cheese gratin roll

Rundes weißes Weizenbrötchen, großzügig belegt mit gratiniertem holländischem gereiftem Käse (17%). Geeignet als Auftauen & Servieren-Produkt oder Hamburgerbrötchen mit schmackhaftem Mehrwert.



70 g — Ø 8,5 cm



50 ST/KART — 56 KART/PAL



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



FERTIGGEBACKEN



5001840



## Multi seed'r bun

'Mehlfreies', ballaststoffreiches 'Power'-Brötchen aus Samen, ohne Mehl oder Hefe. Hergestellt aus Sonnenblumenkernen, Haferflocken, Leinsamen und Chia-Samen. Ideal als Brötchen für Veggieburger. Wir empfehlen, die Schnittflächen zu grillen oder zu rösten oder das Brötchen aufzubacken, um alle reichen Aromen der Samen zum Leben zu erwecken.



110 g — Ø 10 cm



40 ST/KART — 96 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5001801



## Crystal roll rustic pre-sliced

Erstklassiges Burger-Brötchen/ Sandwichbrötchen mit einer dünnen, knusprigen Kruste und einer weichen, luftigen Krume. Aus Weizenmehl und Weizensauerteig, angereichert mit Olivenöl. Mit Mehl bestäubt und vorgeschnitten.



75 g — Ø 12 cm



30 ST/KART — 56 KART/PAL



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



FERTIGGEBACKEN



5001987



## Crystal roll square pre-sliced

neu

Quadratisches erstklassiges Burger-Brötchen/Sandwichbrötchen mit einer dünnen, knusprigen Kruste und einer weichen, luftigen Krume. Aus Weizenmehl und Weizensauerteig, mit Olivenöl veredelt. Mit Mehl bestäubt und vorgeschnitten.



95 g — 12,5 x 11,5 cm



2 x 12 ST/KART — 56 KART/PAL



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



FERTIGGEBACKEN



5001802



## Crystal roll seeded pre-sliced

Erstklassiges Burgerbrötchen/ Sandwichbrötchen mit einer dünnen, knusprigen Kruste und einer weichen, luftigen Krume. Zubereitet aus teilweise Weizenmehl und ein wenig Roggensauerteig, veredelt mit geröstetem Roggen, Leinsamen und Olivenöl. Mit Buchweizen, goldenen und braunen Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Sesam verziert, vorgeschnitten.



70 g — Ø 12 cm



30 ST/KART — 56 KART/PAL



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



FERTIGGEBACKEN



5001800



## Crystal roll beer pre-sliced

Erstklassiges Burger-Brötchen/ Sandwichbrötchen mit einer dünnen, knusprigen Kruste und einer weichen, luftigen Krume. Aus Weizenmehl und Weizensauerteig, mit doppelt gemalztem Bier. Veredelt mit Olivenöl und mit Grieß garniert, vorgeschnitten.



80 g — Ø 12 cm



30 ST/KART — 56 KART/PAL



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



FERTIGGEBACKEN



# Sandwichartikel 75 - 165 gramm

5001859



## Rose roll white 110

Weißes Weizenbrötchen mit einer ausdrucksvollen, berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Angereichert mit Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat für eine anhaltende sensorische Frische. Auf Stein gebacken.



110 g — Ø 10 cm



45 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 9-11'



VORGEBACKEN



5001861



## Rose roll spelt seeded 110

Mehrkorn-Weizenbrötchen mit einer ausdrucksvollen, berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Hauptsächlich hergestellt aus Dinkelmehl mit Weizenmehl, Roggensauerteig, Sonnenblumenkernen, Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat für eine anhaltende sensorische Frische. Verbessert durch einige Noten Koriander, Fenchel und Kümmel für ein exquisites Aroma. Verziert mit Sesam und Mohn und auf Stein gebacken.



110 g — Ø 10 cm



45 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 9-11'



VORGEBACKEN



5001860



## Rose roll dark 110

Dunkles Weizenbrötchen mit einer ausdrucksvollen, berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Aus Weizenmehl mit Gerstenmalz und Roggensauerteig, angereichert mit Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat hergestellt, für eine anhaltende sensorische Frische. Auf Stein gebacken.



110 g — Ø 10 cm



45 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 9-11'



VORGEBACKEN





5001988 - 5001989

5001988



## Rose roll pumpkin 110

neu

Weizenbrötchen mit einer ausdrucksvollen, berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Mit Kürbiskernen, Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat für eine anhaltende sensorische Frische veredelt. Auf Stein gebacken.



110 g — Ø 10 cm



48 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 9-11'



VORGEBACKEN



5001989



## Rose roll salt & pepper 110

neu

Weizenbrötchen mit einer ausdrucksvollen, berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Mit einer Paste aus Pflanzenöl mit Meersalz und schwarzem Pfeffer bedeckt, mit Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat für eine anhaltende sensorische Frische veredelt. Auf Stein gebacken.



110 g — Ø 10 cm



48 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 9-11'



VORGEBACKEN



# Sandwichartikel 75 - 165 gramm

5000862



## Vital-ja

Braunes, ovales Brötchen, angereichert mit Gerstenmalz, Roggen, Sonnenblumenkernen & Leinsamen; garniert mit geröstetem Weizenschrot.



80 g



80 ST/KART — 32 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 8-10'



VORGEBACKEN



2104378



## Wheat-spelt pistolet 110

Mehrkorn-Brötchen aus Weizen mit Dinkel und Vollkornweizenmehl, Sonnenblumenkernen und Sesam.



110 g



50 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 11-13'



VORGEBACKEN



2104388



## Fiber rich bagnat white

Helles, ballaststoffreiches Brötchen aus Weizenmehl, Roggen, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, gelben Leinsamen, Hafer und Hirse.



110 g



50 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 11-13'



VORGEBACKEN



2104402



## Fiber rich bagnat dark

Ballaststoffreiches Brötchen aus Weizenmehl & geröstetem Gerstenmalz und einer Mischung aus Kürbiskernen, Roggen, Sonnenblumenkernen, Hirse und Hafer.



110 g



50 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 11-13'



VORGEBACKEN



5000643



## Pan bagnat crossed

Rundes, eher flaches, mediterranes Weizenbrötchen mit schönen kreuzweisen Einschnitten, angereichert mit Olivenöl.

-  **115 g — Ø 13 cm**
-  **55 ST/KART — 28 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 15'**
-  **BACKEN 180°C · 11-13'**
-  **VORGEBACKEN**



2103645



## Pan bagnat multiseed FB

Fertig gebackenes Mehrkorn-Rundbrötchen, großzügig bestreut mit Sonnenblumenkernen, Sesam, Mohn und Leinsamen.

-  **110 g — Ø 12,5 cm**
-  **40 ST/KART — 40 KART/PAL**
-  **BACKEN 200°C · Weniger als 3'**
-  **FERTIGGEBACKEN**



2104439



## Pan bagnat oregano

Großes, mediterranes Weizenbrötchen, angereichert mit Oregano.

-  **125 g — Ø 13 cm**
-  **40 ST/KART — 36 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 15'**
-  **BACKEN 180°C · 11-13'**
-  **VORGEBACKEN**



# Sandwichartikel 75 - 165 gramm

5000791



## Flaguette

Rustikales, auf Stein gebackenes flaches Weizenbrot mit offener und saftiger Krume, beehmt. Ideal als Sandwich oder Burger.

-  **100 g — Ø 14,5 cm**
-  **48 ST/KART — 36 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 15'**
-  **BACKEN 180°C · 8-10'**
-  **VORGEBACKEN**



5001088



## Flaguette miller

Rustikales, auf Stein gebackenes, flaches Weizenbrot mit Roggenmehl und angereichert mit Haferschrot, Sesam und Leinsamen. Offene und saftige Krumenstruktur.

-  **100 g — Ø 14 cm**
-  **48 ST/KART — 36 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 15'**
-  **BACKEN 180°C · 8-10'**
-  **VORGEBACKEN**



5000961



## Flaguette tomato black olive

Rustikales, auf Stein gebackenes, flaches Weizenbrot. Angereichert mit Tomaten und schwarzen Oliven, beehmt.

-  **100 g — Ø 14,5 cm**
-  **48 ST/KART — 36 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 15'**
-  **BACKEN 180°C · 8-10'**
-  **VORGEBACKEN**



5001149



## Flaguette demi-lune

Rustikales, auf Stein gebackenes, flaches Weizenbrot mit offener und saftiger Krumenstruktur, halbmondförmig und beehmt.

-  **100 g**
-  **48 ST/KART — 36 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 15'**
-  **BACKEN 180°C · 8-10'**
-  **VORGEBACKEN**



5001986



## Danish sandwich roll multigrain pre-sliced

neu

Dänisches Brötchen aus Vollkorn-Weizen- und Roggenmehl mit getrocknetem Roggensauerteig für einen tieferen, ausgewogenen Geschmack. Mit gedämpften Roggenkernen, Sonnenblumenkernen und Leinsamen, vorgeschnitten. Ideal zum Toasten in einem Kontaktgrill.

- 140 g — 17 x 8 cm**
- 3 x 6 ST/KART — 104 KART/PAL**
- AUFTAUEN 22°C · 60'**
- BACKEN 200°C · Weniger als 3'**
- oder GRILL 220°C · 3-5'**
- FERTIGGEBACKEN**



5001985



## Danish sandwich roll wheat-oat pre-sliced

neu

Dänisches Brötchen aus Weizenmehl und Haferbrei, veredelt mit Sonnenblumenkernen und Leinsamen. Mit Hartweizenmehl bestäubt und vorgeschnitten. Ideal zum Toasten in einem Kontaktgrill.

- 100 g — 16 x 8 cm**
- 3 x 6 ST/KART — 104 KART/PAL**
- AUFTAUEN 22°C · 60'**
- BACKEN 200°C · Weniger als 3'**
- oder GRILL 220°C · 3-5'**
- FERTIGGEBACKEN**



5001142



## Triangle multigrain

Dreieckiges Mehrkornbrötchen mit einer reichen und schmackhaften Dekoration aus Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Sesam und Haferflocken.

- 100 g**
- 56 ST/KART — 40 KART/PAL**
- AUFTAUEN 22°C · 30'**
- AUFTAUEN & SERVIEREN**



5001986

# Sandwichartikel 75 - 165 gramm

5000563



## Bagel 85

Donutförmiges Hefbrötchen mit einer dichten, flexiblen Textur und glänzender Kruste.



85 g — Ø 10 cm



50 ST/KART — 44 KART/PAL



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



FERTIGGEBACKEN



5001766



## Bagel

Gedämpfter Bagel mit einer knusprigen Kruste und einer dichten Krume.



127 g — Ø 12 cm



32 ST/KART — 44 KART/PAL



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



FERTIGGEBACKEN



5001768



## Bagel multiseed

Gedämpfter Mehrkornbagel, angereichert mit Sonnenblumenkernen und garniert mit Haferflocken.



135 g — Ø 12 cm



32 ST/KART — 44 KART/PAL



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



FERTIGGEBACKEN



5001767



## Bagel sesame poppy

Gedämpfter Bagel, garniert mit Sesam und Mohn.

 127 g — Ø 12 cm

 32 ST/KART — 44 KART/PAL

 BACKEN 200°C · Weniger als 3'

 FERTIGGEBACKEN



5001769



## Bagel everything

Gedämpfter Bagel, garniert mit Zwiebel, Knoblauch, Sesam und Mohn.

 127 g — Ø 12 cm

 32 ST/KART — 44 KART/PAL

 BACKEN 200°C · Weniger als 3'

 FERTIGGEBACKEN



# Halb-Baguettes Halbe Ciabattas & co

2104384



## Ciabatta 105

Klassisches Ciabatta, in Einzelportionsgröße.

 105 g — ± 12,5 cm

 55 ST/KART — 36 KART/PAL

 AUFTAUEN 22°C · 15'

 BACKEN 180°C · 8-10'

 VORGEBACKEN



2104368



## Ciabatta FB 120

Knuspriges Ciabatta mit offener Krumenstruktur. Ein lange Gärzeit des flüssigen Teiges sorgt für viele große Löcher und den typischen Geschmack (mit Sauerteigstarter und Olivenöl).

 120 g — 24 cm

 45 ST/KART — 36 KART/PAL

 BACKEN 200°C · Weniger als 3'

 FERTIGGEBACKEN



2104395



## Ciabatta seeded 85

Ciabatta in Einzelportionsgröße, angereichert mit Vollkornweizenmehl, dekoriert mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Haferflocken und Sesam.

 85 g

 55 ST/KART — 36 KART/PAL

 AUFTAUEN 22°C · 15'

 BACKEN 180°C · 8-10'

 VORGEBACKEN



5001139



## Organic ciabatta seeded FB 100

Bio-Ciabatta in Einzelportionsgröße, angereichert mit Vollkornweizenmehl, dekoriert mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Haferflocken und Sesam.

 100 g — ± 14 cm

 45 ST/KART — 40 KART/PAL

 BACKEN 200°C · Weniger als 3'

 FERTIGGEBACKEN



2104370



## Bocata 140

Das ideale Sandwich-Ciabatta.

-  **140 g — 18 cm**
-  **2 x 20 ST/KART — 36 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 15'**
-  **BACKEN 180°C · 11-13'**
-  **VORGEBACKEN**



5001181



## Pagnottella rustica 110

Handwerkliches und natürliches Weizenbrötchen (italienischer Ciabatta-Teig) handgefaltet und auf Stein gebacken.

-  **110 g — 14 cm**
-  **45 ST/KART — 40 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 15'**
-  **BACKEN 200°C · 8-10'**
-  **VORGEBACKEN**



5001483



## Barra baston media 155

Rustikal aussehendes Halb-Baguette spanischer Herkunft mit abgerundeten Enden und einer außergewöhnlich leichten, offenen Krume und knusprigen Kruste.

-  **155 g — 27 cm**
-  **50 ST/KART — 32 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 15'**
-  **BACKEN 180°C · 14-16'**
-  **VORGEBACKEN**



5001182



## Pagnottella paesano 110

Handwerkliches, natürliches dunkles Weizenbrötchen (italienischer Ciabatta-Teig) mit Sesam, Leinsamen und Gerstenmalz, handgefaltet und auf Stein gebacken.

-  **110 g — 14 cm**
-  **45 ST/KART — 40 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 15'**
-  **BACKEN 200°C · 8-10'**
-  **VORGEBACKEN**



# Halb-Baguettes

## Rustikale Halb-Baguettes

5001509



### Rustic white diamond 80

Rautenförmiges, helles Brötchen aus Weizen, auf Stein gebacken und bemehlt.



80 g — 16 cm



110 ST/KART — 24 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 8-10'



VORGEBACKEN



5001510



### Rustic multiseed diamond 80

Rautenförmiges Mehrkornbrötchen mit Roggen, Leinsamen, Weizenkleie, Sonnenblumenkernen, Sesam und gerösteter Gerste, auf Stein gebacken.



80 g — 16 cm



110 ST/KART — 24 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 8-10'



VORGEBACKEN



5000795



### Petit pain ardennais mix

Sortiment von rustikalen, elegant geformten, reichhaltigen Mehrkornbrötchen, auf Stein gebacken: 20 Brötchen mit Sonnenblumenkernen, 20 Mehrkornbrötchen, 20 Müller-Brötchen.



80 g



6 x 10 ST/KART — 48 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 8-10'



VORGEBACKEN



5000795

500117



## Barra rústica 100

Dieses spanische Halb-Baguette vereint erfolgreich eine dünne und knusprige Kruste mit einer leichten, offenen Krumenstruktur, bemehlt.

-  **100 g — 22 cm**
-  **70 ST/KART — 32 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 15'**
-  **BACKEN 180°C · 11-13'**
-  **VORGEBACKEN**



5001257



## Barra rústica multiseed 100

Dieses spanische Mehrkorn-Halb-Baguette, großzügig bestreut mit 10 verschiedenen Getreidesorten und Samen, vereint erfolgreich eine dünne und knusprige Kruste mit einer leichten, offenen Krumenstruktur.

-  **100 g — 22 cm**
-  **70 ST/KART — 32 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 15'**
-  **BACKEN 180°C · 11-13'**
-  **VORGEBACKEN**



5000602



## Barra gallega media 125

Dieses spanische Halb-Baguette vereint erfolgreich eine dünne und knusprige Kruste mit einer leichten, offenen Krumenstruktur, auf Stein gebacken und bemehlt.

-  **125 g — 27 cm**
-  **50 ST/KART — 32 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 15'**
-  **BACKEN 180°C · 11-13'**
-  **VORGEBACKEN**



5000787



## Barra gallega media paysan 125

Traditionelles, auf Stein gebackenes, spanisches Halb-Baguette aus Weizenmehl, angereichert mit Roggenmehl, mit einer dünnen Kruste und offener Krumenstruktur.

-  **125 g — 27 cm**
-  **50 ST/KART — 32 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 15'**
-  **BACKEN 180°C · 11-13'**
-  **VORGEBACKEN**



# Halb-Baguettes

## Rustikale Halb-Baguettes

5001853



### Artisan demi twist white

Eindrucksvolles, handwerkliches Halb-Baguette aus Weizenmehl und einem Hauch von flüssigem Roggensauerteig. Die längeren Reife- und Ruhezeiten ergeben ein echtes handwerkliches Produkt mit einer offenen Krumenstruktur und dem authentischen Geschmack von verflogenen Zeiten. Mit der Hand gedreht und auf Stein gebacken.



115 g — ± 23 cm



40 ST/KART — 48 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 9-11'



VORGEBACKEN



5001855



### Artisan demi twist multiseed

Eindrucksvolles, handwerkliches Mehrkorn-Halb-Baguette aus Weizenmehl mit Gerstenmalz und einem Hauch von flüssigem Roggensauerteig. Veredelt und dekoriert mit Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkernen und Haferflocken. Die längeren Reife- und Ruhezeiten ergeben ein echtes handwerkliches Produkt mit einer offenen Krumenstruktur und dem authentischen Geschmack von verflogenen Zeiten. Mit der Hand gedreht und auf Stein gebacken.



125 g — ± 23 cm



40 ST/KART — 48 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 9-11'



VORGEBACKEN



5001201



### Petit pain rustique nature 125

Handwerkliches Brötchen (Halb-Baguette-Größe) aus Weizen- und Roggenmehl mit Weizensauerteig und etwas Weizenmalz versetzt zur Geschmacksverstärkung, gebacken auf Stein und mit 2 Einschnitten.



125 g — ± 22,5 cm



40 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 8-10'



VORGEBACKEN



5000954



### Petit pain rustique multicéréales 125

Handwerkliches Brötchen (Größe Halb-Baguette) aus Weizen- und Roggenmehl mit Weizensauerteig, veredelt mit Hafergrütze, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Sesam, Weizenkleie und etwas Malz zur Verbesserung des Geschmacks, im Steinofen gebacken und mit 2 Einschnitten auf der Oberseite.



125 g — ± 22,5 cm



40 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 8-10'



VORGEBACKEN



# Halb-Baguettes Klassische Halb-Baguettes

panesco  
keep exploring

2104361



## Premium plus petit pain 85

Kleines Brötchen, aus ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.



85 g — 17 cm



65 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 11-13'



VORGEBACKEN



2104391



## Premium plus petit pain multiseed 80

Ein Mehrkornbrötchen aus Weizenmehl und geröstetem Malz, angereichert und dekoriert mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen und Weizenkleie.



80 g — 18 cm



65 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 11-13'



VORGEBACKEN



2104375



## Premium plus petit pain paysan 85

Kleines Brötchen, aus ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt: Weizenmehl, teils mit Weizenvollkornschrot, Wasser, Hefe und Salz.



85 g — 17 cm



65 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 11-13'



VORGEBACKEN



5001855

# Halb-Baguettes

## Klassische Halb-Baguettes

2104394



### Premium plus demi baguette 110

Halb-Baguette, aus ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.



110 g — 22 cm



50 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 11-13'



VORGEBACKEN



2104362



### Premium plus demi baguette 125

Eine vielseitiges Halb-Baguette, aus ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.



125 g — 27 cm



45 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 14-16'



VORGEBACKEN



2104396



### Premium plus demi baguette paysanne 125

Eine vielseitiges Halb-Baguette, aus ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt: Weizenmehl, teils mit Weizenvollkornschrot, Wasser, Hefe und Salz.



125 g — 27 cm



45 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 14-16'



VORGEBACKEN



2104365



### Premium plus demi baguette multiseed 125

Eine Mehrkorn-Halb-Baguette aus Weizenmehl und geröstetem Malz, angereichert und dekoriert mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen und Weizenkleie.



125 g — 27 cm



45 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 14-16'



VORGEBACKEN



2104389



## Demi baguette FB 120

Ein Halb-Baguette mit goldbrauner Kruste und weiche Krume aus dem Premium Plus-Sortiment.



120 g — 27 cm



26 ST/KART — 56 KART/PAL



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



FERTIGGEBACKEN



2104405



## Golden soft demi baguette 140

Eine weiche, weiße halbe Baguette mit einer langen Haltbarkeit aus Brioche- und Brotteig.



140 g — 27 cm



45 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



2104404



## Golden soft demi baguette multiseed 140

Mehrkorn-Soft-Halb-Baguette aus Brioche- und Brotteig mit einer langen Haltbarkeit, großzügig bestreut mit Leinsamen, Sesam, Soja und Buchweizen.



140 g — 27 cm



45 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



# Baguettes Ciabattas & co

5001277



## Barra baston 375

Die abgerundeten Enden und die Länge dieses soliden und rustikal anmutenden Baguettes bietet die Möglichkeit, dieses in 2 identische Hälften oder gleiche Scheiben zu schneiden, ohne etwas zu verschwenden.



375 g — 56 cm



20 ST/KART — 32 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 17-19'



VORGEBACKEN



5000469



## Bûchette campagnarde 340

Traditionelles, dunkles und reichhaltiges Baguettes aus gemischtem Teig von Weizen, Roggen und Malz. Angereichert mit Bruchroggen, Sonnenblumenkernen und braunen Leinsamen.



340 g — ± 37 cm



30 ST/KART — 32 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 200°C · 18-20'



VORGEBACKEN



5001184



## Pagnotta rústica 400

Schön anmutendes Brot im italienischen Stil mit Ciabatta-ähnlichem Teig, traditionell zubereitet; handgefaltet und auf Stein gebacken.



400 g — 36 cm



15 ST/KART — 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 200°C · 10-12'



VORGEBACKEN



5001185



## Pagnotta paesano 450

Handwerkliches und natürliches Weizenbrot (italienischer Stil), mit Sesam, Leinsamen und Gerstenmalz, auf Stein gebacken und bemehlt.



450 g — 37 cm



15 ST/KART — 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 200°C · 10-12'



VORGEBACKEN



# Baguettes Rustikale Baguettes

panesco  
keep exploring

5000106



## Barra gallega 260

Dieses spanische Baguette vereint erfolgreich eine dünne und knusprige Kruste mit einer leichten, offenen Krume; auf Stein gebacken und bemehlt.

 **260 g — 45 cm**

 **18 ST/KART — 40 KART/PAL**

 **AUFTAUEN 22°C · 15'**

 **BACKEN 180°C · 14-16'**

 **VORGEBACKEN**



5001276



## Barra campesina 270

Leichtes, luftiges Baguette mit einer dünnen, knusprigen und bemehlten Kruste und mit spitzen Enden. Ein Produkt, welches sich sicherlich von anderen Baguettes abhebt.

 **270 g — 43 cm**

 **20 ST/KART — 40 KART/PAL**

 **AUFTAUEN 22°C · 15'**

 **BACKEN 180°C · 14-16'**

 **VORGEBACKEN**



5001146



## Baguette à l'ancienne 280

Authentisches Sauerteig-Baguette aus Weizenmehl und etwas Roggen, auf Stein gebacken.

 **280 g — ± 54 cm**

 **20 ST/KART — 36 KART/PAL**

 **AUFTAUEN 22°C · 15'**

 **BACKEN 180°C · 11-13'**

 **VORGEBACKEN**



5001145



## Baguette multicéréales à l'ancienne 280

Authentisches Sauerteig-Mehrkornbaguette mit vielen Samen und Getreide: Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkernen, Haferflocken & Haferschrot, Weizenkleie & Weizenflocken, Roggenschrot und geröstetem Gerstenmalz; auf Stein gebacken.

 **280 g — ± 54 cm**

 **20 ST/KART — 36 KART/PAL**

 **AUFTAUEN 22°C · 15'**

 **BACKEN 180°C · 11-13'**

 **VORGEBACKEN**



# Baguettes Rustikale Baguettes

5001857



## Artisan twist white

Eindrucksvolles, handwerkliches Baguette aus Weizenmehl und einem Hauch von flüssigem Roggensauerteig. Die längeren Reife- und Ruhezeiten ergeben ein echtes handwerkliches Produkt mit einer offenen Krumenstruktur und dem authentischen Geschmack von verflogenen Zeiten. Mit der Hand gedreht und auf Stein gebacken.



350 g — ± 52 cm



15 ST/KART — 32 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 11-13'



VORGEBACKEN



5001858



## Artisan twist multiseed

Eindrucksvolles, handwerkliches Mehrkorn-Baguette aus Weizenmehl mit Gerstenmalz und einem Hauch von flüssigem Roggensauerteig. Veredelt und dekoriert mit Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkernen und Haferflocken. Die längeren Reife- und Ruhezeiten ergeben ein echtes handwerkliches Produkt mit einer offenen Krumenstruktur und dem authentischen Geschmack von verflogenen Zeiten. Mit der Hand gedreht und auf Stein gebacken.



400 g — ± 52 cm



15 ST/KART — 32 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 11-13'



VORGEBACKEN



# Baguettes Klassische Baguettes

panesco  
keep exploring

2104369



## Premium plus baguette 250

Ein vielseitiges Baguette, hergestellt aus ausschließlich natürlichen Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.



250 g — 57 cm



30 ST/KART — 24 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 14-16'



VORGEBACKEN



2104381



## Premium plus baguette multiseed 250

Mehrkorn-Baguette aus Weizenmehl und geröstetem Malz, angereichert und dekoriert mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen und Weizenkleie.



250 g — 57 cm



24 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 14-16'



VORGEBACKEN



2104367



## Premium plus parisienne 440

Ein vielseitiges Baguette mit einer breiteren Grundfläche, aus ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.



440 g — 57 cm



14 ST/KART — 36 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 17-19'



VORGEBACKEN



## Brote

5000922



## Organic pavé au levain 450

Biologisches Brot, zubereitet mit Weizen- und Roggenmehl und einem traditionellen "culture ancienne"-Sauerteig. Aus 100% natürlichen Zutaten hergestellt, frei von Zusatzstoffen.



450 g



15 ST/KART — 40 KART/PAL



BACKEN 210°C · 14-16'



VORGEBACKEN



5000921



## Organic boulot multiseed 450

Biologisches Brot aus Weizen- und Roggenmehl, angereichert mit biologischen Sonnenblumenkernen, biologischen gelben und braunen Leinsamen, biologischem Mohn und biologischen Schwarzkümmelsamen. Aus 100% natürlichen Zutaten hergestellt, frei von Zusatzstoffen, E-frei.



450 g



12 ST/KART — 40 KART/PAL



BACKEN 210°C · 14-16'



VORGEBACKEN



5001058



## Organic pavé bûcheron 500

Ein typisches Bio-Landbrot, auf Stein gebacken und mit einem kreuzweisen Einschnitt. Angereichert mit einem Hauch Röstmalz und bemehlt.



500 g



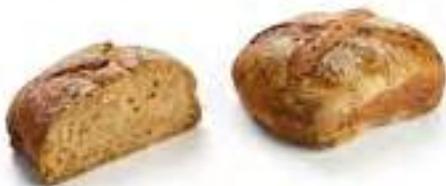
14 ST/KART — 40 KART/PAL



BACKEN 210°C · 14-16'



VORGEBACKEN



5001281



## Farmers bread dark 500

Rustikaler, runder, dunkler Mehrkornlaib aus Weizen- und Roggenmehl, angereichert mit Hafer und Roggen, Leinsamen, Kürbiskernen, Sesam und gemälztem Hafer & gemälzter Gerste, bemehlt.



500 g



12 ST/KART — 36 KART/PAL



BACKEN 210°C · 14-16'



VORGEBACKEN



2104400



## Boulot with sourdough white

Rustikales weißes Landbrot aus Weizenmehl und Roggen mit einem Roggensauerteig als Starter, mit der Hand gefaltet, mit Mehl bestäubt und im Steinofen gebacken. Ein einzigartiges langsames Mischverfahren und eine längere Ruhezeit garantieren eine bessere Hydratisierung des Teiges. Dies führt zu einem Brot mit einer offenen Struktur, einem milden Sauerteiggeschmack und längerer Frische.

 **550 g**  
 **11 ST/KART — 36 KART/PAL**  
 **BACKEN 210°C · 14-16'**  
 **VORGEBACKEN**



2104401



## Boulot with sourdough multiseed

Rustikaler, gemälzter Mehrkornlaib aus Weizen, Roggen und Roggensauerteig als Starter, veredelt mit Sesam, Sonnenblumenkernen und Leinsamen, mit der Hand gefaltet und im Steinofen gebacken. Ein einzigartiges langsames Mischverfahren und eine längere Ruhezeit garantieren eine bessere Hydratisierung des Teiges. Dies führt zu einem Brot mit einer offenen Struktur, einem milden Sauerteiggeschmack und längerer Frische.

 **600 g**  
 **11 ST/KART — 36 KART/PAL**  
 **BACKEN 210°C · 14-16'**  
 **VORGEBACKEN**



5000689



## Wheat-spelt bread 600

Extrem köstliches und rustikales Dinkelvollkorn-Sauerteiglaib mit einer schönen dicken, knackigen Kruste.

 **600 g**  
 **15 ST/KART — 36 KART/PAL**  
 **BACKEN 210°C · 14-16'**  
 **VORGEBACKEN**



5001447



## Large boulot with sourdough multiseed

Großer rustikaler, gemälzter Mehrkornlaib aus Weizen, Roggen und Roggensauerteig als Starter, veredelt mit Sesam, Sonnenblumenkernen und Leinsamen, mit der Hand gefaltet und im Steinofen gebacken. Ein einzigartiges langsames Mischverfahren und eine längere Ruhezeit garantieren eine bessere Hydratisierung des Teiges. Dies führt zu einem Brot mit einer offenen Struktur, einem milden Sauerteiggeschmack und längerer Frische.

 **900 g**  
 **9 ST/KART — 40 KART/PAL**  
 **BACKEN 210°C · 14-16'**  
 **VORGEBACKEN**



# Brote

5001282



## Farmers bread white 600

Rustikaler, mittelgroßer Sauerteiglaib mit einer dünnen knusprigen Kruste und einer leichten luftigen Krume, zubereitet nach einem alten Rezept aus den Ardennen, mit Weizenmehl und etwas Roggenmehl, mit Mehl bestäubt.

**600 g**
**12 ST/KART — 36 KART/PAL**
**BACKEN 210°C · 14-16'**
**VORGEBACKEN**


5000688



## Miller loaf 600

Angereicherter dunkler mittelgroßer Sauerteiglaib aus Weizenmehl, Roggenmehl und Malz, mit einer dünnen knusprigen Kruste und einer leichten luftigen Krume, dekoriert mit Sonnenblumenkernen, Weizenkleie, Sesamsamen, Leinsamen und Hafergrütze.

**600 g**
**10 ST/KART — 36 KART/PAL**
**BACKEN 210°C · 9-11'**
**VORGEBACKEN**


5001176



## White bloomer FB 800

Traditioneller weißer Brotlaib mit schönen diagonalen Einschnitten, knuspriger Kruste und weicher Textur.

**800 g**
**6 ST/KART — 40 KART/PAL**
**BACKEN 200°C · Weniger als 3'**
**FERTIGGEBACKEN**


5000896

5001440



## Rustic loaf with sourdough white

Traditionelles französisches Weizenbrot mit Sauerteig und etwas Roggen, im Steinofen gebacken. Aus 100% natürlichen Zutaten hergestellt, frei von Zusatzstoffen.

-  **1100 g — ± 41 cm**
-  **6 ST/KART — 32 KART/PAL**
-  **BACKEN 210°C · 19-21'**
-  **VORGEBACKEN**



5001442



## Rustic loaf with sourdough multiseed

Traditionelles französisches Mehrkorn-Weizenbrot (gemälzt) mit Sauerteig, Roggen und geröstetem gemälztem Gerstenmehl, angereichert mit dunklen Leinsamen und Hirse, im Steinofen gebacken.

-  **1100 g — ± 41 cm**
-  **6 ST/KART — 32 KART/PAL**
-  **BACKEN 210°C · 19-21'**
-  **VORGEBACKEN**



5000536



## Pain polka 1100

Sehr traditioneller Laib mit einer dünnen, aber knusprigen Kruste und feuchter Krume mit großen Luftblasen, auf Stein gebacken, bemehlt und Gitterschnitt.

-  **1100 g — ± 48 cm**
-  **8 ST/KART — 24 KART/PAL**
-  **BACKEN 210°C · 19-21'**
-  **VORGEBACKEN**



5000896



## Pain polka multiseed 1100

Sehr traditioneller Laib mit einer dünnen, aber knusprigen Kruste und feuchter Krume mit großen Luftblasen, angereichert mit 8 verschiedenen Mehlsorten, Körnern und Saaten. Auf Stein gebacken, bemehlt und mit Gitterschnitt.

-  **1100 g — ± 49 cm**
-  **8 ST/KART — 24 KART/PAL**
-  **BACKEN 210°C · 19-21'**
-  **VORGEBACKEN**



## Brote

5001602



## Pavé fermier

Handwerkliches helles Weizensauerteigbrot aus natürlichem Sauerteig, traditionell zubereitet mit einer Reifezeit von mehr als 48 Stunden. Dies führt zu einer elastischen, halb offenen und feuchten Krume mit einer geschmackvollen Kruste. Bemeht und auf Stein gebacken.



1100 g



6 ST/KART — 40 KART/PAL



BACKEN 210°C · 19-21'



VORGEBACKEN



5001603



## Pavé meunier

Handwerklicher dunkler Mehrkornsauerteiglaib aus Weizen, Weizenvollkornmehl und Roggenmehl; mit Getreide, das in einen flüssigen, natürlichen Sauerteig (Roggen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Mohn & braune und gelbe Leinsamen) getränkt wurde, dekoriert mit Sesamsamen und Hirseschrot; auf Stein gebacken.



1100 g



6 ST/KART — 40 KART/PAL



BACKEN 210°C · 19-21'



VORGEBACKEN



2104372



## Pavé garde chasse 1900

Ein Weizenbrot im Country-Stil aus Weizensauerteig, wodurch der Geschmack der saftigen Krume und dicken Kruste verstärkt wird. Bemeht und auf Stein gebacken.



1900 g



4 ST/KART — 36 KART/PAL



BACKEN 210°C · 19-21'



VORGEBACKEN



2104366



## Pavé garde forestier 1900

Rustikaler Laib aus Weizen, Vollkornroggenmehl und Röstmalzmehl, angereichert mit braunen Leinsamen, Soja und Sonnenblumenkernen. Mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.



1900 g



4 ST/KART — 36 KART/PAL



BACKEN 210°C · 19-21'



VORGEBACKEN





2104664

5001604



## Pavé garde messier 1900

Handwerklicher brauner Mehrkorn-Sauerteiglaib aus Weizen und Weizenvollkorn, mit einem flüssigen natürlichen Sauerteig aus Weizen und Roggenmehl, angereichert mit geröstetem Sesam, Kürbiskernen & Leinsamen. Garniert mit Leinsamen und Sesam, auf Stein gebacken.

 1900 g

 4 ST/KART — 40 KART/PAL

 BACKEN 210°C · 19-21'

 VORGEBACKEN



# Geschnittene (Toast)Brote

2104665



## Pavé garde chasse pre-sliced 1100

neu

Rustikales Weizenbrot mit Weizensauerteig, der den Geschmack der saftigen Krume und der dicken Kruste verbessert. Mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken. In 15 verzehrbereite und 17mm dicke Scheiben geschnitten und in einem ofenbeständigen Backbeutel verpackt.

 1100 g — 15 + 2 slices

 6 x 1 ST/KART — 36 KART/PAL

 AUFTAUEN 22°C · 60' in Backtüte

 BACKEN 190°C · 8-10' in Backtüte

 VORGEBACKEN



2104664



## Pavé garde forestier pre-sliced 1100

neu

Rustikaler Laib aus Weizen, Vollkornroggenmehl und Röstmalzmehl, angereichert mit braunen Leinsamen, Soja und Sonnenblumenkernen. Mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken. In 15 verzehrbereite und 17mm dicke Scheiben geschnitten und in einem ofenbeständigen Backbeutel verpackt.

 1100 g — 15 + 2 slices

 6 x 1 ST/KART — 36 KART/PAL

 AUFTAUEN 22°C · 60' in Backtüte

 BACKEN 190°C · 8-10' in Backtüte

 VORGEBACKEN



# Geschnittene (Toast)Brote

5001609



## Loaf with sourdough white pre-sliced

Backfrisches, vorgeschnittenes weißes Weizenbrot mit Sauerteig aus Weizen und Roggen; 21-22 nutzbare 17 mm dicke Scheiben mit einer weichen und zarten Krume und einer knusprigen Kruste mit mehr Geschmack und Aroma. Jedes Brot ist in einer Backtüte verpackt und backfertig. Ideal für rustikale Sandwiches, Panini und Toasts.



**1000 g — 21-22 + 2 slices**



**5 x 1 ST/KART — 48 KART/PAL**



**AUFTAUEN 4°C · 60' in Backtüte**



**BACKEN 170°C · 6-8' in Backtüte**



**FERTIGGEBACKEN**



5001608



## Loaf with sourdough multiseed pre-sliced

Backfrisches, vorgeschnittenes Mehrkornbrot mit Sauerteig aus Weizen und Roggen; 21-22 nutzbare 17 mm dicke Scheiben mit einer weichen und zarten Krume und einer knusprigen Kruste mit mehr Geschmack und Aroma. Jedes Brot ist in einer Backtüte verpackt und backfertig. Ideal für rustikale Sandwiches, Panini und Toasts.



**1000 g — 21-22 + 2 slices**



**5 x 1 ST/KART — 48 KART/PAL**



**AUFTAUEN 4°C · 60' in Backtüte**



**BACKEN 170°C · 6-8' in Backtüte**



**FERTIGGEBACKEN**



5001008



## Sandwich bread white 800

Quadratisch, geschnittenes Weißbrot: 18 Scheiben à 12 x 12 x 1,2 cm (+ 2 Endstücke). Ideal zum Toasten und für Sandwiches.



**800 g — 18 + 2 slices**



**10 x 1 ST/KART — 48 KART/PAL**



**AUFTAUEN 22°C · 240'**



**AUFTAUEN & SERVIEREN**



5001009



## Sandwich bread malted 800

Quadratisch, geschnittenes Weißbrot mit gemälzten Weizenflocken, Weizenkleie und gemälztem Weizen- & Gerstenmehl: 18 Scheiben à 12 x 12 x 1,2 cm (+ 2 Endstücke). Ideal zum Toasten und für Sandwiches.



**800 g — 18 + 2 slices**



**10 x 1 ST/KART — 48 KART/PAL**



**AUFTAUEN 22°C · 240'**



**AUFTAUEN & SERVIEREN**



5001995



## Danish rye bread pre-sliced

neu

Ballaststoffreiches, dunkles dänisches Roggenbrot voller Körnern (39%): Roggenkerne, Sonnenblumenkerne und Kürbiskerne. Mit Vollkorn-Roggensauerteig veredelt und mit gehackten Kürbiskernen besprenkelt. In 13 verzehrbereite Scheiben geschnitten.



600 g — 13 slices



15 ST/KART — 96 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 360'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5000484



## Tramezzino

Weißer Sandwichlaib ohne Kruste, horizontal geschnitten; 10 Scheiben à 45 x 10 x 0,85 cm. Für Sandwiches, Canapés und Toasts.



1000 g — 10 slices / 45 cm



6 ST/KART — 48 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5000779



## Tramezzino wheat-rye

Weizenbrot mit Roggenmehl ohne Kruste, horizontal geschnitten; 10 Scheiben à 45 x 10 x 0,85 cm. Für Sandwiches, Canapés und Toasts.



1000 g — 10 slices / 45 cm



6 ST/KART — 48 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



AUFTAUEN & SERVIEREN



# Viennoiserie





- 108 Croissants
- 113 Pains au chocolat & Swirls
- 115 Dänisches Feingebäck
- 118 Anderes Feingebäck
- 120 Mini Viennoiserie



# Croissants

5000648



## Mini croissant au beurre

Ein butterreiches Mini-Croissant, mit Ei bestrichen. Hergestellt mit 18% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



25 g



4 x 40 ST/KART — 80 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 13-15'



ZUM BACKEN



5001456



## Mini croissant au beurre curved

Ein gebogenes, reichhaltiges Mini-Buttercroissant. Hergestellt mit 25% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



22 g



± 136 ST/KART — 128 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 13-15'



ZUM BACKEN



5002002



## Argentino croissant

Lokale argentinische Version des Croissants (auch Medialunas oder Facturas genannt). Ein sehr reichhaltiges Dessertgebäck im Stil eines Croissants, mit Sahnebutter, Zucker, Eiern und Milch. Kann in süßen und pikanten Gerichten serviert werden. Zubereitet mit 23% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



40 g



2 x 55 ST/KART — 128 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 45'



BACKEN 170°C · 17'



ZUM BACKEN



5001758



## Mini croissant double colour choco

Zweifärbiges Mini-Buttercroissant, zubereitet aus geschichtetem Hefeteig in zwei Geschmacksrichtungen (Natur und Kakao) mit reicher Kakaofüllung. Hergestellt mit 18% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



45 g



36 ST/KART — 130 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 14-16'



ZUM BACKEN



5001592



## Croissant artisanal au beurre 60

Mittelgroßes Croissant mit qualitativ hochwertiger französischer Butter, Zucker und Vollmilchpulver. Die traditionelle französische Zubereitungsmethode mit einer längeren Ruhezeit garantiert einen besseren und volleren Geschmack mit Aromen von frischer Butter und einer schönen Schichtung. Zubereitet mit 23% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



60 g



2 x 35 ST/KART — 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 17-19'



ZUM BACKEN



5001996



## Croissant artisanal au beurre 70

neu

Croissant mit qualitativ hochwertiger französischer Butter, Zucker und Vollmilchpulver. Die traditionelle französische Zubereitungsmethode mit einer längeren Ruhezeit garantiert einen besseren und volleren Geschmack mit Aromen von frischer Butter und einer schönen Schichtung. Zubereitet mit 23% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



70 g



2 x 35 ST/KART — 64 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 17-19'



ZUM BACKEN



# Croissants

5000655



## Croissant au beurre 65

Klassisches französisches Croissant mit Butter und offenen Lagen im blättrigen Hefeteig für ein schönes Volumen, mit Ei bestrichen. Hergestellt mit 18% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



65 g



4 x 20 ST/KART — 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 17-19'



ZUM BACKEN



5001851



## Organic croissant au beurre 70

Biologisches Croissant aus dünn geschichtetem blättrigem Hefeteig mit Butter. Hergestellt mit 23% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



70 g



2 x 30 ST/KART — 64 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 17-19'



ZUM BACKEN



5001966



## Maxi croissant au beurre

Großes gerades, reichhaltiges Buttercroissant mit offener Textur und reichhaltigem Geschmack, mit Ei bestrichen. Hergestellt mit 24% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



80 g



4 x 15 ST/KART — 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 17-19'



ZUM BACKEN



5001751



## Croissant au beurre multigrain 80

Ein köstliches und reich verziertes Mehrkorn-Buttercroissant mit Roggenmehl, geröstetem Gerstenmalz & Dinkelmehl, Leinsamen und Sonnenblumenkernen. Hergestellt mit 19% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



80 g



2 x 30 ST/KART — 64 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 17-19'



ZUM BACKEN



5001211



## Croissant curved 100

Erstklassiges Margarine-Croissant, sehr reicher Geschmack, mit einem schönen Volumen und feiner Schichtung, mit Ei bestrichen. Ideal als Croissant oder als Sandwichbrötchen.

100 g

36 ST/KART — 72 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

ZUM BACKEN



5002001



## Croissant curved multigrain 85

neu

Premium Margarine-Croissant, sehr reichhaltig im Geschmack, mit einem schönen Volumen und feiner Schichtung. Hergestellt aus Weizen- und Haferkleie, angereichert und belegt mit einer Vielzahl von Körnern & Samen wie braunen & goldenen Leinsamen, Chia-, Sonnenblumen- und Sesamsamen, Hafer- und Weizenflocken. Ideal, um als solches oder als Sandwich-Brötchen verwendet zu werden.

85 g

2 x 20 ST/KART — 72 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

ZUM BACKEN



2004117



## Croissant au beurre FB 45

Fertig gebackenes, goldbraunes Buttercroissant. Hergestellt mit 21% Butter (Anteil am Gesamtzept).

45 g

70 ST/KART — 36 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN



5000914



## Croissant au beurre FB 55

Fertig gebackenes Buttercroissant von außerordentlicher Qualität. Hergestellt mit 21% Butter (Anteil am Gesamtzept).

55 g

40 ST/KART — 48 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN



# Croissants

5001648



## Croissant almond filling

Voluminöses, schön geschichtetes Buttercroissant mit einer großzügigen Mandelfüllung und belegt mit Mandelsplittern.



100 g



2 x 30 ST/KART — 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 20-22'



ZUM BACKEN



5001647



## Croissant chocolate hazelnut filling

Voluminöses, schön geschichtetes Buttercroissant mit einer großzügigen Pralinéfüllung und verziert mit Schokoladenchips.



100 g



2 x 30 ST/KART — 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 20-22'



ZUM BACKEN



5001674



## Croissant double colour raspberry filled

Voluminöses, schön geschichtetes doppelt gefärbtes Buttercroissant, geschaffen durch die Umarmung von zwei Aromen eines mehrlagigen Hefeteigs (Natural und Himbeere), durchzogen mit einer reichen Himbeerfüllung. Hergestellt mit 16% Butter (Anteil am Gesamtzept).



90 g



40 ST/KART — 96 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 17-19'



ZUM BACKEN



5001673



## Croissant double colour choco filled

Voluminöses, schön geschichtetes doppelt gefärbtes Buttercroissant, geschaffen durch die Umarmung von zwei Aromen eines mehrlagigen Hefeteigs (Natural und Kakao), durchzogen mit einer reichen Schokofüllung. Hergestellt mit 16% Butter (Anteil am Gesamtzept).



90 g



40 ST/KART — 96 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 17-19'



ZUM BACKEN



# Pains au chocolat & Swirls

panesco  
keep exploring

5000649



## Mini pain au chocolat au beurre

Mini-Butterschokoladenbrötchen mit zwei Riegeln dunkler Schokolade, mit Ei bestrichen. Hergestellt mit 16% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



25 g



4 x 40 ST/KART — 80 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 13-15'



ZUM BACKEN



5001997



## Pain au chocolat artisanal au beurre 70

neu

Schokoladenbrötchen mit qualitativ hochwertiger französischer Butter, Zucker, Vollmilchpulver und Zartbitterschokolade. Die traditionelle französische Zubereitungsmethode mit einer längeren Ruhezeit garantiert einen besseren und volleren Geschmack mit Aromen von frischer Butter und einer schönen Schichtung. Zubereitet mit 21% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



70 g



2 x 45 ST/KART — 64 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 17-19'



ZUM BACKEN



Viennoiserie

5001852



## Organic pain au chocolat au beurre 75

Biologisches Schokoladenbrötchen aus dünn geschichtetem blättrigem Hefeteig mit Butter und zwei Riegel dunkler Schokolade. Hergestellt mit 21% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



75 g



2 x 35 ST/KART — 64 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 17-19'



ZUM BACKEN



# Pains au chocolat & Swirls

5001591



## Pain au chocolat au beurre

Schokoladenbrötchen aus geschichtetem Hefeteig, zubereitet mit Butter und mit zwei Riegeln Zartbitterschokolade. Hergestellt mit 16% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



75 g



2 x 35 ST/KART — 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 17-19'



ZUM BACKEN



5001911



## Pain au chocolat au beurre FB

Fertig gebackenes Schokoladenbrötchen aus geschichtetem Hefeteig mit Butter und zwei Schokoladenriegeln. Hergestellt mit 21% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



70 g



3 x 16 ST/KART — 48 KART/PAL



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



FERTIGGEBACKEN



5000650



## Mini pain aux raisins au beurre

Klassischer französischer Mini-Strudel mit Butter, Vanillepudding und Rosinen, mit Ei bestrichen. Hergestellt mit 14% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



30 g



5 x 30 ST/KART — 80 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 13-15'



ZUM BACKEN



5002018



## Pain aux raisins au beurre

neue  
Verpackung

Klassischer französischer Strudel aus butterreichem blättrigem Hefeteig mit Vanillecreme und saftigen Rosinen, mit Ei bestrichen. Hergestellt mit 13% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



100 g



3 x 24 ST/KART — 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 17-19'



ZUM BACKEN



# Dänisches Feingebäck

panesco  
keep exploring

5001919



## Vegan mini Danish crown mix

Sortiment aus 3 Mini-Plundergebäcke:  
2 x 20 Minikronen, gefüllt mit pflanzlicher Vanillecreme und karamellisiertem braunem Zucker, gesprenkelt mit gehackten Haselnüssen, 2 x 20 Minikronen, gefüllt mit Apfel und Sanddorn, 2 x 20 Minikronen, gefüllt mit Kirschen. 1 Beutel Orangenglasur für die Mini-Plunderkronen mit Apfel und Sanddorn inbegriffen.

**40 g**  
 **6 x 20 ST/KART — 104 KART/PAL**  
 **AUFTAUEN 22°C · 15'**  
 **BACKEN 180°C · 13-15'**  
 **ZUM BACKEN**



5001915



## Vegan Danish crown custard

Plunderkronen, gefüllt mit cremigem, pflanzlichem Vanillepudding und karamellisiertem Farinzucker, besprenkelt mit gehackten Haselnüssen.

**90 g**  
 **4 x 12 ST/KART — 104 KART/PAL**  
 **AUFTAUEN 22°C · 15'**  
 **BACKEN 180°C · 19-21'**  
 **ZUM BACKEN**



Viennoiserie

5001916



## Vegan Danish crown apple buckthorn

Plunderkronen, gefüllt mit Apfel und Sanddorn. 1 Beutel Orangenglasur inbegriffen.

**88 g**  
 **4 x 12 ST/KART — 104 KART/PAL**  
 **AUFTAUEN 22°C · 15'**  
 **BACKEN 180°C · 19-21'**  
 **ZUM BACKEN**



5001916

# Dänisches Feingebäck

5000971



## Mini maple pecan plait

Knuspriges Mini-Plundergebäck mit einer feinen süßen Füllung von Ahornsirup & zerstoßenen Pekannüssen, bestreut mit Pekannüssen. 1 Beutel Ahornsirup inbegriffen.



40 g



5 x 20 ST/KART — 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 13-15'



ZUM BACKEN



5000731



## Maple pecan plait

Typisches knuspriges Plundergebäck mit einer feinen süßen Füllung von Ahornsirup & zerstoßenen Pekannüssen, bestreut mit Pekannüssen. 1 Beutel Ahornsirup und Papierhüllen inbegriffen.



95 g



4 x 12 ST/KART — 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 19-21'



ZUM BACKEN



5000929



## Mini Danish mix

Sortiment aus 5 vorgegarten Mini-Plundergebäckstücken: 20 Ahorn-Pekannuss-Zöpfe, 20 Apfelgitter, 30 Mini-Zimtschnecken, 20 Mini-Puddingkronen und 20 Mini-Himbeerkrone.



40 g



110 ST/KART — 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 13-15'



ZUM BACKEN



5000731 - 5000929

5001473



## Cinnamon swirl

Sehr knuspriger Plundergebäckstrudel, gefüllt mit einer Creme aus Zimt und braunem Zucker. 1 Beutel Zuckerguss inbegriffen.



85 g



4 x 12 ST/KART — 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 19-21'



ZUM BACKEN



5000732



## Danish custard crown

Vanillecreme mit einem Hauch Mandeln in einer knusprigen Plundergebäckkrone. 1 Beutel Zuckerguss inbegriffen.



90 g



4 x 12 ST/KART — 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 19-21'



ZUM BACKEN



# Anderes Feingebäck

5001620



## Mini torsade au chocolat au beurre

Gedrehter, geschichteter Hefeteig (mit feiner Butter) mit Vanillecreme und viel Zartbitterschokoladenperlen. Hergestellt mit 12% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



28 g



2 x 50 ST/KART — 96 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 13-15'



ZUM BACKEN



5001458



## Mini marzipan twist

Knuspriger Twister mit Marzipan-Mandel-Füllung, garniert mit Sesam und Mohn.



45 g



75 ST/KART — 120 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 13-15'



ZUM BACKEN



5002003

## Mini deluxe viennoiserie mix

neu

Mischung von 4 erstklassigen Mini-Butterfeingebäckstücken: 50 Vanillebrötchen, 50 Himbeerbrötchen, dekoriert mit rosa Zucker, 50 Pralinéfingern, dekoriert mit gerösteten Karamell-Haselnusstücken, 50 quadratischen Gebäckstücken mit Erdbeerpüree, dekoriert mit Mandelstücken. Jedes von ihnen zubereitet mit einem Butteranteil von 12% bis 17% (Anteil am Gesamtrezept).



30-40 g



4 x 50 ST/KART — 64 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 14-16'



ZUM BACKEN



5001150



## Mini feuilleté aux fruits mix

Gemischte Box mit Blätterteig-Gitterkuchen mit Butter und mit Ei bestrichen; mit 4 verschiedenen Fruchtfüllungen: Apfelwürfel, Sauerkirschen, Mango und Erdbeeren.



40 g



4 x 25 ST/KART — 96 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 13-15'



ZUM BACKEN



2104670



## Croissant bun

neu

Vielseitiges Brötchen aus Croissantteig. Geschichteter Hefeteig, eingerollt in einer Papierbackschale. Ergibt einen schönen hohen Strudel, der einfach horizontal geschnitten und sowohl für süße als auch für pikante Gerichte verwendet werden kann. Zubereitet mit 19% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



70 g



35 ST/KART — 88 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 17-19'



ZUM BACKEN



5000970



## Caribbean twist

Blätterteig-Twister mit Vanillecreme, angereichert mit Ananas, besprenkelt mit knusprigen Kokosnusssplintern.



100 g



3 x 26 ST/KART — 48 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 17-19'



ZUM BACKEN



5000901



## Apple turnover

Dreieckiges Gebäck mit Apfelstücken, Rosinen und einem Hauch Zimt, vollendet mit Zuckerperlen.



145 g



35 ST/KART — 80 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 30-32'



ZUM BACKEN



# Mini Viennoiserie

5000648



## Mini croissant au beurre

Ein butterreiches Mini-Croissant, mit Ei bestrichen. Hergestellt mit 18% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



25 g



4 x 40 ST/KART — 80 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 13-15'



ZUM BACKEN



5001456



## Mini croissant au beurre curved

Ein gebogenes, reichhaltiges Mini-Buttercroissant. Hergestellt mit 25% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



22 g



± 136 ST/KART — 128 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 13-15'



ZUM BACKEN



5002002



## Argentino croissant

neu

Lokale argentinische Version des Croissants (auch Medialunas oder Facturas genannt). Ein sehr reichhaltiges Dessertgebäck im Stil eines Croissants, mit Sahnebutter, Zucker, Eiern und Milch. Kann in süßen und pikanten Gerichten serviert werden. Zubereitet mit 23% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



40 g



2 x 55 ST/KART — 128 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 45'



BACKEN 170°C · 17'



ZUM BACKEN



5002002

5001758



## Mini croissant double colour choco

Zweifärbiges Mini-Buttercroissant, zubereitet aus geschichtetem Hefeteig in zwei Geschmacksrichtungen (Natur und Kakao) mit reicher Kakaofüllung. Hergestellt mit 18% Butter (Anteil am Gesamtrezept).

 **45 g**  
 **36 ST/KART — 130 KART/PAL**  
 **AUFTAUEN 22°C · 30'**  
 **BACKEN 170°C · 14-16'**  
 **ZUM BACKEN**



5000649



## Mini pain au chocolat au beurre

Mini-Butterschokoladenbrötchen mit zwei Riegeln dunkler Schokolade, mit Ei bestrichen. Hergestellt mit 16% Butter (Anteil am Gesamtrezept).

 **25 g**  
 **4 x 40 ST/KART — 80 KART/PAL**  
 **AUFTAUEN 22°C · 30'**  
 **BACKEN 170°C · 13-15'**  
 **ZUM BACKEN**



In Argentinien sind diese Croissants auch als *Medialunas* (*Halbmonde*) oder *Facturas* bekannt, das vom lateinischen Wort ‚facere‘ (herstellen oder schaffen) abstammt.

5000650



## Mini pain aux raisins au beurre

Klassischer französischer Mini-Strudel mit Butter, Vanillepudding und Rosinen, mit Ei bestrichen. Hergestellt mit 14% Butter (Anteil am Gesamtrezept).

 **30 g**  
 **5 x 30 ST/KART — 80 KART/PAL**  
 **AUFTAUEN 22°C · 30'**  
 **BACKEN 170°C · 13-15'**  
 **ZUM BACKEN**



# Mini Viennoiserie

5000971



## Mini maple pecan plait

Knuspriges Mini-Plundergebäck mit einer feinen süßen Füllung von Ahornsirup & zerstoßenen Pekannüssen, bestreut mit Pekannüssen. 1 Beutel Ahornsirup inbegriffen.



40 g



5 x 20 ST/KART — 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 13-15'



ZUM BACKEN



5001458



## Mini marzipan twist

Knuspriger Twister mit Marzipan-Mandel-Füllung, garniert mit Sesam und Mohn.



45 g



75 ST/KART — 120 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 13-15'



ZUM BACKEN



5001620



## Mini torsade au chocolat au beurre

Gedrehter, geschichteter Hefeteig (mit feiner Butter) mit Vanillecreme und viel Zartbitterschokoladenperlen. Hergestellt mit 12% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



28 g



2 x 50 ST/KART — 96 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 13-15'



ZUM BACKEN



5002003

## Mini deluxe viennoiserie mix

neu

Mischung von 4 erstklassigen Mini-Butterfeingebäckstücken: 50 Vanillebrötchen, 50 Himbeerbrötchen, dekoriert mit rosa Zucker, 50 Pralinéfingern, dekoriert mit gerösteten Karamell-Haselnussstücken, 50 quadratischen Gebäckstücken mit Erdbeerpüree, dekoriert mit Mandelstücken. Jedes von ihnen zubereitet mit einem Butteranteil von 12% bis 17% (Anteil am Gesamtrezept).



30-40 g



4 x 50 ST/KART — 64 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 170°C · 14-16'



ZUM BACKEN



5001150



## Mini feuilleté aux fruits mix

Gemischte Box mit Blätterteig-Gitterkuchen mit Butter und mit Ei bestrichen; mit 4 verschiedenen Fruchtfüllungen: Apfelwürfel, Sauerkirschen, Mango und Erdbeeren.

40 g

4 x 25 ST/KART — 96 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 13-15'

ZUM BACKEN



5001919



## Vegan mini Danish crown mix

Sortiment aus 3 Mini-Plundergebäcke: 2 x 20 Minikronen, gefüllt mit pflanzlicher Vanillecreme und karamellisiertem braunem Zucker, gesprenkelt mit gehackten Haselnüssen, 2 x 20 Minikronen, gefüllt mit Apfel und Sanddorn, 2 x 20 Minikronen, gefüllt mit Kirschen. 1 Beutel Orangenglasur für die Mini-Plunderkronen mit Apfel und Sanddorn begriffen.

40 g

6 x 20 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 13-15'

ZUM BACKEN



5000929



## Mini Danish mix

Sortiment aus 5 vorgegarten Mini-Plundergebäckstücken: 20 Ahorn-Pekannuss-Zöpfe, 20 Apfelgitter, 30 Mini-Zimtschnecken, 20 Mini-Puddingkronen und 20 Mini-Himbeer-kronen.

40 g

110 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

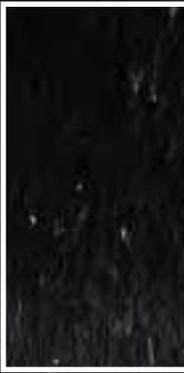
BACKEN 180°C · 13-15'

ZUM BACKEN





# Pâtisserie



- 
- 
- 126 Torten & Tartes  
130 Einzelverpacktes Feingebäck  
134 Kuchen  
135 Waffeln & Pfannkuchen  
136 Mini Patisserie / Zum Kaffee

# Torten & Tartes

5001364



## Chocolate cream cake

Vorportionierter (14 P.) hoher Schokoladenkuchen, aufgebaut mit 3 Lagen Schokoladenbiskuit, abwechselnd mit dunklem Schokoladenmousse und überzogen mit Ganache.



1750 g — 125 g • 14 p



1 ST/KART — 216 KART/PAL



AUFTAUEN 4°C · 480'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5000642



## Tiramisu tondo

Vorportionierter (12 P.) leichter, in Kaffee getränkter Biskuit mit Creme und Mascarpone-Füllung mit einem Hauch Marsala (Originalrezept).



1080 g — 90 g • 12 p



1 ST/KART — 216 KART/PAL



AUFTAUEN 4°C · 240'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5001958

## Chocolate fudge cake

Vorportionierter (14 P.) hoher Schokoladenkuchen, mit 3 Schichten Schokoladencremekuchen, abgewechselt mit Zartbitterschokoladenmousse und überzogen mit Zartbitterschokoladenganache mit einer Dekoration von Browniewürfeln auf der Oberseite und Schokoladenflocken auf der Seite.



2100 g — 150 g • 14 p



1 ST/KART — 216 KART/PAL



AUFTAUEN 4°C · 1440'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5001958

5001366



## Iced carrot cake

Vorportionierter (14 P.) hoher Karottenkuchen mit 4 Lagen Karottenkuchen (mit Mandeln & Rosinen), abwechselnd mit 4 Lagen Vanillejoghurtcreme, parfümiert mit Orange.

 **2500 g — 178 g • 14 p**  
 **1 ST/KART — 216 KART/PAL**  
 **AUFTAUEN 4°C · 720'**  
 **AUFTAUEN & SERVIEREN**



5001669



## Snow white's forest fruit cake

Vorportionierter (12 P.) Kuchen mit 3 Schichten leichtem Biskuitkuchen und Cremefüllung, durchzogen und dekoriert mit gefriergetrockneten roten & schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren und besprenkelt mit Kornblumen.

 **1250 g — 104 g • 12 p**  
 **1 ST/KART — 216 KART/PAL**  
 **AUFTAUEN 4°C · 720'**  
 **AUFTAUEN & SERVIEREN**



5001846

## Blueberry red velvet cake

Vorportionierter (12 P.) Kuchen mit 3 Schichten eines Red Velvet-Biskuits, abgewechselt mit 3 Schichten von Heidelbeercreme in verschiedenen Farbtönen. Verziert mit Red Velvet-Crumble und schwarzen Johannisbeeren.

 **1880 g — 157 g • 12 p**  
 **1 ST/KART — 216 KART/PAL**  
 **AUFTAUEN 4°C · 720'**  
 **AUFTAUEN & SERVIEREN**



# Torten & Tartes

5000933



## White cheesecake

Vorportionierter (12 P.) runder Käsekuchen in einem knusprigen Mürbeteiggebäck.



1600 g — 133 g • 12 p



1 ST/KART — 240 KART/PAL



AUFTAUEN 4°C · 1440'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001932



## Apple crumble cheese cake

neu

Vorportionierter (12 P.) weicher Sahnekäsekuchen mit Apfelstücken auf einer Basis aus Crumble mit Karamell und Zimt (Art Spekulatius) und belegt mit einem Crumble mit Rohrzucker.



1600 g — 133 g • 12 p



1 ST/KART — 312 KART/PAL



AUFTAUEN 4°C · 1440'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5000657

## Profiterole tart

Vorportionierte (12 P.) Torte mit einer dünnen Lage Vanillecreme, bedeckt mit Konditorcreme (leichte Puddingcreme) und gefüllten Windbeuteln, dekoriert mit Puderzucker und Schokoladenflocken.



1600 g — 133 g • 12 p



1 ST/KART — 184 KART/PAL



AUFTAUEN 4°C · 480'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5000640



## Crostata al limone

Vorportionierter (14 P.) Mürbeteigkuchen, gefüllt mit einer erfrischenden Masse aus Vanillecreme und Zitronensaft, schön garniert mit Puderzucker.



1400 g — 100 g • 14 p



1 ST/KART — 240 KART/PAL



AUFTAUEN 4°C · 240'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5000697



## Apple tart normande

Vorportionierter (12 P.) offener Apfelkuchen mit Apfelspalten, Rosinen und Zimt in einem Kuchenteig.

**1900 g — 158 g • 12 p**  
**1 ST/KART — 184 KART/PAL**  
**AUFTAUEN 4°C • 480'**  
**AUFTAUEN & SERVIEREN**



5001369



## Apple tart maison

Vorportioniertes (14 P.) originales Mürbeteiggebäck (mit Butter), reichlich gefüllt mit Äpfeln und Sultaninen, gewürzt mit Zimt.

**2500 g — 178 g • 14 p**  
**1 ST/KART — 216 KART/PAL**  
**AUFTAUEN 4°C • 720'**  
**AUFTAUEN & SERVIEREN**



5000996



## Apfelstrudel 125

Authentischer 'Apfelstrudel' mit 63% Äpfeln, Rosinen und Zimt. Vorgeschnitten in 8 Einzelportionen.

**125 g**  
**6 x 8 ST/KART — 90 KART/PAL**  
**AUFTAUEN 4°C • 720'**  
**BACKEN 180°C • 6-8'**  
**HEISS SERVIEREN**



5000656



## Red fruit tart

Vorportionierte (12 P.) offene Obsttorte mit einer Lage Schokoladenbiskuit, belegt mit einer Mischung von Waldfrüchten (rote Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und Himbeeren).

**1550 g — 129 g • 12 p**  
**1 ST/KART — 184 KART/PAL**  
**AUFTAUEN 4°C • 480'**  
**AUFTAUEN & SERVIEREN**



# Einzelverpacktes Feingebäck

5000979



## Feuilleté aux pommes

Fertig gebackenes Blätterteigtörtchen mit -in Butter gebratenen- Äpfeln, bedeckt mit Aprikosenglasur und dekoriert mit Puffreis.



105 g



16 ST/KART — 120 KART/PAL



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



FERTIGGEBACKEN



5001771



## Moelleux chocolate

Schokoladenkuchen mit schmelzendem Kern aus belgischer Zartbitterschokolade.



90 g



24 ST/KART — 144 KART/PAL



BACKEN 200°C · 10-12'



oder MIKROWELLE 500W · 65 sec



HEISS SERVIEREN



5001771

5001914



## Classic cheesecake

Käsesahnekuchen in Portionsgröße (mit Frischkäse, Quark und Butter) auf einem Mürbeteigkeks.



85 g — Ø 6 cm



12 ST/KART — 288 KART/PAL



AUFTAUEN 4°C · 480'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5001913



## Marbled blueberry cheesecake

Käsesahnekuchen in Portionsgröße mit Heidelbeeren auf einem Mürbeteigkeks.



85 g — Ø 6 cm



12 ST/KART — 288 KART/PAL



AUFTAUEN 4°C · 480'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5000845

## Bavarois chocolate almond milk

Individuelle Bavarois aus Zartbitterschokolade und einem Kern von Mandelmilch und Himbeergelee, garniert mit Schokoladenbiskuit, Ganache und Mandeln.



85 g



20 ST/KART — 160 KART/PAL



AUFTAUEN 4°C · 240'



AUFTAUEN & SERVIEREN



5000844

## Bavarois raspberry lemon

Individuelle Bavarois aus Himbeeren und Zitrone, garniert mit Himbeeren und Mandelbiskuit.



85 g



20 ST/KART — 160 KART/PAL



AUFTAUEN 4°C · 240'



AUFTAUEN & SERVIEREN



# Einzelverpacktes Feingebäck

5001849



## Lemon meringue barlet

Ein stabförmiger Mürbeteig-Tortenboden, gefüllt mit Zitronencreme und verziert mit italienischem Baiser, leicht karamellisiert mit dem Küchenbrenner.



85 g



2 x 9 ST/KART — 128 KART/PAL



AUFTAUEN 4°C · 120'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5001850



## Chocolate barlet

Ein stabförmiger Mürbeteig-Tortenboden, gefüllt mit Milkschokoladen-Ganache.



70 g



3 x 9 ST/KART — 128 KART/PAL



AUFTAUEN 4°C · 120'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5001850

5001845

## Raspberry white chocolate delight

Raffinierte rechteckige Konditorkomposition mit verschiedenen Texturen: knusprige Feuilletine (Crumble-Keks), belegt mit Himbeerkonfitüre (mit Samen), einer Schicht Mandelkeks und einer Schicht weißem Schokoladen-Bavaois, vollendet mit einem Spiegel Himbeergelee.

 90 g

 3 x 10 ST/KART — 99 KART/PAL

 AUFTAUEN 4°C · 120'

 AUFTAUEN & SERVIEREN



5001844

## Chocolate salted caramel delight

Raffinierte rechteckige Konditorkomposition mit verschiedenen Texturen: knusprige Feuilletine mit Mandeln, belegt mit einer Schicht Schokoladenbiskuit und einer Schicht Schokoladenmousse, getrennt mit einer Schicht von gesalzener Karamell, vollendet mit einem Spiegel Schokoladen-Ganache.

 70 g

 3 x 10 ST/KART — 99 KART/PAL

 AUFTAUEN 4°C · 120'

 AUFTAUEN & SERVIEREN



5001573

## Parade of Belgian chocolate quenelles

Drei Klößchen von Bayerischer Creme mit belgischer Schokolade – weiße, dunkle und Milchschokolade – leicht bestäubt mit Schokolade, auf einer knusprigen Feuilletine, Mandelbiskuit und Ganache.

 60 g

 2 x 8 ST/KART — 154 KART/PAL

 AUFTAUEN 4°C · 180'

 AUFTAUEN & SERVIEREN



5001850

# Kuchen

5001522



## Lemon ring cake

Softiger und zarter Biskuitkuchen (mit ganzem Ei), aromatisiert mit Zitronengeleewürfeln und bestreut mit Puderzucker. Herrlich als Frühstückskuchen, fantastisch zur Teestunde.



800 g — Ø 21 cm



1 ST/KART — 270 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 180'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5001588



## Belgian apple ring cake

Softiger und zarter Biskuitkuchen (mit ganzem Ei), reichlich gefüllt mit jonagold-Apfelstücken, garniert mit Mandelsplittern, Aprikosengelee und bestreut mit Puderzucker. Herrlich als Frühstückskuchen, fantastisch zur Teestunde.



825 g — Ø 21 cm



1 ST/KART — 270 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 180'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5001589



## Belgian chocolate ring cake

Softiger und zarter Schokoladenbiskuitkuchen (mit ganzem Ei), mit belgischen Zartbitterschokoladentropfen, vollendet mit Aprikosengelee und bestreut mit Puderzucker. Herrlich als Frühstückskuchen, fantastisch zur Teestunde.



800 g — Ø 21 cm



1 ST/KART — 270 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 180'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5000105



## Belgian sugar waffle

Lütticher Waffel: süße karamellierte dichte Waffel mit Zuckerperlen.



90 g



32 ST/KART — 96 KART/PAL



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



FERTIGGEBACKEN



# Waffeln & Pfannkuchen

panesco  
keep exploring

5001871



## American pancakes plain

neu

Amerikanischer Pfannkuchen mit hausgemachtem Aussehen, saftige offene Honigwabenstruktur und dem reichen Aroma von Eiern. Neutraler Geschmack, sodass er vielseitiger für süße und pikante Gerichte verwendet werden kann.



40 g — Ø 10,5 cm



40 ST/KART — 144 KART/PAL



BACKEN 180°C · 2'



oder MIKROWELLE 650W · 60 sec



HEISS SERVIEREN



5002004



## American pancakes banana spelt

neu

Amerikanischer Pfannkuchen mit hausgemachtem Aussehen, saftige offene Wabenstruktur, mit Dinkelmehl, reinem Bananenpüree (37%) und Eiern.



40 g — Ø 10,5 cm



40 ST/KART — 144 KART/PAL



BACKEN 180°C · 2'



oder MIKROWELLE 650W · 60 sec



HEISS SERVIEREN



5000622



## Brussels waffle

Goldgelbe, knusprige Waffel mit einer luftigen Struktur durch geschlagenes Eiweiß.



80 g



6 x 9 ST/KART — 40 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 200°C · 3-4'



HEISS SERVIEREN



5000709



## Flanders sweet pancakes

Ein reichhaltiger Pfannkuchen mit Milch, Mehl, Eiern und Zucker, in der Pfanne fertig gebacken.



55 g — Ø 18 cm



12 x 9 ST/KART — 84 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 180'



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



HEISS SERVIEREN



# Mini Pâtisserie / Zum Kaffee

5000700



## Profiterole dairy cream

Brandteiggebäck, gefüllt mit geschlagener Vanille-Sahnecreme.



12.5 g



190 ST/KART — 96 KART/PAL



AUFTAUEN 4°C · 60'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5001498



## Profiterole caramel

Brandteiggebäck, gefüllt mit Karamellmousse und überzogen mit knuspriger Karamell-Kakaoglasur.



20 g



190 ST/KART — 96 KART/PAL



AUFTAUEN 4°C · 60'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5001191



## Profiterole chocolate praliné

Brandteiggebäck, gefüllt mit Haselnusscreme und überzogen mit Zartbitterschokolade und zerkleinerten Haselnüssen.



18 g



196 ST/KART — 96 KART/PAL



AUFTAUEN 4°C · 60'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5000110



## Mini éclair vanilla chocolate

Brandteiggebäck, gefüllt mit einer leichten Vanillecreme und Schokoladen-Topping.

 17.5 g

 14 x 12 ST/KART — 84 KART/PAL

 AUFTAUEN 4°C · 60'

 AUFTAUEN & SERVIEREN



5001507



## Mini macarons de Paris coffret

Sortiment 'Macarons de Paris' in 6 verschiedenen Geschmacksrichtungen: Schokolade, Himbeere, Pistazie, Zitrone, Vanille, Mokka. Verpackt in Blisterverpackung mit 2 Stück je Sorte.

 12 g

 8 x (2 x 6) ST/KART — 120 KART/PAL

 AUFTAUEN 4°C · 120'

 AUFTAUEN & SERVIEREN



5000772

## Mini bavarois paradiso mix

Sortiment von 3 Sorten Frucht-Bavarois und 2 Sorten Schokoladen-Bavarois, schön vollendet mit dekoriertem Biskuit und einem Spiegel von Fruchtglasur in 5 Geschmacksrichtungen: 4 Pistazien-Milchschokolade, 4 Passionsfrucht, 4 Himbeere, 4 Périgourdine, 4 Schwarzwald-Bavarois.

 27 g

 2 x (4 x 5) ST/KART — 80 KART/PAL

 AUFTAUEN 4°C · 120'

 AUFTAUEN & SERVIEREN



5000772

# Mini Pâtisserie / Zum Kaffee

5001692



## Mini pastel de nata

Eine 'Crème Brûlée' in einer Blätterteighülle.



25 g



144 ST/KART — 117 KART/PAL



BACKEN 200°C · Weniger als 3'



FERTIGGEBACKEN



5001363



## Mini moelleux intense

Typischer Schokoladensoufflé-Kuchen mit flüssigem Kern, auch bekannt als Schokoladen-Lavakuchen, zubereitet mit belgischer intensiver Zartbitterschokolade.



25 g



96 ST/KART — 184 KART/PAL



BACKEN 180°C · 8-10'



oder MIKROWELLE 480W · 10 sec



HEISS SERVIEREN



5001363

5001910



## Mini sugar waffle treats

Mini-Waffel mit karamellisiertem Zucker und Vanillin.

15 g

120 ST/KART — 144 KART/PAL

BACKEN 200°C · 4'

FERTIGGEBACKEN



5001500



## Mini Dutch pancake bites

Mini-Pfannkuchen aus einem Teig nach traditionellem niederländischem Rezept mit Weizenmehl, Eiern, Zucker, Milch und Treibmittel.

8 g

8 x 60 ST/KART — 96 KART/PAL

BACKEN 200°C · 3-4'

oder MIKROWELLE 800W · 60 sec

HEISS SERVIEREN



5001287



## Mini American muffin mix

Sortiment von mundgerechten Muffins in 3 Geschmacksrichtungen: Vanille, Vanille mit Schokoladenchips und doppelte Schokolade.

15 g

3 x 2 x 30 ST/KART — 88 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 120'

AUFTAUEN & SERVIEREN



5001502



## Mini donut fancy mix

Gemischte Box von 4 Mini-Donuts: 28 Donuts mit Erdbeerfüllung – rosa Glasur mit weißen Fantasie-Konfetti, 28 Donuts mit Haselnuss-Kakaofüllung – dunkle Glasur mit Haselnüssen, 28 Donuts natur – weiße Glasur mit bunten Konfetti, 28 Donuts natur – dunkle Glasur mit Kakao.

18-23 g

4 x 7 x 4 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN





Sweet  
on the go





142 Cookies

144 Brownies

145 Muffins

# Cookies

5000574



## Choc chip cookie

Knuspriger & weicher Keks mit  
Milchschokoladenstücken.



50 g



90 ST/KART — 108 KART/PAL



BACKEN 170°C · 10-12'



ZUM BACKEN



5000575



## Double choc chip cookie

Knuspriger & weicher Schokoladenkeks  
mit Zartbitterschokoladenstücken.



50 g



90 ST/KART — 108 KART/PAL



BACKEN 170°C · 10-12'



ZUM BACKEN



5001774



## Red velvet cookie

Großes "Red Velvet"-Plätzchen  
mit weißen Schokoladenstücken.  
Unwiderstehlich knusprige Außenseite,  
köstlich weiche Innenseite.



80 g



60 ST/KART — 88 KART/PAL



BACKEN 160°C · 14-15'



ZUM BACKEN



5000113



## Almond cookie with butter

Niederländische Spezialität:  
Cremebutterkeks mit Mandeln und  
weicher Mandelfüllung.



105 g



48 ST/KART — 96 KART/PAL



BACKEN 180°C · 10-12'



ZUM BACKEN





5001288 - 5001043

5001288



## Flapjack chocolate chip

Trockener, mittelweicher rechteckiger Keks aus Haferflocken und stücken belgischer Schokolade, Butter und braunem Demerara Zucker.



80 g



60 ST/KART — 150 KART/PAL



BACKEN 160°C · 10-12'



ZUM BACKEN



5001043



## Flapjack fruit

Trockener, mittelweicher rechteckiger Keks aus Haferflocken, Butter, Cranberries, Sultaninen und Sonnenblumenkernen.



80 g



60 ST/KART — 150 KART/PAL



BACKEN 160°C · 10-12'



ZUM BACKEN



# Brownies

5002008



## Dark chocolate farmers brownie

Handwerkliches Schokoladenbrownie mit echter belgischer Zartbitterschokolade, irischer gesalzener Butter und Eiern, vorgeschnitten. Ohne künstliche Farb- und Aromastoffe.



57 g



21 ST/KART — 192 KART/PAL



AUFTAUEN 4°C · 240'



oder MIKROWELLE 650W · 30 sec



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5002007



## Pecan caramel farmers brownie

Handwerkliches Schokoladenbrownie mit echter belgischer Zartbitterschokolade, irischer gesalzener Butter und Eiern. Belegt mit feiner Schokoladen-Ganache, gerösteten Pekannüssen und mit Karamell beträufelt, vorgeschnitten. Ohne künstliche Farb- und Aromastoffe.



71 g



21 ST/KART — 192 KART/PAL



AUFTAUEN 4°C · 240'



oder MIKROWELLE 650W · 30 sec



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5002006



## Chili cinnamon farmers brownie

Handwerkliches Schokoladenbrownie mit echter belgischer Zartbitterschokolade, irischer gesalzener Butter und Eiern. Mit Chili und Zimt gewürzt und mit Schokoladen-Ganache und Chiliflocken dekoriert, vorgeschnitten. Ohne künstliche Farb- und Aromastoffe.



67 g



21 ST/KART — 192 KART/PAL



AUFTAUEN 4°C · 240'



oder MIKROWELLE 650W · 30 sec



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5000330



## Brownie double choc

Kompakter, 'fudgy' karamellartiger Schokoladenblechkuchen mit Schokoladensplittern, vorgeschnitten.



60 g



2 x 24 ST/KART — 162 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 45'



AUFTAUEN &amp; SERVIEREN



5001606



## Muffin apple cinnamon

Muffin mit Apfelfüllung und Zimt, garniert mit Apfelstücken und Streuseln.

110 g

20 ST/KART — 160 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



5001605



## Muffin multiseed red fruit

Muffin mit verschiedenen Samen (Leinsamen, Hirse, Sonnenblumenkernen und Sesam), gefüllt mit rotem Fruchtepüree (Erdbeeren, Brombeeren und Himbeeren), garniert mit Streuseln aus roten Früchten (Mischung von Johannisbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren).

110 g

20 ST/KART — 160 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



5000677



## Muffin double choc chip single wrapped

Lockerer, reichhaltiger Schokoladenmuffin mit vielen Zartbitterschokoladenstücken. Einzeln verpackt für unterwegs und für längere Frische.

90 g

40 x 1 ST/KART — 60 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 45'

AUFTAUEN & SERVIEREN



5001607



## Muffin chocolate salted caramel

Muffin aus dunkler Schokolade mit einer Füllung aus gesalzener Butterkaramell, garniert mit karamellisierten Haselnüssen.

110 g

20 ST/KART — 160 KART/PAL

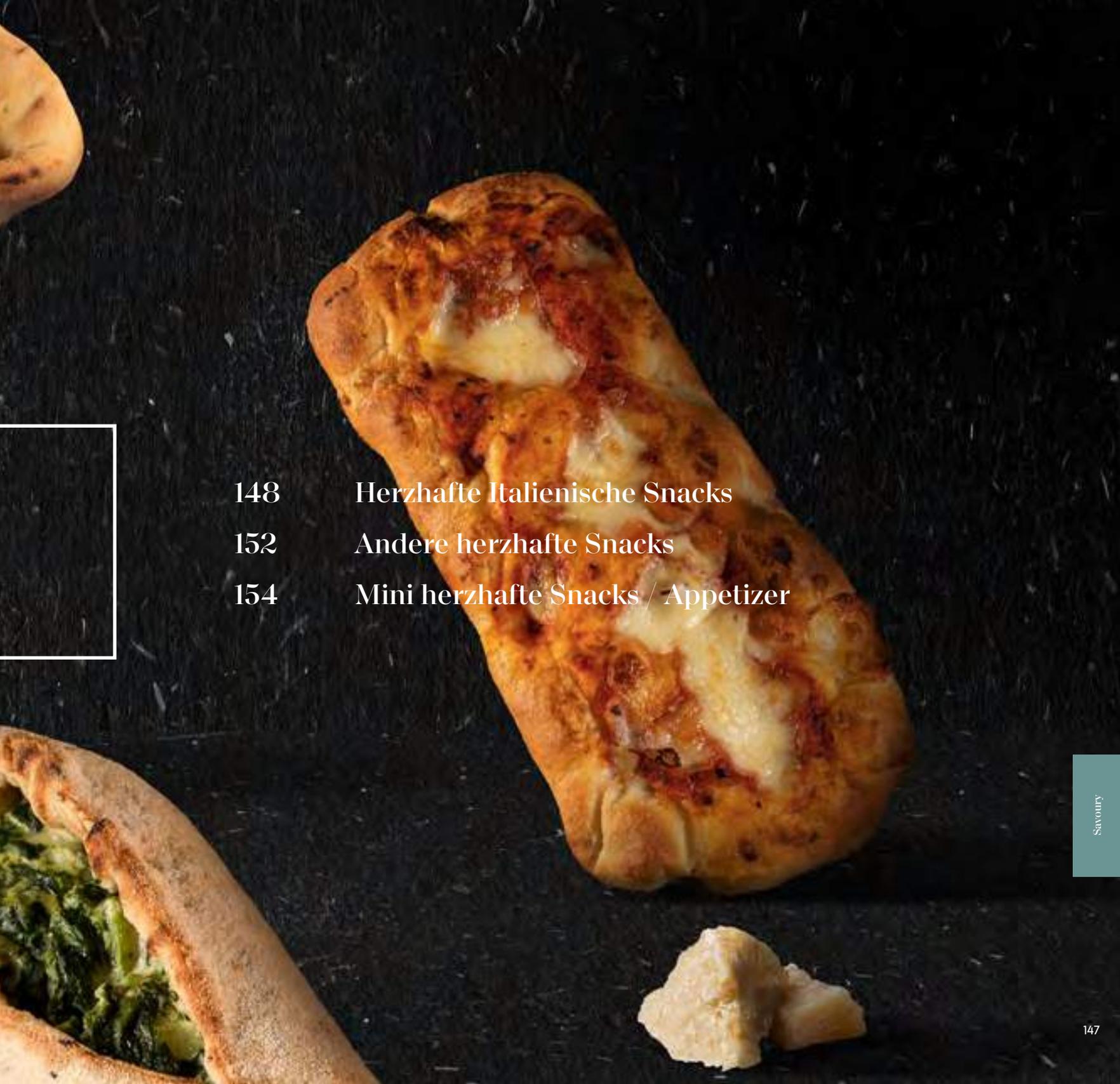
AUFTAUEN 22°C · 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN



A photograph of three savory pastries on a dark, textured background. The pastries are golden-brown and filled with various ingredients. One is on the left, one is on the right, and one is at the bottom right. A small pile of green seeds is in the center. A white square box is on the right side.

Savory

- 
- 148 Herzhafte Italienische Snacks  
152 Andere herzhafte Snacks  
154 Mini herzhafte Snacks / Appetizer

# Herzhafte Italienische Snacks

5001765



## Cestino ham mozzarella

Authentischer Pizzasnack mit einer reichhaltigen Füllung aus gekochtem Schinken, Mozzarella und Stracciatella-Käse auf einem traditionellen Pizzateig, mit der Hand in einen Korb gefaltet.



120 g



25 ST/KART — 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 200°C · 8-11'



HEISS SERVIEREN



5001764



## Cestino veggie mozzarella

Authentischer Pizzasnack mit einer reichhaltigen Füllung aus gegrilltem Gemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini und rote Zwiebel) und Mozzarella auf einem traditionellen Pizzateig, von Hand in einen Korb gefaltet.



120 g



25 ST/KART — 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 200°C · 8-11'



HEISS SERVIEREN



5000867



## Pizza Sorrentina tomato mozzarella

Traditionelle, mit der Hand gefaltete kanuförmige Pizza, gefüllt mit Tomatenpassata und Mozzarella, auf Stein gebacken.



150 g



8 x 4 ST/KART — 84 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 200°C · 8-11'



HEISS SERVIEREN



5002015



## Pizza Sorrentina ricotta spinach

Traditionelle, mit der Hand gefaltete, kanuförmige Pizza (Kürbis, Sonnenblumenkerne und Mohn, Leinsamen und Hirse), gefüllt mit italienischen Käsesorten (Ricotta, Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP) und Spinat, auf Stein gebacken.



180 g



15 ST/KART — 156 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 30'



BACKEN 200°C · 8-11'



HEISS SERVIEREN



5002016



## Pizza caruso potato mushroom

neu

Mit der Hand gefaltete bogenförmige Pizza, gefüllt mit Mozzarella, Kartoffelscheiben, Steinpilzen (Porcini), Petersilie und Rosmarin, auf Stein gebacken.

 **170 g**

 **10 ST/KART — 156 KART/PAL**

 **AUFTAUEN 22°C · 30'**

 **BACKEN 200°C · 8-11'**

 **HEISS SERVIEREN**



5002017



## Pizza caruso vegetables pesto

neu

Mit der Hand gefaltete bogenförmige Pizza mit mehreren Samen (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Mohn, Leinsamen und Hirse), gefüllt mit Mozzarella, Basilikumpesto, Pecorino-Käse, gegrillten Zucchini und gegrillten roten Paprika, auf Stein gebacken.

 **180 g**

 **10 ST/KART — 156 KART/PAL**

 **AUFTAUEN 22°C · 30'**

 **BACKEN 200°C · 8-11'**

 **HEISS SERVIEREN**



5002014



## Pizza tasca mozzarella vegetables

neu

Pizza aus dem feinsten italienischen Weizenmehl (Typ 00-Mehl), mit der Hand in eine typische Taschenform gefaltet. Gefüllt mit Mozzarella, gegrillten Paprikaschoten, Auberginen und Zucchini.

 **180 g**

 **30 ST/KART — 80 KART/PAL**

 **AUFTAUEN 22°C · 30'**

 **BACKEN 200°C · 8-11'**

 **HEISS SERVIEREN**



5002013

## Pizza tasca chicken pesto

neu

Pizza aus dem feinsten italienischen Weizenmehl (Typ 00-Mehl), mit der Hand in eine typische Taschenform gefaltet. Gefüllt mit Stücken Hähnchenbrust, Mozzarella, Basilikumpesto, Grana Padano und Pecorino Romana-Käse.

 **180 g**

 **30 ST/KART — 80 KART/PAL**

 **AUFTAUEN 22°C · 30'**

 **BACKEN 200°C · 8-11'**

 **HEISS SERVIEREN**



# Herzhafte Italienische Snacks

5002011



## Schiacciata farcita margherita

Traditionelle italienische Schiacciata, eine Art auf Stein gebackener Focaccia mit einer offenen Krumenstruktur, belegt mit Mozzarella, Tomatenpassate, extra nativem Olivenöl und Oregano.



120 g



14 x 3 ST/KART — 56 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 3-5'



HEISS SERVIEREN



5001686



## Oval pizzetta salami arrabiata

Ovale Pizza, Einzelportion, belegt mit würziger Tomatensauce (gewürzt mit Knoblauch, Oregano und Chili), belegt mit Salamischeiben, Pilzen und geriebenem Käse.



135 g



24 ST/KART — 96 KART/PAL



BACKEN 200°C · 8-10'



HEISS SERVIEREN



5001684



## Oval pizzetta multigrain vegetables

Ovale Mehrkornpizza, Einzelportion, mit köstlicher Tomatensauce, belegt mit weißen Käsewürfeln, Pilzen, Paprika und geschnittenen Oliven.



135 g



24 ST/KART — 96 KART/PAL



BACKEN 200°C · 8-10'



HEISS SERVIEREN



5001467



## Filled focaccia mediterranea

Focaccia mit Kräutern, Mozzarella, Basilikumpesto & halbtrockneten Tomaten.

**200 g**

**14 x 1 ST/KART — 96 KART/PAL**

**AUFTAUEN 4°C · 360'**

**BACKEN 200°C · 4-6'**

**oder GRILL 220°C · 3-5'**

**HEISS SERVIEREN**



5001373

## Filled panini chicken cheese

Mit Paprika bestäubtes Panini mit Hähnchen, Käse & Tomatensauce.

**235 g**

**14 x 1 ST/KART — 96 KART/PAL**

**AUFTAUEN 4°C · 360'**

**BACKEN 200°C · 4-6'**

**oder GRILL 220°C · 3-5'**

**HEISS SERVIEREN**



5001280



## White 4-to-share with garlic

Knoblauchbrot zum Abreißen & Teilen in Form eines vierblättrigen Kleeblatts aus 4 Mini-Weizenbrötchen, gebacken gemeinsam in einer Schale, garniert und gefüllt mit Knoblauch & Kräutern aus der Provence.

**150 g**

**12 ST/KART — 120 KART/PAL**

**AUFTAUEN 22°C · 15'**

**BACKEN 200°C · 8-10'**

**VORGEBACKEN**



# Andere herzhaft Snacks

5001682

## Quiche lorraine square

Herzhafte Blätterteigtorte in origineller quadratischer Form, gefüllt mit einem köstlichen Teig aus Eiern, Sahne, Speck und Emmentaler.



200 g



18 ST/KART — 126 KART/PAL



BACKEN 170°C · 40-44'



HEISS SERVIEREN



5001683



## Quiche spinach goat cheese square

Herzhafte Blätterteigtorte in origineller quadratischer Form, gefüllt mit einem köstlichen Teig aus Eiern, Sahne, Spinat und Ziegenkäse.



200 g



18 ST/KART — 126 KART/PAL



BACKEN 170°C · 40-44'



HEISS SERVIEREN



5001683

5001508

## Minced meat roll

Blätterteiggebäck mit würzigem Schweine- und Rinderhackfleisch.

-  **130 g**
-  **60 ST/KART — 80 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 30'**
-  **BACKEN 170°C · 30-32'**
-  **HEISS SERVIEREN**



2504283

## Belgian sausage roll

Blätterteiggebäck, gefüllt mit Hähnchen- und Schweinehackfleisch.

-  **169 g**
-  **50 ST/KART — 80 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 30'**
-  **BACKEN 170°C · 30-32'**
-  **HEISS SERVIEREN**



5001649

## Croissant ham cheese filling

Voluminöses blättriges Buttercroissant mit einer Füllung aus Gouda-Käse und gekochten Schinkenwürfeln, garniert mit knusprigem Gouda-Käse.

-  **100 g**
-  **2 x 30 ST/KART — 56 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 30'**
-  **BACKEN 170°C · 20-22'**
-  **HEISS SERVIEREN**



5000023

## Dutch cheese lattice

Blätterteiggebäck, gefüllt mit Käsesoufflé und dekoriert mit geriebenem Käse.

-  **130 g**
-  **60 ST/KART — 80 KART/PAL**
-  **AUFTAUEN 22°C · 30'**
-  **BACKEN 170°C · 30-32'**
-  **HEISS SERVIEREN**



# Mini herzhafte Snacks / Appetizer

5001929

## Mini beef cheeseburger

Mini-Hamburger mit rotem Cheddar, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf auf einem weichen Briochebrötchen mit Sesam.



20.8 g



3 x 40 ST/KART — 126 KART/PAL



BACKEN 180°C · 5-6'



oder MIKROWELLE 750W · 90 sec



HEISS SERVIEREN



5001930

## Mini veggie cheeseburger

Mini-Gemüseburger mit orangem Cheddar, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf in einem weichen Briochebrötchen, bestreut mit Hirse, Mohn, Sesam und Sonnenblumenkernen.



23.3 g



3 x 40 ST/KART — 126 KART/PAL



BACKEN 180°C · 5-6'



oder MIKROWELLE 750W · 90 sec



HEISS SERVIEREN



5001926



## Mini pizza bagel cheeseburger

Mundgerechter Pizzasnack aus weichem Brot, belegt mit Tomatensauce, Rind, Zwiebeln und rotem Cheddar.



30 g



24 x 4 ST/KART — 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 4-5'



HEISS SERVIEREN



5001925



## Mini pizza bagel prosciutto

Mundgerechter Pizzasnack aus weichem Brot, belegt mit Sauerrahm, Schinken, Emmentaler, Petersilie, Knoblauch und schwarzem Pfeffer.



30 g



24 x 4 ST/KART — 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 4-5'



HEISS SERVIEREN



5001307



## Mini pizzetta apéro

Mini-Pizzasnack aus Pizzateig, belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, Emmentaler und Basilikum.



30 g



30 x 4 ST/KART — 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 220°C · 7-8'



HEISS SERVIEREN



5001680



## Mini pizza cup mix

Sortiment von Minicups aus einem traditionellen Pizzateig, reichlich gefüllt mit Mozzarella in 3 verschiedenen Geschmacksrichtungen: Aubergine-Parmigiana, Spinat-Bechamel, Tomato-Mozzarella.



± 28 g



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



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 6-8'



HEISS SERVIEREN



5001305

## Mini bruschetta mix

Auswahl von authentischen Bruschetta, knusprigen Baguettescheiben, eingerieben mit Öl, Knoblauch & Tomaten und belegt mit drei verschiedenen schmackhaften Toppings: 'Spinaci' mit Käse, Spinat und getrockneten Tomatenwürfen, 'Salami' mit Käse, Salami und Paprikawürfeln & 'Pomodori' mit Käse und Tomatenwürfeln.



38 g



3 x (8 x 3) ST/KART — 104 KART/PAL



AUFTAUEN 22°C · 15'



BACKEN 180°C · 4-6'



HEISS SERVIEREN



5001926 - 5001925

# Mini herzhafte Snacks / Appetizer

5000849

## Mini tartelette apéro mix

Sortiment von herzhaften Minisnacks  
in einem Mürbeteigbecher in fünf  
verschiedenen Geschmacksrichtungen:  
5 Lachs-Dill, 5 Blumenkohl-Brokkoli,  
5 Tomate-Ziegenkäse-Basilikum, 5  
Tartiflette, 5 Pilz-Knoblauch-Petersilie.

**18 g****5 x (5 x 5) ST/KART — 144 KART/PAL****BACKEN 180°C · 12-15'****HEISS SERVIEREN**

5001435



## Gluten-free roll raisin nuts

Glutenfreies Fruchtbrötchen mit Walnüssen und Rosinen.

**KG** 60 g  
**ST** 36 x 1 ST/KART — 88 KART/PAL  
**TEMP** AUFTAUEN 22°C · 30'  
**PREP** AUFTAUEN & SERVIEREN



5001777



## Gluten-free roll multiseed

Glutenfreies & laktosefreies Mehrkornbrötchen mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen & Hirsemehl. Einzeln verpackt in Folie, mit Glutenfrei- und Laktosefrei-Label.

**KG** 82 g  
**ST** 40 x 1 ST/KART — 112 KART/PAL  
**TEMP** AUFTAUEN 22°C · 60'  
**PREP** AUFTAUEN & SERVIEREN



5001776



## Gluten-free bread slices mix

Eine Box mit 24 Flowpacks: 12 Flowpacks mit jeweils 5 Scheiben hellem glutenfreiem & laktosefreiem Brot aus Reismehl und Hirsemalz und 12 Flowpacks mit jeweils 5 Scheiben glutenfreiem & laktosefreiem Mehnsamenbrot, angereichert mit Sonnenblumenkernen und Leinsamen. Jedes Flowpack ist mit einem Glutenfrei- und Laktosefrei-Label bedruckt.

**KG** 110 g  
**ST** 2 x 12 x 5 ST/KART — 112 KART/PAL  
**TEMP** AUFTAUEN 22°C · 30'  
**PREP** AUFTAUEN & SERVIEREN



5001436



## Gluten-free choc chip cookie

Glutenfreier Keks mit Stücken belgischer Schokolade, Milch und Zartbitterschokolade.

**KG** 40 g  
**ST** 50 x 1 ST/KART — 88 KART/PAL  
**TEMP** AUFTAUEN 22°C · 60'  
**PREP** AUFTAUEN & SERVIEREN







5001846	BLUEBERRY RED VELVET CAKE	•	•				•										
2104370	BOCATA 140	•															
2104401	BOULOT WITH SOURDOUGH MULTISEED	•											•				
2104400	BOULOT WITH SOURDOUGH WHITE	•															
5000617	BOWL BREAD	•												•			
2104357	BRIOCHE BUN 85	•						•									
5001676	BRIOCHE BUN MINI 10	•	•					•									
2104204	BRIOCHE BUN PRE-SLICED 30	•						•									
2104377	BRIOCHE BUN PRE-SLICED 85	•						•									
2104386	BRIOCHE BUN RUSTIC 30	•						•									
2104425	BRIOCHE HOT DOG ROLL 70	•						•									
5000330	BROWNIE DOUBLE CHOC	•	•				•	•	•								
5000622	BRUSSELS WAFFLE	•	•					•									
5000469	BÛCHETTE CAMPAGNARDE 340	•															

C

5000970	CARIBBEAN TWIST	•	•				•	•									
5001765	CESTINO HAM MOZZARELLA	•						•									
5001764	CESTINO VEGGIE MOZZARELLA	•						•									
5001843	CHEESE GRATIN ROLL	•						•									
5002006	CHILI CINNAMON FARMERS BROWNIE	•	•				•	•						•			
5000574	CHOC CHIP COOKIE	•	•				•	•									
5001850	CHOCOLATE BARLET	•	•					•									
5001364	CHOCOLATE CREAM CAKE	•	•				•	•									
5001958	CHOCOLATE FUDGE CAKE	•	•				•	•									
5001844	CHOCOLATE SALTED CARAMEL DELIGHT	•	•				•	•	•								
2104384	CIABATTA 105	•															
2104368	CIABATTA FB 120	•															
5000935	CIABATTA PRE-GRILLED PRE-SLICED 120	•															
2104395	CIABATTA SEEDED 85	•												•			
5001612	CIABATTA SQUARE FB PRE-SLICED	•															
5001473	CINNAMON SWIRL	•	•					•									
5001914	CLASSIC CHEESECAKE	•	•				•	•									
5001453	CRAMIQUE	•	•					•									
5001454	CRAQUELIN	•	•					•									
5001648	CROISSANT ALMOND FILLING	•					•	•	•								
5001592	CROISSANT ARTISANAL AU BEURRE 60	•	•					•									





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

**G**

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

**I**

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

**K**

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













# *Backtechnologien & Anleitungen*

## **BACKTECHNOLOGIEN**

**FERTIGGEBACKEN** Das Produkt wurde während dem Produktionsprozess vollständig gebacken. Es wird jedoch empfohlen, das Produkt einige Minuten zu backen/erhitzen, damit es perfekt serviert werden kann (knusprige Kruste). Bei Erhitzung ist ein Auftauen meistens nicht notwendig, außer wenn dies ausdrücklich in den Backanweisungen angegeben ist.

**VORGEBACKEN** Das Produkt wurde während des Herstellungsprozesses teilweise gebacken und muss zusätzlich noch gebacken werden, um perfekt serviert werden zu können.

**ZUM BACKEN** Das Produkt wurde während des Herstellungsprozesses nicht gebacken, hat aber jeden wesentlichen früheren Schritt absolviert (z.B. Gärung). Backen ist erforderlich, um ein präsentables Produkt zu bekommen.

**HEISS SERVIEREN** Es wird empfohlen, das Produkt warm zu servieren. Anweisungen zum Backen/Erhitzen werden erteilt, um die Zeit zu minimieren, die für das Erreichen der perfekten Serviertemperatur erforderlich ist.

**AUFTAUEN & SERVIEREN** Das Produkt muss nicht (weiter) gebacken/erhitzt werden. Der Artikel kann nach dem erforderlich Auftauen gemäß den Anweisungen serviert werden.

## **BACKANLEITUNGEN**

Backanweisungen (Auftauen und/oder Backen) werden in diesem Katalog individuell für jedes Produkt erteilt. Die Befolgung dieser Anweisungen wird gewährleisten, dass das Produkt perfekt serviert werden kann.

Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Einstellungen in verschiedenen "Heißluftöfen" (Konvektion, Öfen zum Aufbacken und/oder Dampfgarer) getestet wurden, aber möglicherweise entsprechend der Art der verwendeten Ausstattung leicht abweichen können.

## **ZUSÄTZLICHE EMPFEHLUNGEN**

Es wird empfohlen, den Ofen 30 Grad über der Backtemperatur vorzuwärmen, um ab dem Start die korrekte Temperatur und ein besseres Produkt zu erreichen.

Für einen sofortigen Verzehr nach dem Backen empfehlen wir, die LAIBE vor dem Backen zwischen 45 und 90 Minuten (bei Raumtemperatur) lang aufzutauen. Dies wird ein besser gebackenes Produkt (nach dem Abkühlen) ergeben, das sich für den sofortigen Verzehr eignet. Die Vorteile umfassen eine bessere Textur, eine dickere und knusprigere Kruste und ein länger haltbares Produkt bei Raumtemperatur.

LAIBE unter 800 G sollten 40 bis 60 Minuten abkühlen, LAIBE über 800 G sollten 60 bis 90 Minuten abkühlen, bevor sie weiterverarbeitet werden.

Für die meisten Produkte wird empfohlen, vom Anfang bis zum Ende des Backprozesses mit einem offenen Ventil (Teil des Ofens) zu backen. Dadurch wird das Produkt knuspriger. Für CROISSANTS und SONSTIGEM HEFEGEBÄCK wird empfohlen, das Ventil des Ofens die ersten 8 Minuten des Backprozesses geschlossen zu halten.

# Legende Labels



Das Produkt wurde mit Sauerteig zubereitet.



Das Produkt wurde in einem Steinofen gebacken.



Das Produkt ist 'reich an Ballaststoffen'.



Dieses Produkt ist eine Ballaststoffquelle.



Das Produkt wurde von einer akkreditierten externen Zertifizierungsstelle für 'biologisch' erklärt.



Das Produkt ist für vegetarische Gerichte geeignet.



Das Produkt ist für vegane Gerichte geeignet.



Das Produkt ist glutenfrei.



Das Produkt ist laktosefrei.

Bitte beachten Sie, dass diese Label die Situation am 07/2021 widerspiegeln. Die Verleihung von Labeln kann sich aufgrund von Rezeptanpassungen ändern. Für die aktuellsten Informationen über Zutaten konsultieren Sie bitte die technischen Spezifikationen des Produktes, die Sie auf unserer Website [www.panesco.com](http://www.panesco.com) finden.









## **GEBRAUCHSANWEISUNGEN**

Das Gewicht und die Maße in diesem Katalog stehen für einen Durchschnittswert pro Stück und können daher innerhalb bestimmter Toleranzen variieren.

Die angegebenen Produktmaße werden immer in tiefgefrorenem Zustand (das heißt: ungebacken) ermittelt.

Besuchen Sie unsere Website [www.panesco.com](http://www.panesco.com) für weitere Produktinformationen, technische Datenblätter und Bildmaterial zu besuchen.

## **KOLOPHON**

### Copyright

Die Fotos und Texte sind ausschließliches Eigentum von La Lorraine NV und sind durch Urheberrechte gemäß Artikel 1 des Gesetzes vom 30. Juni 1994 über das Urheberrecht geschützt.

Es ist verboten, sie ohne vorherige Zustimmung von La Lorraine NV zu verwenden oder zu kopieren.

### Fotografie

Die Produkte auf den Fotos werden in unterschiedlichen Formen präsentiert: im Urzustand, (nicht) weiter veredelt oder aber Varianten hiervon.



**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  
info.FI@llbg.com

**FRANCE**

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

**GERMANY**

La Lorraine Deutschland GmbH  
Max-Planck-Straße 22a  
50858 Köln  
T +49 173 464 17 35  
Info.de@llbg.com

**GREECE + CYPRUS**

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

**HUNGARY**

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

**IBÉRICA**

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

**ITALY**

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

**NORWAY**

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

**POLAND**

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

**ROMANIA**

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

**RUSSIA**

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

**SLOVAKIA**

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

**SWEDEN**

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

**THE NETHERLANDS**

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

**TURKEY**

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

**UNITED KINGDOM & IRELAND**

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

**COLOMBIA**

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

**EXPORT**

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



*La Lorraine Bakery Group*  
**PanESCO**

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