



PANESCO
FOOD.COM

CREATING A WOW
EXPRESS YOURSELF · IMPRESS ANOTHER

2020-2021

VEGANES DÄNISCHES PLUNDERGEBÄCK

5001915

VEGAN DANISH CROWN CUSTARD

90 g

4 x 12 ST/KART - 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C • 15'

BACKEN 180°C • 19-21'

ZUM BACKEN

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



5001916

VEGAN DANISH CROWN APPLE BUCKTHORN

88 g

4 x 12 ST/KART - 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C • 15'

BACKEN 180°C • 19-21'

ZUM BACKEN

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



5001919

VEGAN MINI DANISH CROWN MIX

40 g

6 x 20 ST/KART - 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C • 15'

BACKEN 180°C • 13-15'

ZUM BACKEN

Sortiment aus 3 Mini-Plundergebäcke: 2x20 Minikronen, gefüllt mit pflanzlicher Vanillecreme und karamellisiertem braunem Zucker, gesprenkelt mit gehackten Haselnüssen, 2x20 Minikronen, gefüllt mit Apfel und Sanddorn, 2x20 Minikronen, gefüllt mit Kirschen. 1 Beutel Orangenglasur für die Mini-Plunderkronen mit Apfel und Sanddorn inbegriffen.



5001916

SCHIACCIATA ROMANA

PANESCO
FOOD.COM

5001921

SCHIACCIATA ROMANA WHITE PRE-SLICED

100 g - 9 x 16 cm

8 x 4 ST/KART - 56 KART/PAL

BACKEN 200°C • Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

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



5001921

5001922

SCHIACCIATA ROMANA MULTIGRAIN PRE-SLICED

100 g - 9 x 16 cm

8 x 4 ST/KART - 56 KART/PAL

BACKEN 200°C • Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

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.



5001922



MINI APERITIF ARTIKEL

5001926

MINI PIZZA BAGEL CHEESEBURGER

30 g

24 x 4 ST/KART - 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C • 15'

BACKEN 180°C • 4-5'

HEISS SERVIEREN

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



5001925

MINI PIZZA BAGEL PROSCIUTTO

30 g

24 x 4 ST/KART - 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C • 15'

BACKEN 180°C • 4-5'

HEISS SERVIEREN

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



5001929

MINI BEEF CHEESEBURGER

20,8 g

3 x 40 ST/KART - 126 KART/PAL

BACKEN 180°C • 5-6'

oder MIKROWELLE 750 W • 90 sec

HEISS SERVIEREN

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



5001930

MINI VEGGIE CHEESEBURGER

23,3 g

3 x 40 ST/KART - 126 KART/PAL

BACKEN 180°C • 5-6'

oder MIKROWELLE 750 W • 90 sec

HEISS SERVIEREN

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



VORVERPACKT

PANESCO
FOOD.COM

4295441

MINI RUSTIC DIAMOND WHITE SINGLE WRAPPED

30 g

135 x 1 ST/KART - 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C • 15'

BACKEN 180°C • 4-6'

VORGEBACKEN

Rustikales weißes Mini-Diamantbrötchen aus Weizenmehl, mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken. Einzeln verpackt in einem Backbeutel, perfekt als Brotbegleitung zu Suppen oder Salaten. Den Backbeutel vor dem Backen nicht entfernen.



4295442

MINI RUSTIC DIAMOND MULTI SINGLE WRAPPED

30 g

135 x 1 ST/KART - 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C • 15'

BACKEN 180°C • 4-6'

VORGEBACKEN

Rustikales Mehrkorn-Minidiamantbrötchen aus Weizenmehl und Roggenmehl, verziert mit Samen und auf Stein gebacken. Einzeln verpackt in einem Backbeutel, perfekt als Brotbegleitung zu Suppen oder Salaten. Den Backbeutel vor dem Backen nicht entfernen.



4241019

MINI BEIGNET CHOCO NOISETTES TRIO WRAPPED

25 g

35 x 3 ST/KART - 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C • 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Beignet, zubereitet gemäß dem traditionellen Rezept: frittierter Teig mit Hefe & Butter, gefüllt mit einer Creme aus belgischer Schokolade und Haselnüssen und mit Puderzucker bestäubt. Pro drei Stück verpackt, perfekt zum Mitnehmen.



ALLERGENE

Kleine Änderungen der Rezeptur (denen ein Produkt unterzogen werden kann) können das Vorkommen von Allergenen in einem Produkt beeinflussen. Bitte lesen Sie für die neuesten Informationen zum Thema Allergene daher stets unsere technischen Datenblätter auf unserer Website:

www.specification.llbg.com



6 UNSER ENGAGEMENT

**134 ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE -
ALLERGENE**

143 LEGENDE LABELS

**144 BACKTECHNOLOGIEN
& ANLEITUNGEN**

VIENNOISERIE

14 CROISSANTS

18 ANDERES FEINGEBÄCK

PATISSERIE

28 SÜSSE PAUSE

28 GEBÄCK

30 MUFFINS & KUCHEN

32 BROWNIES

33 WAFFELN & PFANNKUCHEN

38 DESSERTS AUF TELLERN

38 BISKUITGEBÄCK & TÖRTCHEN

44 EINZELVERPACKTES FEINGEBÄCK

52 MINI LECKEREIEN ZUM KAFFEE

52 MINI DESSERTS

54 MINI SÜSSE PAUSE

BOULANGERIE

64 BRÖTCHEN AUS BRIOCHETEIG

66 GESCHMACKVOLLE BROTE

66 FRÜCHTE UND/ODER NÜSSE

67 KRÄUTER UND/ODER GEMÜSE

68 MINI-BRÖTCHEN < 45 GRAMM

68 EINZELVERPACKUNGEN

71 BRÖTCHENKLANZ

72 KLEINBRÖTCHEN 45 - 75 GRAMM

76 ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN

76 FOCACCIAS

78 FLADENBROTE & CO

79 PANINIBRÖTCHEN

82 HOT DOGS

83 HAMBURGERBRÖTCHEN

86 SANDWICHARTIKEL 75 - 165 GRAMM

95 HALB-BAGUETTES

95 HALBE CIABATTAS & CO

97 RUSTIKALE HALB-BAGUETTES

101 KLASSISCHE HALB-BAGUETTES

104 BAGUETTES

104 CIABATTAS & CO

106 RUSTIKALE BAGUETTES

108 KLASSISCHE BAGUETTES

109 BROTE

116 GESCHNITTENE TOASTBROTE

SAVOURY

124 MINI APERITIF ARTIKEL

127 VORSPEISEN

130 HERZHAFTES SNACKS



CREATING A WOW

EXPRESS YOURSELF · IMPRESS ANOTHER



BEGINNEN WIR MIT DEM WICHTIGSTEN:



Für Sie als Küchenchef steht jeder Tag auf Messers Schneide. Sie spielen bei allen Gerichten und Produkten, die Ihre Küche verlassen, mit dem Feuer. Jeder Teller spiegelt Ihr Talent, Ihr Handeln und Ihre Persönlichkeit wider.

YOU EXPRESS YOURSELF

Diese Erfahrungen servieren Sie Ihren Gästen, der wohlverdiente Moment, auf den es Ihnen ankommt. Sie lassen in vollen Zügen genießen und Zaubern ein Lächeln auf das Gesicht Ihrer Gäste, ein Lächeln, das Sie antreibt, immer weiter zu machen.

YOU IMPRESS ANOTHER

Sie heben sich vom Markt ab. Die von Ihnen angebotenen Gerichte und Produkte sollen einzigartig sein. Abwechslung bei den Speisen macht das Essen aus. Aus diesem Grund variieren Sie Ihre Speisekarte in regelmäßigen Abständen.

Durch Ihre überraschende, abwechslungsreiche Karte servieren Sie ein herrliches Argument, das Ihre Kunden stets wiederkehren lässt.

YOUR CREATION

KOMMEN WIR NUN ZU UNS



Bei PANESCO widmen sich passionierte Foodies mit voller Hingabe den aktuellsten Lebensmitteltrends in Europa. Heraus kommt ein 'trendig-heißes' Sortiment, das fortwährend Ihren Bedürfnissen angepasst wird. Jedes unserer über 300 Produkte verfügt über eine einzigartige Geschichte. Diese 'bakery stories' bieten sinnlichen Genuss pur. Hierbei werden Geschmack, Qualität und überraschende Präsentationen mit authentischen Looks und traditioneller Fachkompetenz vereint.

**ALLTÄGLICHE PRODUKTE,
AUSSERGEWÖHNLICH ANDERS**

Unser interner Masterchef möchte Ihren Hunger nach Neuem mithilfe einer breiten Palette an inspirierenden Produktanwendungen stillen. In unserem 'Bakery Competence Center' berichten wir Ihnen gerne über die Geschichten, die hinter unseren Produkten stehen.

Sie alle bieten fesselnde Präsentationen und überraschende Rezepte.

Kommen Sie doch mal vorbei – der Austausch von Erfahrungen und Fachwissen ist wirklich spannend!

**BAKERY IDEAS,
SO MUCH MORE THAN BAKERY PRODUCTS**





DÜRFEN WIR SIE INSPIRIEREN?

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

Bevorzugen Sie Beratung à la carte? Unser Sales Team – allesamt wahre Foodies mit Erfahrung auf Ihrem Fachgebiet – sieht sich Ihre Küche gerne einmal an.

- Sie führen Sie in unser breites Sortiment ein.
- Sie erforschen gemeinsam mit Ihnen, wie Sie einen einzigartigen Geschmack kreieren.
- Sie backen die Produkte mit Ihnen und lassen Sie probieren.
- Zuguterletzt rechnen Sie gerne aus, wie viel Zeit und Geld Sie dank der Tiefkühl-Backwaren von PANESCO gewinnen können.

KONTAKTIEREN SIE UNSER SALES TEAM

Machen Sie die Probe aufs Exempel und entdecken Sie unsere Produkte.

**TOGETHER
CREATING A WOW**





VIENNOISERIE

14 CROISSANTS

18 ANDERES FEINGEBÄCK

CROISSANTS

5000648

MINI CROISSANT AU BEURRE

25 g

4 x 40 ST/KART — 80 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 13-15'

ZUM BACKEN

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



5001456

MINI CROISSANT AU BEURRE CURVED

22 g

± 136 ST/KART — 128 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 13-15'

ZUM BACKEN

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



5001757

MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY

45 g

36 ST/KART — 130 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 14-16'

ZUM BACKEN

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



5001758

MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO

45 g

36 ST/KART — 130 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 14-16'

ZUM BACKEN

Zweifärbiges Mini-Buttercroissant, zubereitet aus geschichtetem Hefeteig in zwei Geschmacksrichtungen (Natur und Kakao) mit reicher Kakaofüllung. Hergestellt mit 17% Butter (Anteil am Gesamtrezept).




2004117**CROISSANT AU BEURRE FB 45**

45 g

70 ST/KART — 36 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

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

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

55 g

40 ST/KART — 48 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

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

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

60 g

2 x 35 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

ZUM BACKEN

Croissant mit 23% französischer Butter in hoher Qualität
mit Zucker und Vollmilch. Traditionelle französische
Zubereitungsmethoden mit mehreren längeren Ruhezeiten
garantieren einen besseren und volleren Geschmack mit
Aromen von frischer Butter und einer schönen Schichtung.
Hergestellt mit 23% Butter (Anteil am Gesamtrezept).

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

65 g

4 x 20 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

ZUM BACKEN

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).



CROISSANTS

5001851

ORGANIC CROISSANT AU BEURRE 70

70 g

2 x 30 ST/KART — 64 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

ZUM BACKEN

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



BE-BIO-01



5000654

MAXI CROISSANT AU BEURRE 75

75 g

4 x 15 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

ZUM BACKEN

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



5001751

CROISSANT AU BEURRE MULTIGRAIN 80

80 g

2 x 30 ST/KART — 64 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

ZUM BACKEN

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



5001211

CROISSANT CURVED

100 g

36 ST/KART — 72 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

ZUM BACKEN

Gebogenes Margarine-Croissant mit schönem Volumen, reichhaltigem Geschmack und guter Schichtung, mit Ei bestrichen.




5001648**CROISSANT ALMOND FILLING**

100 g

2 x 30 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 20-22'

ZUM BACKEN

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

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

100 g

2 x 30 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 20-22'

ZUM BACKEN

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

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

90 g

40 ST/KART — 96 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

ZUM BACKEN

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 Gesamtrezept).

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

90 g

40 ST/KART — 96 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

ZUM BACKEN

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 Gesamtrezept).



ANDERES FEINGEBÄCK

5000649

MINI PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE

25 g

4 x 40 ST/KART — 80 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 13-15'

ZUM BACKEN

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



5001620

MINI TORSADE AU CHOCOLAT AU BEURRE

28 g

2 x 50 ST/KART — 96 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 13-15'

ZUM BACKEN

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



5000650

MINI PAIN AUX RAISINS AU BEURRE

30 g

5 x 30 ST/KART — 80 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 13-15'

ZUM BACKEN

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



5001150

MINI FEUILLETÉ AUX FRUITS MIX

40 g

4 x 25 ST/KART — 96 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 13-15'

ZUM BACKEN

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




5001458**MINI DANISH MARZIPAN TWISTER**

45 g

75 ST/KART — 120 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 13-15'

ZUM BACKEN

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

**5000971****MINI MAPLE PECAN PLAIT**

40 g

5 x 20 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 13-15'

ZUM BACKEN

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

**5000929****MINI DANISH MIX**

40 g

110 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 13-15'

ZUM BACKEN

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



**“Eat glitter for
breakfast and
shine all day.”**

PROVERB

ANDERES FEINGEBÄCK

5001911

PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE FB

70 g

3 x 16 ST/KART — 48 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

Fertig gebackenes Schokoladenbrötchen aus geschichtetem Hefeteig mit Butter und zwei Schokoladenriegeln.
Hergestellt mit 20% Butter (Anteil am Gesamtzept).



5001852

ORGANIC PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE 75

75 g

2 x 35 ST/KART — 64 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

ZUM BACKEN

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



5001591

PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE ROYAL

75 g

2 x 35 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

ZUM BACKEN

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



5000652

PAIN AUX RAISINS AU BEURRE

100 g

3 x 20 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

ZUM BACKEN

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






5001852

5000970

CARIBBEAN TWISTER

100 g

3 x 26 ST/KART — 48 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

ZUM BACKEN

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



5000901

APPLE TURNOVER

145 g

35 ST/KART — 80 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 30-32'

ZUM BACKEN

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



ANDERES FEINGEBÄCK

5000731

MAPLE PECAN PLAIT

95 g

4 x 12 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 19-21'

ZUM BACKEN

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



5000731

5001473

CINNAMON SWIRL

85 g

4 x 12 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 19-21'

ZUM BACKEN

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





“All happiness
depends on
a leisurely
breakfast.”

JOHN GUNTHER



5001472

5000732

DANISH CUSTARD CROWN

90 g

4 x 12 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 19-21'

ZUM BACKEN

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



5001472

DANISH MIX

90 g

4 x 12 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 19-21'

ZUM BACKEN

Gemischte Box mit 48 Stück Plundergebäck: 12 Ahorn-Pekannuss-Zöpfe, 12 Zimtschnecken, 12 Apfelkronen, 12 Puddingkronen mit Haselnüssen. 1 Beutel Zuckerguss inbegriffen.



**AUF
ANFRAGE**



PATISSERIE

28 **SÜSSE PAUSE**

28 GEBÄCK

30 MUFFINS & KUCHEN

32 BROWNIES

33 WAFFELN & PFANNKUCHEN

38 **DESSERTS AUF TELLERN**

38 BISKUITGEBÄCK & TÖRTCHEN

44 EINZELVERPACKTES FEINGEBÄCK

52 **MINI LECKEREIEN ZUM KAFFEE**

52 MINI DESSERTS

54 MINI SÜSSE PAUSE

SWEET O'CLOCK

MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION



Dieses süße Sortiment lässt das Wasser im Mund zusammenlaufen. Sweet O'Clock steht für beliebte, unwiderstehliche Leckereien mit dem gewissen Etwas, einem hausgemachtem Look und vor allem einem herrlichen Geschmack. Haben Sie manchmal einen kurzen Durchhänger? Dann sind diese Snacks genau das Richtige, um Sie wieder in Hochform zu bringen. Zur Verwöhnung, wo immer Sie sind, als Schlemmerei unterwegs oder als etwas Süßes zum Ausklang: Solch eine Verführung kommt immer gerade recht. Der beste Moment am Tag ist Sweet O'Clock.



Die modernen und hippen Produkte von Sweet O'Clock entsprechen voll und ganz dem Trend zu amerikanischen süßen Snacks. So werden unsere echten (amerikanischen) Cookies und Muffins um ein einfach zu schneidendes Brownietray, übergossen mit salzigem Butterkaramell, ergänzt. Take away USA!



SÜSSE PAUSE

GEBÄCK

5001436

GLUTEN-FREE CHOC CHIP COOKIE

40 g

50 x 1 ST/KART — 88 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Glutenfreier Keks mit Stücken belgischer
Schokolade, Milch und Zartbitterschokolade.



5000574

CHOC CHIP COOKIE

50 g

90 ST/KART — 108 KART/PAL

BACKEN 170°C · 10-12'

ZUM BACKEN

Knuspriger & weicher Keks mit Milkschokoladenstücken.



5000575

DOUBLE CHOC CHIP COOKIE

50 g

90 ST/KART — 108 KART/PAL

BACKEN 170°C · 10-12'

ZUM BACKEN

Knuspriger & weicher Schokoladenkeks mit
Zartbitterschokoladenstücken.



5000113

ALMOND COOKIE WITH BUTTER

105 g

48 ST/KART — 96 KART/PAL

BACKEN 180°C · 10-12'

ZUM BACKEN

Niederländische Spezialität: Cremebutterkeks
mit Mandeln und weicher Mandelfüllung.




5001774**RED VELVET COOKIE**

80 g

60 ST/KART — 88 KART/PAL

BACKEN 160°C · 14-15'

ZUM BACKEN

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

**5001043****FLAPJACK FRUIT**

80 g

60 ST/KART — 150 KART/PAL

BACKEN 160°C · 10-12'

ZUM BACKEN

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

**5001288****FLAPJACK CHOCOLATE CHIP**

80 g

60 ST/KART — 150 KART/PAL

BACKEN 160°C · 10-12'

ZUM BACKEN

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



SÜSSE PAUSE

MUFFINS & KUCHEN

5001606

MUFFIN APPLE CINNAMON

110 g

20 ST/KART — 160 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



5001605

MUFFIN MULTISEED RED FRUIT

110 g

20 ST/KART — 160 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



5001607

MUFFIN CHOCOLATE SALTED CARAMEL

110 g

20 ST/KART — 160 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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




5001522**LEMON RING CAKE**

800 g — Ø 21 cm

1 ST/KART — 270 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 180'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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

**5001588****BELGIAN APPLE RING CAKE**

825 g — Ø 21 cm

1 ST/KART — 270 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 180'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Saftiger 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.

**5000677****MUFFIN DOUBLE CHOC
CHIP SINGLE WRAPPED**

90 g

40 x 1 ST/KART — 60 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 45'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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

**5001589****BELGIAN CHOCOLATE
RING CAKE**

800 g — Ø 21 cm

1 ST/KART — 270 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 180'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



SÜSSE PAUSE**BROWNIES****5000330****BROWNIE DOUBLE CHOC**

60 g

2 x 24 ST/KART — 162 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 45'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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

**5000330**

SÜSSE PAUSE

WAFFELN & PFANNKUCHEN

PANESCO
FOOD.COM

5000709

FLANDERS SWEET PANCAKES

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

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



5000622

BRUSSELS WAFFLE

80 g

6 x 9 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 200°C · 3-4'

HEISS SERVIEREN

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



5000105

BELGIAN SUGAR WAFFLE

90 g

32 ST/KART — 96 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

Lütticher Waffel: süße karamellisierte dichte Waffel mit Zuckerperlen.



“Why can’t I just
eat my waffle?”

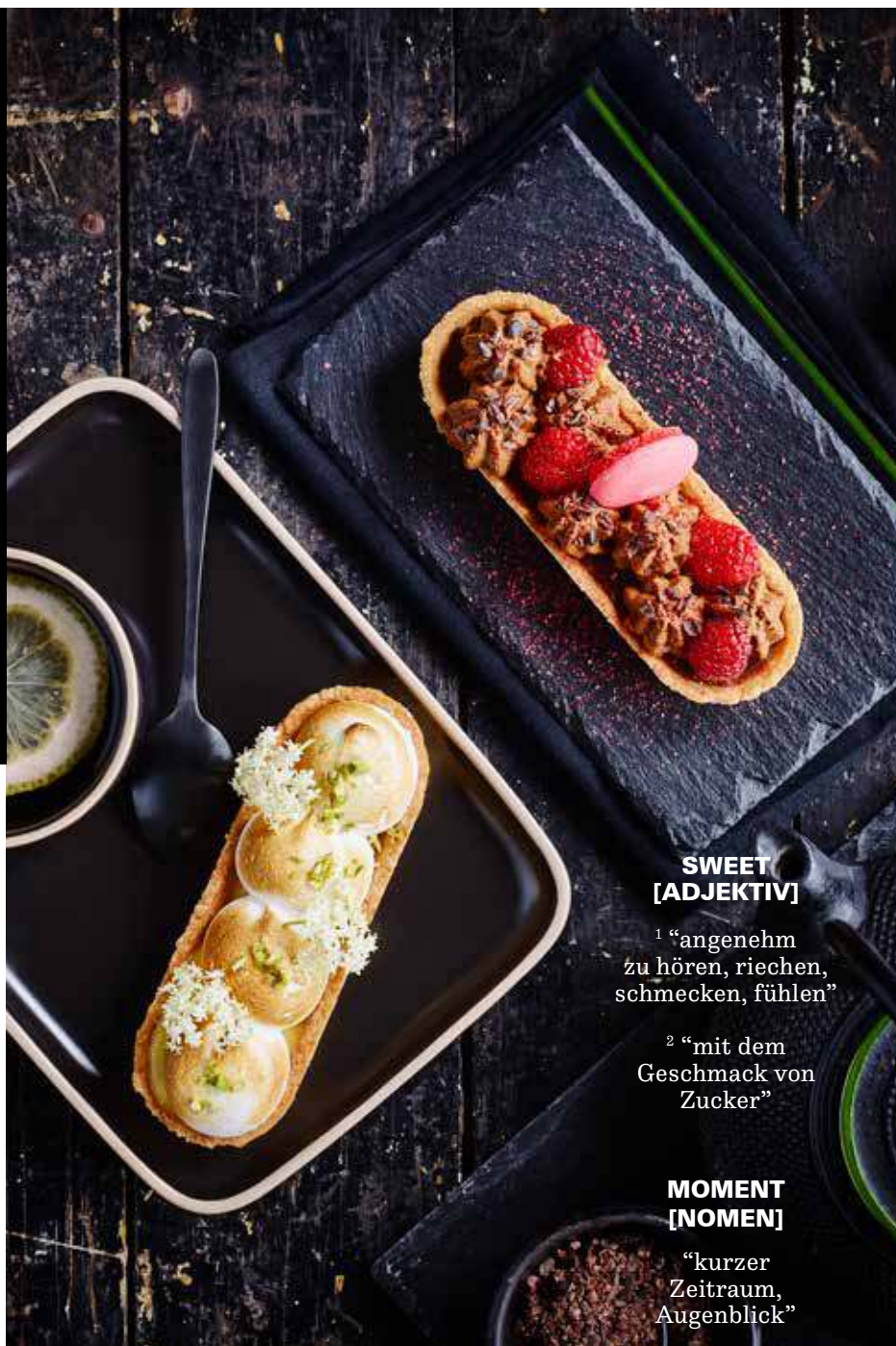
BARAK OBAMA

my sweet moment

SERVED
SWEETNESS
DESERVED
MOMENTS

Das my sweet moment Sortiment von PANESCO bildet den perfekten Rahmen, um wohlverdiente Momente noch besser schmecken zu lassen: ein köstliches Dessert nach dem Essen, eine himmlische Süßigkeit zum Abschalten oder ein außergewöhnliches Extra zum Kaffee. Schließlich liegt das Glück in den kleinen Momenten. Genau diese Momente möchten wir noch etwas versüßen. Hierfür steht my sweet moment: verführerische Desserts, die mit viel Sorgfalt und Raffinesse zubereitet werden. Im Café, Bistro oder Restaurant?

PANESCO bietet Ihnen mit my sweet moment ein geschmackvolles Sortiment für die süßesten Momente.



SWEET [ADJEKTIV]

¹ “angenehm
zu hören, riechen,
schmecken, fühlen”

² “mit dem
Geschmack von
Zucker”

MOMENT [NOMEN]

“kurzer
Zeitraum,
Augenblick”



my sweet moment

CAFÉ

CUPS UND KUCHEN,
EIN SÜSSER MOMENT
ZUM KAFFEE

Durch ihre verschiedenen Schichten und Kombinationen aus Geschmacksrichtungen und Konsistenzen sind die hohen Torten besonders reizvoll. Diese Produkte können sofort serviert werden. Slow Coffee oder Espresso – während der Kaffee noch durchläuft, zaubern Sie eine herrlich verführerische, süße Auswahl hervor.

my sweet moment

BISTRO

UNSER PRODUKT, IHRE KREATION

Die my sweet moment Produkte sind in ihrer Schlichtheit einfach herrlich und können nur durch kleine Ergänzungen oder zusätzliche Geschmackselemente zu einem bezaubernden Abschluss von jedem Mittag- oder Abendessen führen.

Mit frischen Früchten oder herrlicher belgischer Schokolade können

Sie die geschmackvollen Kreationen aus dem Sortiment beispielsweise zu Nachspeisen mit einem persönlichen

Touch aufwerten. Perfekt, um Ihr wechselndes Menü der Woche oder Ihre Empfehlungen mit einem ganz eigenen modernen Dessert zu vervollständigen.





my sweet moment
RESTAURANT

DESSERTS WIE
SELBSTGEMACHT,
PURES VERGNÜGEN
AUF DEM TELLER

Durch my sweet moment möchten wir Chefköchen die passenden Elemente präsentieren, die ein Dessert zum absoluten Renner machen. Die süßen Kreationen, die genauso fein und raffiniert schmecken, wie sie aussehen, bilden die perfekte Basis, um immer wieder überraschende und neue Desserts zu servieren. Die Variation der Konsistenz, die verschiedenen Aromen und Geschmacksrichtungen in Kombination mit einer überraschenden Präsentation: Der Schlussakt eines Essens ist für Ihre Gäste jedes Mal aufs Neue ein geschmackvoller Höhepunkt.

DESSERTS AUF TELLERN

5001364

CHOCOLATE CREAM CAKE

1750 g — 125 g • 14 p

1 ST/KART — 216 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 480'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



5000642

TIRAMISU TONDO

1080 g — 90 g • 12 p

1 ST/KART — 216 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 240'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



5001847

CHOCOLATE RASPBERRY DREAM CAKE

1750 g — 146 g • 12 p

1 ST/KART — 216 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 720'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Vorportionierter (12 P.) Kuchen mit 3 Schichten Schokoladenbiskuit, abgewechselt mit Schichten von Schokoladencreme, veredelt mit ganzen Himbeeren. Überzogen mit glänzender Schokoladenganache und besprenkelt mit gefriergetrocknetem Himbeergranulat.



5001847

PANESCO
 FOOD.COM
5001366**ICED CARROT CAKE**

2500 g — 178 g • 14 p

1 ST/KART — 216 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 720'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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

**5001846****5001669****SNOW WHITE'S FOREST FRUIT CAKE**

1250 g — 104 g • 12 p

1 ST/KART — 216 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 720'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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

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

1880 g — 157 g • 12 p

1 ST/KART — 216 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 720'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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.



DESSERTS AUF TELLERN

5000657

PROFITEROLE TART

1600 g — 133 g • 12 p

1 ST/KART — 184 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 480'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



5000656

RED FRUIT TART

1550 g — 129 g • 12 p

1 ST/KART — 184 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 480'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



BISKUITGEBÄCK & TÖRTCHEN

5000640

CROSTATA AL LIMONE

1400 g — 100 g • 14 p

1 ST/KART — 240 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 240'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



5000656




5001850

5001849

LEMON MERINGUE BARLET

85 g

2 x 9 ST/KART — 128 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 120'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



5001850

CHOCOLATE BARLET

70 g

3 x 9 ST/KART — 128 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 120'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



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

LISA LOEB

DESSERTS AUF TELLERN

5000933

WHITE CHEESECAKE

1600 g — 133 g • 12 p

1 ST/KART — 240 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 1440'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



5001913

MARBLED BLUEBERRY CHEESECAKE

85 g — Ø 6 cm

12 ST/KART — 288 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 480'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Käsesahnekuchen in Portionsgröße mit Heidelbeeren auf einem Mürbeteigkeks.



5001914

CLASSIC CHEESECAKE

85 g — Ø 6 cm

12 ST/KART — 288 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 480'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



5001913

5001914


5000697**APPLE TART NORMANDE**

1900 g — 158 g • 12 p

1 ST/KART — 184 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 480'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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

**5001369****APPLE TART MAISON**

2500 g — 178 g • 14 p

1 ST/KART — 216 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 720'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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

**5000996****APFELSTRUDEL 125**

125 g

6 x 8 ST/KART — 90 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 720'

BACKEN 180°C · 6-8'

HEISS SERVIEREN

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

**5000979****FEUILLETÉ AUX POMMES**

105 g

16 ST/KART — 120 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

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



DESSERTS AUF TELLERN

EINZELVERPACKTES FEINGEBÄCK

5001771

MOELLEUX CHOCOLATE

90 g

24 ST/KART — 144 KART/PAL

BACKEN 200°C · 10-12'

oder MIKROWELLE 500 W · 65 sec

HEISS SERVIEREN

Schokoladenkuchen mit schmelzendem Kern
aus belgischer Zartbitterschokolade.



5001771

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

ISLEY BROTHERS

PANESCO
FOOD.COM**5000845****BAVAROIS CHOCOLATE
ALMOND MILK**

85 g

20 ST/KART — 160 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 240'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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

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

85 g

20 ST/KART — 160 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 240'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



DESSERTS AUF TELLERN**EINZELVERPACKTES FEINGEBÄCK**

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

LINDA SUNSHINE


5001845

RASPBERRY WHITE CHOCOLATE DELIGHT

90 g

3 x 10 ST/KART — 99 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 120'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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

**5001844**

CHOCOLATE SALTED CARAMEL DELIGHT

70 g

3 x 10 ST/KART — 99 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 120'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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

**5001573**

PARADE OF BELGIAN CHOCOLATE QUENELLES

60 g

2 x 8 ST/KART — 154 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 180'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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

**5001573**

T • YC

Treat
Your
Coffee



Der Aufbau einer langfristigen Beziehung zu Ihrer Kundschaft beruht auf den kleinsten Details. Verwöhnen Sie Ihre Kunden beim Kaffee. Mit Treat Your Coffee haben wir für Sie ein Sortiment an Mini Leckereien zusammengestellt, mit denen Sie gewiss überraschen werden. Die perfekte Alternative zum üblichen Keks beim Kaffee. Unvergesslich, bezahlbar und immer wieder anders! Servieren Sie zum Kaffee eine Gratisbeilage. So fühlen sich Ihre Kunden garantiert noch willkommener! Sie können diese Kaffee-Teilchen zu originellen, hausgemachten Desserts aufwerten und damit das Genusserlebnis (und Ihr Geschäft) auf eine höhere Ebene bringen. Lernen Sie ein Sortiment an bezahlbaren Produkten mit zahlreichen Anwendungsmöglichkeiten in jeder Gastro-Umgebung kennen. Wählen Sie die Interpretation, die zu Ihnen und Ihrem Geschäft passt und bieten Sie Ihren Kunden einen unvergesslichen Kaffeemoment.



“Ich kann die **TYC Produkte** einfach so als kleine Köstlichkeit zum Kaffee servieren. Ich kann aber auch **selbst kreativ werden** und ein schön präsentiertes Mini-Dessert anbieten. Die Reaktionen meiner Kunden sind sehr positiv. Verwöhnen für einen unvergesslichen Eindruck.”





**T •
YC**

Treat
Your
Coffee

MINI LECKEREIEN ZUM KAFFEE

MINI DESSERTS

5001692

MINI PASTEL DE NATA

25 g

144 ST/KART — 117 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN



Eine 'Crème Brûlée' in einer Blätterteighülle.



5001363

MINI MOELLEUX INTENSE

25 g

96 ST/KART — 184 KART/PAL

BACKEN 180°C · 8-10'

oder MIKROWELLE 480 W · 10 sec

HEISS SERVIEREN



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



5000772

MINI BAVAROIS PARADISO MIX

27 g

2 x (4 x 5) ST/KART — 80 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 120'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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 Pêrigourdine, 4 Schwarzwald-Bavarois.




5001362**MINI MACARONS DE MALMÉDY**

18 g

8 x (4 x 4) ST/KART — 120 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 120'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Gemischte Box von Mini-Makronen (Baiser & Mandeln), gefüllt mit Buttercreme und dekoriert mit Haselnüssen in folgenden Geschmacksrichtungen: 4 Pistazie, 4 Himbeere, 4 Schokolade, 4 Vanille. Eine belgische Spezialität.

**5001841****PETITS-FOURS ICONIC**

13 g

4 x (57) ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 300'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Eine Komposition von 57 exquisiten Petits-fours in 9 verschiedenen Geschmacksrichtungen: 6 Birne-Karamell, 8 Pistazien, 6 Gianduja-Schokoladentörtchen, 6 Weichseltörtchen, 5 Schokoladen-Eclairs, 4 Kaffee-Eclairs, 6 Zitronentörtchen, 8 Himbeertörtchen, 8 Stück Operngebäck.

**5001507****MINI MACARONS DE PARIS COFFRET**

12 g

8 x (2 x 6) ST/KART — 120 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 120'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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

**5001842****MIRLITONS SYMPHONY**

13 g

4 x (7 x 8) ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 240'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Ein Sortiment von 56 Mini-Mandelkuchen mit Butter in 8 verschiedenen Geschmacksrichtungen: 7 Aprikose-Pistazien, 7 Schokolade-Mandel, 7 Weichsel, 7 Walnuss-Karamell, 7 Zitrone, 7 Kakao-Orange, 7 Pistazien, 7 Birne-Karamell.



MINI LECKEREIEN ZUM KAFFEE

MINI SÜSSE PAUSE

5000700

PROFITEROLE DAIRY CREAM

12.5 g

190 ST/KART — 96 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Brandteiggebäck, gefüllt mit geschlagener Vanille-Sahnecreme.



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

KURT VONNEGUT

5001191

PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ

18 g

196 ST/KART — 96 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



5001498

PROFITEROLE CARAMEL

20 g

190 ST/KART — 96 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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




5000110**MINI ÉCLAIR VANILLA
CHOCOLATE**

17.5 g

14 x 12 ST/KART — 84 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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

**5001502****MINI DONUT FANCY MIX**

18-23 g

4 x 7 x 4 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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.



MINI LECKEREIEN ZUM KAFFEE

MINI SÜSSE PAUSE

5001178

MINI BEIGNET CHOCO NOISETTES

25 g

3 x 35 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Krapfen nach traditionellem Rezept: frittierter Teig aus Hefe und Butter, gefüllt mit einer Paste aus belgischer Schokolade und Haselnüssen und mit Puderzucker bestreut.



5001499

MINI BEIGNET CARAMEL

25 g

3 x 35 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Krapfen nach traditionellem Rezept: frittierter Teig aus Hefe und Butter, gefüllt mit Karamell und mit Puderzucker bestreut.



5001839

MINI BEIGNET SPECULOOS

25 g

3 x 35 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Krapfen nach traditionellem Rezept: tiefgefrorener Teig mit Hefe & Butter, gefüllt mit Spekulatius (Lebkuchen) und bestäubt mit Puderzucker.



5001289

MINI BEIGNET FRUITS ROUGES

25 g

3 x 35 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Krapfen nach traditionellem Rezept: frittierter Teig aus Hefe und Butter, gefüllt mit einem Püree aus roten Früchten (Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren) und mit Puderzucker bestreut.




**5001500****5001500****MINI DUTCH PANCAKE BITES**

8 g

8 x 60 ST/KART — 96 KART/PAL

BACKEN 200°C · 3-4'

oder MIKROWELLE 800 W · 60 sec

HEISS SERVIEREN

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

**5001287****MINI AMERICAN MUFFIN MIX**

15 g

3 x 2 x 30 ST/KART — 88 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 120'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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

**5001910****MINI SUGAR WAFFLE TREATS**

15 g

120 ST/KART — 144 KART/PAL

BACKEN 200°C · 4'

FERTIGGEBACKEN

Mini-Waffel mit karamellisiertem Zucker und Vanillin.





BOULANGERIE

64 BRÖTCHEN AUS BRIOCHETEIG

66 GESCHMACKVOLLE BROTE

- 66 FRÜCHTE UND/ODER NÜSSE
- 67 KRÄUTER UND/ODER GEMÜSE

68 MINI-BRÖTCHEN < 45 GRAMM

- 68 EINZELVERPACKUNGEN
- 71 BRÖTCHENKLANZ

72 KLEINBRÖTCHEN 45 - 75 GRAMM

76 ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN

- 76 FOCACCIAS
- 78 FLADENBROTE & CO
- 79 PANINIBRÖTCHEN
- 82 HOT DOGS
- 83 HAMBURGERBRÖTCHEN

86 SANDWICHARTIKEL 75 - 165 GRAMM

95 HALB-BAGUETTES

- 95 HALBE CIABATTAS & CO
- 97 RUSTIKALE HALB-BAGUETTES
- 101 KLASSISCHE HALB-BAGUETTES

104 BAGUETTES

- 104 CIABATTAS & CO
- 106 RUSTIKALE BAGUETTES
- 108 KLASSISCHE BAGUETTES

109 BROTE

116 GESCHNITTENE TOASTBROTE



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

The logo consists of a green square with the word "PANESCO" in white, bold, uppercase letters, and "FOOD.COM" in smaller, white, uppercase letters below it.The logo is a large, black-outlined diamond shape. Inside the diamond, the word "PAGNOTTELLA" is written in a bold, black, sans-serif font.

PAGNOTTELLA

BY PANESCO

Ciao ciabatta, benvenuti bella PAGNOTTELLA

Sommerliche Gerichte, leichte Nudelsalate oder italienische Käsesorten lassen uns von luftigen Ciabattas träumen.

Diese typisch italienischen, flachen Brote sind derzeit sehr beliebt.

Sie möchten sich jedoch abheben und mal etwas anderes als Ihre Konkurrenten und Kollegen servieren.

Mit PAGNOTTELLA setzen Sie ein echtes Foodie-Statement!

Genauso wie Ciabattas besitzen PAGNOTTELLAs eine feine, leicht knusprige Kruste, eine tolle offene Krume und eine robuste rechteckige Form. Auch hier gilt: "it's the crack, how the light gets in"! Jedes Stück Teig wird per Hand gefaltet und auf Stein gebacken, bis ein Brot in dieser originellen und handwerklichen Form entsteht – ein wahrer Augenschmaus. Tradition pur, Schlichtheit voller Glorie.

Die überzeugendsten Argumente für PAGNOTTELLA liegen allerdings im leckeren Geschmack. PAGNOTTELLAs sind Brote aus Sauerteig. Dieser Teig gewährt nach langen Geh- und Ruhezeiten eine raffinierte Geschmackspalette und eine herrliche, elastische Brotstruktur. Mit PAGNOTTELLAs setzen Sie eine Delikatesse auf die Speisekarte, der man nicht widerstehen kann.

Buon appetito!



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

The logo consists of a green square with the word "PANESCO" in white uppercase letters and "FOOD.COM" in smaller white uppercase letters below it.

Exzellentes Brotsortiments mit spanischem Temperament

Was unterscheidet ihr belegtes Brötchen von anderen?
Die Antwort liegt, in den meisten Fällen, im Brot selbst.

Die BARRAs von PANESCO bieten eine mediterrane Alternative, die innovativer und ausgefallener ist, als das herkömmliche Baguette. Durch ihre dichte, weiche Krume und die dünne knusprige Kruste sind die Barras vergleichbar mit der bekannten französischen 'Baguette-Ikone'.

Auch das Auge isst mit. Die typische Form und das handwerkliche, authentische Aussehen sind unwiderstehlich für Leute, die das Besondere suchen. Dies macht es zum idealen Brot zum Belegen, das noch dazu den Unterschied ausmacht. Zudem werden alle Produkte der BARRA-Familie auf Stein gebacken. Ein wahrer Augenschmaus, der garantiert allen Ihren Kunden schmecken wird.

"¡Buen provecho!"

BRÖTCHEN AUS BRIOCHETEIG

2104406

MINI PREMIUM BRIOCHE ROLL 22

22 g — 8,5 cm

6 x 25 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



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

MIGUEL DE CERVANTES

2104374

PREMIUM BELGIAN BRIOCHE ROLL

55 g — 14,5 cm

4 x 20 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



2104406




5001454

5001454

CRAQUELIN

300 g

6 ST/KART — 88 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 120'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



5001453

CRAMIQUE

300 g

6 ST/KART — 88 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 120'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Belgisches Bräuchebrot mit Rosinen.



GESCHMACKVOLLE BROTE

5001435

GLUTEN-FREE ROLL RAISIN NUTS

60 g

36 x 1 ST/KART — 88 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Glutenfreies Fruchtbrötchen mit Walnüssen und Rosinen.



FRÜCHTE UND/ODER NÜSSE

5001624

SQUARE ROLL MUESLI

70 g — 8 x 8 cm

60 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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



2104414

PAVÉ CRANBERRY 450

450 g

14 ST/KART — 36 KART/PAL

BACKEN 210°C · 14-16'

VORGEBACKEN

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



5000967

SUPRÊME FRUITS CONFECT 500

500 g

6 ST/KART — 120 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



GESCHMACKVOLLE BROTE

5000837

LINEA RUSTICHINI

35 g

150 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 3-5'

VORGEBACKEN

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



5001856

ARTISAN DEMI TWIST ONION

125 g — ± 23 cm

40 ST/KART — 48 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 9-11'

VORGEBACKEN

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



KRÄUTER UND/ODER GEMÜSE

PANESCO
FOOD.COM

5001279

MINI PAGNOTTELLA MEDITERRANEA 45 MIX

45 g

3 x 12 ST/KART — 120 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 4-6'

VORGEBACKEN

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.



5001854

ARTISAN DEMI TWIST DIAVOLINO

125 g — ± 23 cm

40 ST/KART — 48 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 9-11'

VORGEBACKEN

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 verfliegenen Zeiten. Mit der Hand gedreht und auf Stein gebacken.



MINI-BRÖTCHEN < 45 GRAMM

EINZELVERPACKUNGEN

5001376

MINI SOFT ROLL 17 MIX

17 g

3 x 77 ST/KART — 60 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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.



2104392

MINI CIABATTA FB MIX

45 g

3 x 25 ST/KART — 56 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

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



2104237

MINI DIAMOND ROLL MIX

30 g

3 x 45 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 4-6'

VORGEBACKEN

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



5000798

BOCATINO ROMBO 30

30 g

125 ST/KART — 72 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 3-5'

VORGEBACKEN

Rautenförmiges traditionelles spanisches Minibrot (Chapata) mit offener Krumenstruktur und knuspriger, goldbrauner Kruste aufgrund des feuchten Teiges (ähnlich wie Ciabatta).






5001865

5001355 MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35 MIX

35 g
3 x 35 ST/KART — 64 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 200°C · 3-5'

VORGEBACKEN

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.



5001865

MINI ROSE ROLL 30 MIX

30 g — Ø 6 cm
135 ST/KART — 36 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 4-6'

VORGEBACKEN

Sortiment von ausdrucksvollen, auf dem Stein gebackenen Minibrötchen mit Kartoffelflocken 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 Joghurt als geheimer Zutat veredelt, für eine anhaltende sensorische Frische, und auf Stein gebacken.



5000550

MINI RUSTIC ROLL 40 MIX

40 g
4 x 20 ST/KART — 48 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 200°C · 4-6'

VORGEBACKEN

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



MINI-BRÖTCHEN < 45 GRAMM

EINZELVERPACKUNGEN

5001265

MINI PAGNOTTELLA RUSTICA 45

45 g

35 ST/KART — 120 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 4-6'

VORGEBACKEN

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



2104398

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 35

35 g — 8 cm

180 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

VORGEBACKEN

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



5001266

MINI PAGNOTTELLA PAESANO 45

45 g

35 ST/KART — 120 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 4-6'

VORGEBACKEN

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



2104379

MINI CLASSIC ROLL 35 MIX

35 g

4 x 25 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 4-6'

VORGEBACKEN

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



MINI-BRÖTCHEN < 45 GRAMM

BRÖTCHENKRANZ

PANESCO
FOOD.COM

5000855

PANE FIESTA 240

240 g

24 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 14-16'

VORGEBACKEN

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.



5000511

MARGUERITE 300

300 g

18 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 14-16'

VORGEBACKEN

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



5000510

MARGUERITE CAMPAGNE 300

300 g

18 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 14-16'

VORGEBACKEN

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



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

BARBARA COLOROSO

KLEINBRÖTCHEN 45 - 75 GRAMM

5001862

ROSE ROLL WHITE 55

55 g — Ø 7 cm

90 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

VORGEBACKEN

Kleines, ausdrucksvolles weißes Brötchen mit einer schön berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Aus Weizenmehl mit Kartoffelflocken hergestellt und mit Joghurt als geheimer Zutat für eine anhaltende sensorische Frische. Mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.



5001863

ROSE ROLL DARK 55

55 g — Ø 7 cm

90 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

VORGEBACKEN

Kleines ausdrucksvolles dunkles Brötchen mit einer schön berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Aus Weizenmehl mit Gerstenmalz, Roggensauerteig, Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat hergestellt, für eine anhaltende sensorische Frische. Mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.



5001864

ROSE ROLL SPELT MULTIGRAIN 55

55 g — Ø 7 cm

90 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

VORGEBACKEN

Kleines ausdrucksvolles Mehrkornbrötchen mit einer schön 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.



5001864

5001863

5001862



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

JACQUES PEPIN

2104532

KAISER ROLL

60 g

100 ST/KART — 28 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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



5001099

KAISER ROLL SCHWARZWALD

60 g

120 ST/KART — 28 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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



2103232

KAISER ROLL MULTIGRAIN

60 g

110 ST/KART — 28 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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



KLEINBRÖTCHEN 45 - 75 GRAMM

5000796

PETIT PAIN GALLEGA 60

60 g

50 ST/KART — 72 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

VORGEBACKEN

Traditionelles Brötchen mit einer dünnen Kruste und offener Krumenstruktur.



2104393


2104393**SQUARE ROLL PUMPKIN
SUNFLOWER**

70 g — 8 x 8 cm

70 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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.

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

55 g — 13 cm

90 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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

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

82 g

40 x 1 ST/KART — 112 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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

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

55 g — 13 cm

90 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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



ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN

FOCACCIAS

5001883

TUSCAN FLAT BREAD PRE-SLICED

80 g — 10 x 16 cm

9 x 4 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 120'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



5001883

5000265

FOCACCIA ROLL FB FINE HERBS PRE-SLICED

100 g — Ø 12,5 cm

50 ST/KART — 48 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

Focaccia, veredelt mit Olivenöl extra vierge und feinen Kräutern, wie z.B. Oregano & Rosmarin.



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

ITALIAN PROVERB


5000361**FOCACCIA OLIO FB**

350 g — 27 x 17 cm

20 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

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

**5000361****5000786****FOCACCIA ROSMARINO**

800 g — 37 x 27 cm

4 ST/KART — 80 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

Ein original italienisches Fladenbrot, traditionell zubereitet mit Olivenöl extra virgine, Meersalz und Rosmarin; perfekte Höhe zum Schneiden und Füllen.

**5000481****FOCACCIA POMODORI**

800 g — 37 x 27 cm

10 ST/KART — 48 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

Focaccia, veredelt mit Olivenöl extra vierge und belegt mit Cocktailtomaten & Oregano.



ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN

FLADENBROTE & CO

5000875

TORTILLA WRAP

89 g — Ø 30 cm

6 x 15 ST/KART — 54 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 480'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



5000055

TUNNBRÖD

37 g — 23 x 18 cm

8 x 8 ST/KART — 96 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Extra dünnes Fladenbrot mit einem leichten Anisgeschmack (Fenchel).



5000416

VIKINGBRÖD ROUND

50 g — Ø 15 cm

12 x 6 ST/KART — 60 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Softes schwedisches Fladenbrot.



5000617

BOWL BREAD

125 g

3 x 12 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

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



ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN

PANINIBRÖTCHEN

PANESCO
FOOD.COM

2104364

PANINI PRE-GRILLED 110

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

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



2103759

PANINI HERBS PRE-GRILLED 110

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

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



2104410

PANINI PRE-GRILLED PRE-SLICED 110

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

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



2104160

PANINI HERBS PRE-GRILLED PRE-SLICED 110

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

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



ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN

PANINIBRÖTCHEN

2104218

PANINI WHOLEMEAL PRE-GRILLED PRE-SLICED

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

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



2104218

2104385

PANINI 125

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

Vorgebackenes Halb-Baguette ohne Einschnitte, bereit zum Grillen.



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

MAY SWENSON


5000483

PANINI FOCCACINA PRE-SLICED

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

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

**5001612**

CIABATTA SQUARE FB PRE-SLICED

100 g — 12 x 12 cm

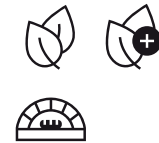
6 x 6 ST/KART — 56 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

oder GRILL 220°C · 3-5'

FERTIGGEBACKEN

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.

**5000935**

CIABATTA PRE-GRILLED PRE-SLICED 120

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

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

**5000898**

PANINI SESAME NIGELLA

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

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



ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN

HOT DOGS

2104425

BRIOCHE HOT DOG ROLL 70

70 g — 17 cm

60 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Weiches langes Brötchen aus Briocheteig.

Ideale Form als Hot Dog-Brötchen.



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

HUMPHREY BOGART



5001725

LAUGEN HOT DOG BUN PRE-SLICED 80

80 g — 19 cm

3 x 20 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

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.



5001725



ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN

HAMBURGER- BRÖTCHEN

PANESCO
FOOD.COM



5001676

5001676

BRIOCHE BUN MINI 10

10 g — Ø 4,7 cm

110 ST/KART — 160 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Weiches, rundes Minibrötchen aus Briocheiteig, angereichert mit Zucker & Butter.



2104204

BRIOCHE BUN PRE-SLICED 30

30 g — Ø 7 cm

6 x 20 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Weiches, rundes, mittelgroßes Brötchen aus Briocheiteig, vorgeschnitten.



2104386

BRIOCHE BUN RUSTIC 30

30 g — Ø 7 cm

6 x 25 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN

HAMBURGERBRÖTCHEN

2104377

BRIOCHE BUN PRE-SLICED 85

85 g — Ø 11,5 cm

50 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Weiches, rundes Brötchen aus Briocheeteig, vorgeschnitten. Ideal als Hamburgerbrötchen.



2104357

BRIOCHE BUN 85

85 g — Ø 11,5 cm

50 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Weiches, rundes Brötchen aus Briocheeteig. Ideal als Hamburgerbrötchen.



5001601

PREMIUM MULTIGRAIN BRIOCHE ROUND 85

85 g — Ø 11,5 cm

50 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



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

PANESCO.COM




5001840

5001843

CHEESE GRATIN ROLL

70 g — Ø 8,5 cm

50 ST/KART — 56 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

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



5001675

LAUGEN BUN PRE-SLICED 80

80 g — ± 10,5 cm

2 x 21 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

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



5001840

MULTI SEED'R BUN

110 g — Ø 10 cm

40 ST/KART — 96 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

'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.



SANDWICHARTIKEL 75 - 165 GRAMM

5001801

CRYSTAL ROLL RUSTIC PRE-SLICED

75 g — Ø 12 cm

30 ST/KART — 56 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

Hochwertiges Brötchen mit auffallend wechselnden Texturen: außen eine köstliche, dünne und knusprige Kruste und innen eine weiche luftige Krume. Hergestellt aus Weizenmehl mit Sauerteig, veredelt mit Olivenöl und mit Mehl bestäubt, vorgeschnitten. Auch als Hamburgerbrötchen geeignet.



5001802

CRYSTAL ROLL MULTIGRAIN PRE-SLICED

70 g — Ø 12 cm

30 ST/KART — 56 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

Hochwertiges Brötchen mit auffallend wechselnden Texturen: außen eine köstliche, dünne und knusprige Kruste und innen eine weiche luftige Krume. Aus Weizenmehl und etwas Roggensauerteig hergestellt, veredelt mit geröstetem Roggen, Leinsamen und Olivenöl. Garniert mit Buchweizen, goldenen & braunen Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Sesam, vorgeschnitten. Auch als Hamburgerbrötchen geeignet.



5001800

CRYSTAL ROLL BEER PRE-SLICED

80 g — Ø 12 cm

30 ST/KART — 56 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

Hochwertiges Brötchen mit auffallend wechselnden Texturen: außen eine köstliche, dünne und knusprige Kruste und innen eine weiche luftige Krume. Aus Weizenmehl und Sauerteig, mit doppelt gemalztem Bier. Veredelt mit Olivenöl und mit Grieß garniert, vorgeschnitten. Auch als Hamburgerbrötchen geeignet.



5001800



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

JEFF MAURO

5000862**VITAL-JA**

80 g

80 ST/KART — 32 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

VORGEBACKEN

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

**5001375****POLDER BREAD ROLL 100**

100 g — Ø 12 cm

50 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

Rundes, dunkles Brötchen aus Weizen- und Roggenmehl mit geröstetem Malz und Sonnenblumenkernen. Dekoriert mit Haferflocken.



SANDWICHARTIKEL 75 - 165 GRAMM

5000791

FLAGUETTE

100 g — Ø 14,5 cm

48 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

VORGEBACKEN

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



5000961

FLAGUETTE TOMATO BLACK OLIVE

100 g — Ø 14,5 cm

48 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

VORGEBACKEN

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



5001088

FLAGUETTE MILLER

100 g — Ø 14 cm

48 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

VORGEBACKEN

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



5001149

FLAGUETTE DEMI-LUNE

100 g

48 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

VORGEBACKEN

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




**5001860**
5001860
ROSE ROLL DARK 110

110 g — Ø 10 cm
 45 ST/KART — 36 KART/PAL
 AUFTAUEN 22°C · 15'
 BACKEN 180°C · 9-11'
VORGEBACKEN



Ausdrucksvolles dunkles Brötchen mit einer schön berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Aus Weizenmehl mit Gerstenmalz, Roggensauerteig, Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat hergestellt, für eine anhaltende sensorische Frische. Mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.


5001859
ROSE ROLL WHITE 110

110 g — Ø 10 cm
 45 ST/KART — 36 KART/PAL
 AUFTAUEN 22°C · 15'
 BACKEN 180°C · 9-11'
VORGEBACKEN



Ausdrucksvolles weißes Brötchen mit einer schön berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Aus Weizenmehl mit Kartoffelflocken hergestellt und mit Joghurt als geheimer Zutat für eine anhaltende sensorische Frische. Mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.


5001861
ROSE ROLL SPELT
MULTIGRAIN 110

110 g — Ø 10 cm
 45 ST/KART — 36 KART/PAL
 AUFTAUEN 22°C · 15'
 BACKEN 180°C · 9-11'
VORGEBACKEN



Ausdrucksvolles Mehrkornbrötchen mit einer schön 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.



SANDWICHARTIKEL 75 - 165 GRAMM

2104388

FIBER RICH BAGNAT WHITE

110 g

50 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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



2104402

FIBER RICH BAGNAT DARK

110 g

50 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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



2104378

SPELT PISTOLET 110

110 g

50 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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





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

LIZ LEMON

2103645

PAN BAGNAT FB MULTIGRAIN

110 g — Ø 12,5 cm

40 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

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



5000643

PAN BAGNAT CROSSED

115 g — Ø 13 cm

55 ST/KART — 28 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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



2104439

PAN BAGNAT OREGANO

125 g — Ø 13 cm

40 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

Großes, mediterranes Weizenbrötchen, angereichert mit Oregano.



SANDWICHARTIKEL 75 - 165 GRAMM

5000563

BAGEL 85

85 g — Ø 10 cm

50 ST/KART — 44 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

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



5001766

BAGEL

127 g — Ø 12 cm

32 ST/KART — 44 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

Gedämpfter Bagel mit einer knusprigen Kruste und einer dichten Krume.



5001767

BAGEL SESAME POPPY

127 g — Ø 12 cm

32 ST/KART — 44 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

Gedämpfter Bagel, garniert mit Sesam und Mohn.



5001766 5001767 5001768 5001769




5001768

5001769

BAGEL EVERYTHING

127 g — Ø 12 cm

32 ST/KART — 44 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

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



5001768

BAGEL MULTIGRAIN

135 g — Ø 12 cm

32 ST/KART — 44 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

Gedämpfter Mehrkornbagel, angereichert mit Sonnenblumenkernen und garniert mit Haferflocken.



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

SHEPARD SMITH

SANDWICHARTIKEL 75 - 165 GRAMM

5001142

TRIANGLE MULTIGRAIN

100 g

56 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



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

SCOTTISCH GAELIC PROVERB

HALB-BAGUETTES

HALBE CIABATTAS & CO

PANESCO
FOOD.COM

2104395

CIABATTA MULTIGRAIN 85

85 g

55 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

VORGEBACKEN

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



5001139

ORGANIC CIABATTA FB MULTIGRAIN 100

100 g — ± 14 cm

45 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

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



2104384

CIABATTA 105

105 g — ± 12,5 cm

55 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

VORGEBACKEN

Klassisches Ciabatta, in Einzelpartionsgröße.



2104368

CIABATTA FB 120

120 g — 24 cm

45 ST/KART — 36 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

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



HALB-BAGUETTES

HALBE CIABATTAS & CO

5001181

PAGNOTTELLA RUSTICA 110

110 g — 14 cm

45 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 8-10'

VORGEBACKEN

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



5001182

PAGNOTTELLA PAESANO 110

110 g — 14 cm

45 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 8-10'

VORGEBACKEN

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



2104370

BOCATA 140

140 g — 18 cm

2 x 20 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

Das ideale Sandwich-Ciabatta.



5001483

BARRA BASTON MEDIA 155

155 g — 27 cm

50 ST/KART — 32 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 14-16'

VORGEBACKEN

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



HALB-BAGUETTES

RUSTIKALE HALB-BAGUETTES

PANESCO
FOOD.COM

5001509

RUSTIC WHITE DIAMOND 80

80 g — 16 cm

110 ST/KART — 24 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

VORGEBACKEN

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



5001510

RUSTIC MULTIGRAIN DIAMOND 80

80 g — 16 cm

110 ST/KART — 24 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

VORGEBACKEN

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



5000795

5000795

PETIT PAIN ARDENNAIS MIX

80 g

6 x 10 ST/KART — 48 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

VORGEBACKEN

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



HALB-BAGUETTES

RUSTIKALE HALB-BAGUETTES

5001117

BARRA RÚSTICA 100

100 g — 22 cm

70 ST/KART — 32 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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



5001257

BARRA RÚSTICA MULTICÉRÉALES 100

100 g — 22 cm

70 ST/KART — 32 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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



5000602

BARRA GALLEGA MEDIA 125

125 g — 27 cm

50 ST/KART — 32 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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



5000787

BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125

125 g — 27 cm

50 ST/KART — 32 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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




5001201

PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125

125 g — ± 22,5 cm

40 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

VORGEBACKEN

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

**5000954**

PETIT PAIN RUSTIQUE MULTICÉRÉALES 125

125 g — ± 22,5 cm

40 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

VORGEBACKEN

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.



HALB-BAGUETTES

RUSTIKALE HALB-BAGUETTES

5001853
ARTISAN DEMI TWIST WHITE

115 g — ± 23 cm
40 ST/KART — 48 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 9-11'

VORGEBACKEN



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 verflungenen Zeiten. Mit der Hand gedreht und auf Stein gebacken.



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

ROBERT BROWNING

5001855
ARTISAN DEMI TWIST
MULTIGRAIN

125 g — ± 23 cm
40 ST/KART — 48 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 9-11'

VORGEBACKEN



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 verflungenen Zeiten. Mit der Hand gedreht und auf Stein gebacken.



5001855

HALB-BAGUETTES

KLASSISCHE HALB-BAGUETTES

PANESCO
FOOD.COM

2104391

PREMIUM PLUS PETIT PAIN MULTICÉRÉALES 80

80 g — 18 cm

65 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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



2104361

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 85

85 g — 17 cm

65 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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



2104375

PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 85

85 g — 17 cm

65 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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



2104411

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 105

105 g — 20 cm

50 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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



HALB-BAGUETTES

KLASSISCHE HALB-BAGUETTES

2104394

PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 110

110 g — 22 cm

50 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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



2104362

PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 125

125 g — 27 cm

45 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 14-16'

VORGEBACKEN

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



2104365

PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE MULTICÉRÉALES 125

125 g — 27 cm

45 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 14-16'

VORGEBACKEN

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



2104396

PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE PAYSANNE 125

125 g — 27 cm

45 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 14-16'

VORGEBACKEN

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





“Let there be
bread for all.”

NELSON MANDELA

2104389

DEMI BAGUETTE FB 120

120 g — 27 cm

26 ST/KART — 56 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

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



2104404

GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE MULTIGRAIN 140

140 g — 27 cm

45 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



2104405

GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE 140

140 g — 27 cm

45 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



BAGUETTES

CIABATTAS & CO

5000559

CIABATTA 250

250 g — ± 28 cm

24 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

Klassisches, italienisches Ciabatta (Mehrteilig).



2104403

CIABATTA XL 300

300 g — ± 34 cm

18 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

Klassisches, extra großes, italienisches Ciabatta (Mehrteilig).



5001277

BARRA BASTON 375

375 g — 56 cm

20 ST/KART — 32 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 17-19'

VORGEBACKEN

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.



5000469

BÛCHETTE CAMPAGNARDE 340

340 g — ± 37 cm

30 ST/KART — 32 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 200°C · 18-20'

VORGEBACKEN

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



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

GWYNETH PALTROW

PANESCO
FOOD.COM

5001184

PAGNOTTA RÚSTICA 400

400 g — 36 cm

15 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 10-12'

VORGEBACKEN

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



5001184

5001185

5001185

PAGNOTTA PAESANO 450

450 g — 37 cm

15 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 10-12'

VORGEBACKEN

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



BAGUETTES

RUSTIKALE BAGUETTES

5000106

BARRA GALLEGA 260

260 g — 45 cm

18 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 14-16'

VORGEBACKEN

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



5001276

BARRA CAMPESINA 270

270 g — 43 cm

20 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 14-16'

VORGEBACKEN

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



5001146

BAGUETTE À L' ANCIENNE 280

280 g — ± 54 cm

20 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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



5001145

BAGUETTE MULTICÉRÉALES À L' ANCIENNE 280

280 g — ± 54 cm

20 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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



PANESCO
 FOOD.COM


5001857

5001857**ARTISAN TWIST WHITE**

350 g — ± 52 cm

15 ST/KART — 32 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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 verfliegenen Zeiten. Mit der Hand gedreht und auf Stein gebacken.

**5001858****ARTISAN TWIST MULTIGRAIN**

400 g — ± 52 cm

15 ST/KART — 32 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

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 verfliegenen Zeiten. Mit der Hand gedreht und auf Stein gebacken.



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

ALAN ALEXANDER MILNE

BAGUETTES

KLASSISCHE BAGUETTES

2104369

PREMIUM PLUS BAGUETTE 250

250 g — 57 cm

30 ST/KART — 24 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 14-16'

VORGEBACKEN

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



2104408

PREMIUM PLUS BAGUETTE PAYSANNE 250

250 g — 57 cm

24 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 14-16'

VORGEBACKEN

Eine vielseitige Baguette, aus ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt: Weizenmehl, teils Weizenvollkornschrot, Wasser, Hefe und Salz.



2104381

PREMIUM PLUS BAGUETTE MULTICÉRÉALES 250

250 g — 57 cm

24 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 14-16'

VORGEBACKEN

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



2104367

PREMIUM PLUS PARISIENNE 440

440 g — 57 cm

14 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 17-19'

VORGEBACKEN

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



BROTE

5000922

ORGANIC PAVÉ AU LEVAIN 450

450 g

15 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 210°C · 14-16'

VORGEBACKEN

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



BE-BIO-01



5000921

ORGANIC BOULOT MULTIGRAIN 450

450 g

12 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 210°C · 14-16'

VORGEBACKEN

Biologisches Brot, zubereitet aus Weizen- und Roggenmehl, veredelt mit biologischen Sonnenblumenkernen, biologischem Sesam, biologischem Leinsamen und biologischem Mohn. Aus 100% natürlichen Zutaten hergestellt, frei von Zusatzstoffen.



BE-BIO-01



5001058

ORGANIC PAVÉ BÛCHERON 500

500 g

14 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 210°C · 14-16'

VORGEBACKEN

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



BE-BIO-01



LOAVES MADE
WITH LOVE

PANESCO.COM



BROTE

5001281

FARMERS BREAD DARK 500

500 g

12 ST/KART — 36 KART/PAL

BACKEN 210°C · 14-16'

VORGEBACKEN

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



5001281

2104400

SOURDOUGH BOULOT WHITE

550 g

11 ST/KART — 36 KART/PAL

BACKEN 210°C · 14-16'

VORGEBACKEN

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.



2104401

SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN

600 g

11 ST/KART — 36 KART/PAL

BACKEN 210°C · 14-16'

VORGEBACKEN

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.





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

ALEX MORRITT

5000689

SPELT BREAD 600

600 g

15 ST/KART — 36 KART/PAL

BACKEN 210°C · 14-16'

VORGEBACKEN



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



5001282

FARMERS BREAD WHITE 600

600 g

12 ST/KART — 36 KART/PAL

BACKEN 210°C · 14-16'

VORGEBACKEN



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.



5000688

MILLER LOAF 600

600 g

10 ST/KART — 36 KART/PAL

BACKEN 210°C · 9-11'

VORGEBACKEN



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.



BROTE

5001383

FIBRE RICH BOULOT DARK

830 g

6 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 210°C · 9-11'

VORGEBACKEN

Ballaststoffreiche Laib aus Weizenmehl & geröstetem Gerstenmalz und einer Mischung aus Kürbiskernen, Roggen, Sonnenblumenkernen, Hirse und Hafer. Mit Mehl bestäubt.



5001176

WHITE BLOOMER FB 800

800 g

6 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

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



5001447

LARGE SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN

900 g

9 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 210°C · 14-16'

VORGEBACKEN

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.



5000536

5000896


5001440**RUSTIC SOURDOUGH
LOAF WHITE**

1100 g — ± 41 cm

6 ST/KART — 32 KART/PAL

BACKEN 210°C · 19-21'

VORGEBACKEN

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

**5001442****RUSTIC SOURDOUGH
LOAF MULTIGRAIN**

1100 g — ± 41 cm

6 ST/KART — 32 KART/PAL

BACKEN 210°C · 19-21'

VORGEBACKEN

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

**5000536****PAIN POLKA 1100**

1100 g — ± 48 cm

8 ST/KART — 24 KART/PAL

BACKEN 210°C · 19-21'

VORGEBACKEN

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

**5000896****PAIN POLKA
MULTICÉRÉALES 1100**

1100 g — ± 49 cm

8 ST/KART — 24 KART/PAL

BACKEN 210°C · 19-21'

VORGEBACKEN

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.



BROTE

5001602

PAVÉ FERMIER

1100 g

6 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 210°C · 19-21'

VORGEBACKEN



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.



5001602

5001603

PAVÉ MEUNIER

1100 g

6 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 210°C · 19-21'

VORGEBACKEN



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.



**EQUAL
SLICES WITH
AN INCOMPARABLE
TASTE**

PANESCO.COM


2104372**PAVÉ GARDE CHASSE 1900**

1900 g

4 ST/KART — 36 KART/PAL

BACKEN 210°C · 19-21'

VORGEBACKEN

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

**2104366****PAVÉ GARDE FORESTIER 1900**

1900 g

4 ST/KART — 36 KART/PAL

BACKEN 210°C · 19-21'

VORGEBACKEN

Ein Brot im Country-Stil, hergestellt aus Weizen, Roggen und geröstetem Malzmehl und veredelt mit Soja, Sonnenblumenkernen und Sesam. Bezehlt und auf Stein gebacken.

**5001604****PAVÉ GARDE MESSIER 1900**

1900 g

4 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 210°C · 19-21'

VORGEBACKEN

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.

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

GESCHNITTENE TOASTBROTE

5001776

GLUTEN-FREE BREAD SLICES MIX

110 g

2 x 12 x 5 ST/KART — 112 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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 Mehrsamenbrot, angereichert mit Sonnenblumenkernen und Leinsamen. Jedes Flowpack ist mit einem Glutenfrei- und Laktosefrei-Label bedruckt.



5000779

TRAMEZZINO RYE

1000 g — 10 slices / 45 cm

6 ST/KART — 48 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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



5000484

TRAMEZZINO

1000 g — 10 slices / 45 cm

6 ST/KART — 48 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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




5001008**SANDWICH BREAD WHITE 800**

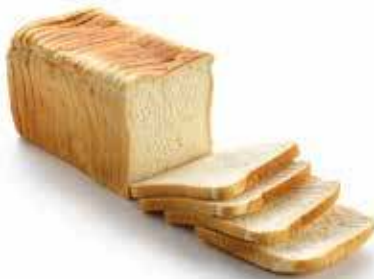
800 g — 18 + 2 slices

10 x 1 ST/KART — 48 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 240'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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

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

800 g — 18 + 2 slices

10 x 1 ST/KART — 48 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 240'

AUFTAUEN & SERVIEREN

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.

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

1000 g — 21-22 + 2 slices

5 x 1 ST/KART — 48 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 60' in BACKEN bag

BACKEN 170°C · 6-8' in BACKEN bag

FERTIGGEBACKEN

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.

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

1000 g — 21-22 + 2 slices

5 x 1 ST/KART — 48 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 60' in BACKEN bag

BACKEN 170°C · 6-8' in BACKEN bag

FERTIGGEBACKEN

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.





SAVOURY

124 MINI APERITIF ARTIKEL

127 VORSPEISEN

130 HERZHAFTE SNACKS



TREAT YOUR
TYD
DRINK

TREAT YOUR DRINK: DAS GEWISSE ETWAS, DAS DEN UNTERSCHIED AUSMACHT

Als Chefkoch sind Sie bestrebt, Ihren Gästen einen wundervollen Moment oder einen großartigen Abend zu bereiten. Meist sind es Kleinigkeiten, die das gewisse Extra ausmachen. Überraschende Häppchen zu einem Getränk oder eine besondere Vorspeise runden das Erlebnis Ihrer Gäste bei Tisch ab.

Die herzhaften Häppchen von PANESCO wurden entwickelt, um Ihren Gästen ein außergewöhnliches, kulinarisches Erlebnis zu bieten, ohne dass Sie hierfür besonders viel Zeit benötigen. Reichlich gefüllte, herzhaft-schlemmereien, die in weniger als 5 Minuten servier-fertig sind oder ganz in Ihrem eigenen Stil vollendet werden können. Die perfekte Ergänzung zu jedem Drink und Gericht.





TREAT YOUR
DRINK
TYD

Sortiment mit
Vorschläge für:

FINGERFOOD
GEMISCHTE AUSWAHL
HERRLICHE APPETIZER
HIGH WINE
VORSPEISE
CATERING





MINI APERITIF ARTIKEL



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

WAYNE DYER



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

LUIS BUNUEL

5001305

MINI BRUSCHETTA MIX

38 g

3 x (8 x 3) ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 4-6'

HEISS SERVIEREN

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



5001307

MINI PIZZETTA APÉRO

30 g

30 x 4 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 220°C · 7-8'

HEISS SERVIEREN

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



MINI APERITIF ARTIKEL

5001867

MINI PIZZA FAGOTTINI MIX

± 30 g

± 70 ST/KART - 3 X 700 g ST/KART — 168 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 6-8'

HEISS SERVIEREN

Gemischte Box von originalen, handgemachten Mini-Pizzatulpen in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen: Rucola-Pesto mit Tomate, Fontina-Käse und Speck, Pepperonisalami und Mozzarella.



5001680

MINI PIZZA CUP MIX

± 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

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



5001770

MINI SAVOURY CUP MIX

20 g

3 x 40 ST/KART — 120 KART/PAL

BACKEN 180°C · 8-10'

HEISS SERVIEREN

Sortiment von Mini-Mürbeteigcups in 3 verschiedenen Formen und Füllungen: 40 runde 'Quiche Lorraine'-Cups, 40 dreieckige Cups mit Tomaten-Basilikumsauce und Mozzarella, 40 quadratische Cups mit Emmentaler, Beaufort und Cantal.



5000849

MINI TARTELETTE APÉRO MIX

18 g

5 x (5 x 5) ST/KART — 144 KART/PAL

BACKEN 180°C · 12-15'

HEISS SERVIEREN

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.



VORSPEISEN

PANESCO
FOOD.COM

5001280

WHITE 4-TO-SHARE WITH GARLIC

150 g

12 ST/KART — 120 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 8-10'

VORGEBACKEN

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.



5001682

QUICHE LORRAINE SQUARE

200 g

18 ST/KART — 126 KART/PAL

BACKEN 170°C · 40-44'

HEISS SERVIEREN

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



5001683

QUICHE SPINACH GOAT CHEESE SQUARE

200 g

18 ST/KART — 126 KART/PAL

BACKEN 170°C · 40-44'

HEISS SERVIEREN

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



“The appetite
is sharpened by
the first bite.”

JOSÉ RIZAL



Piece of Break

HANDHELD SAVOURY SNACKS

ON DEMAND

Immer mehr Leute sind bei ihren Verzehrmomenten immer weniger an eine feste Uhrzeit gebunden. Insbesondere während der Arbeitswoche geschieht alles eher 'bei Bedarf' und 'kurzfristig'. Vor allem junge Stadtbewohner ersetzen drei feste Mahlzeiten durch mehrere kleinere Verzehrmomente: wo und wann immer es ihnen gerade passt.

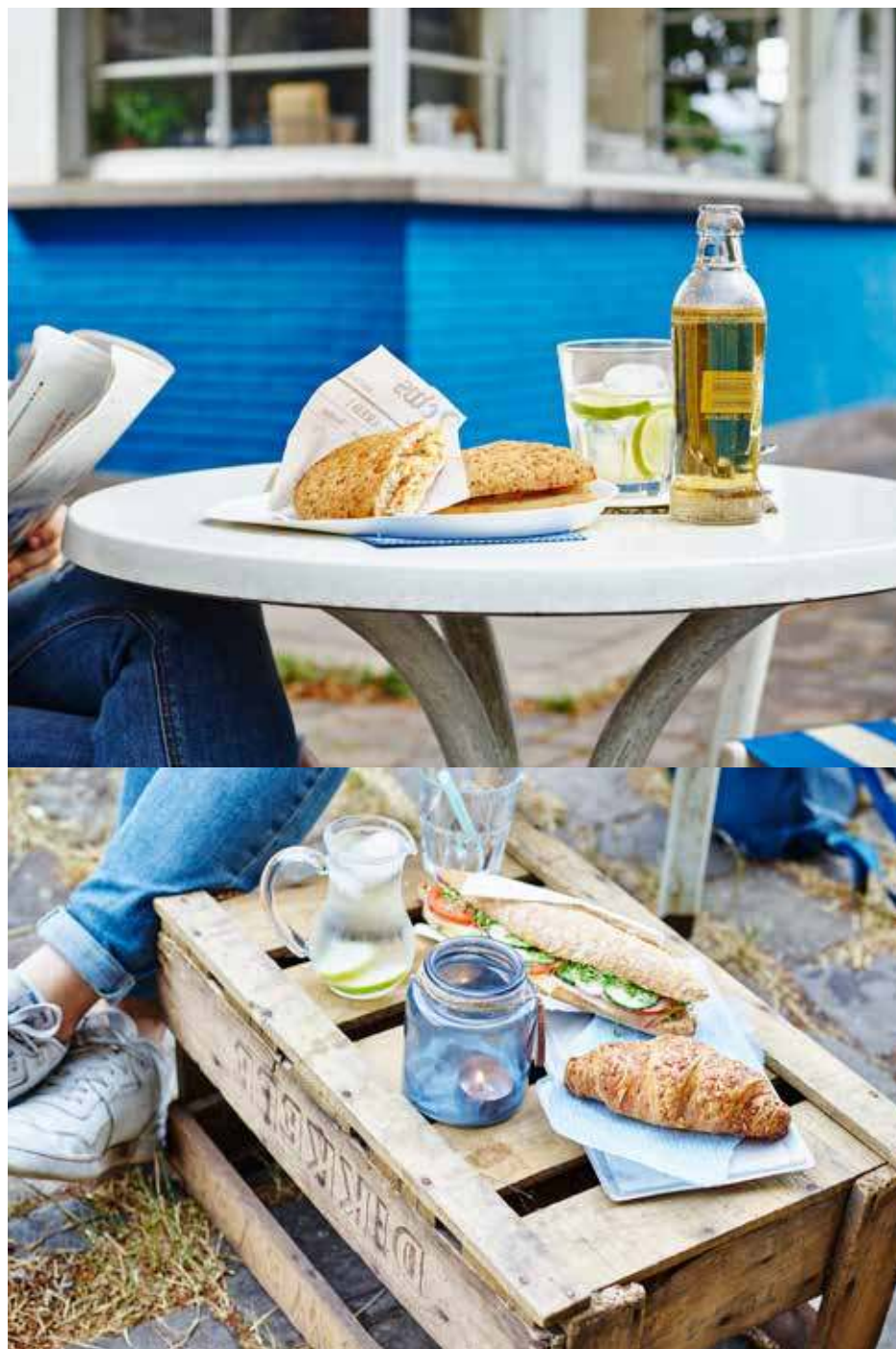
ON SHORT NOTICE

Diese sich wandelnden Essgewohnheiten bieten völlig neue Möglichkeiten. Den ganzen Tag über besteht Bedarf an Snacks und darauf können Sie wunderbar eingehen. 'Piece of Break' von PANESCO umfasst eine Auswahl trendiger, geschmackvoller und herzhafter Snacks für zwischendurch oder als Ergänzung zu einer Mahlzeit.

ANYTIME, ANYWHERE

Die Zubereitung eines "Piece of Break"-Produkts ist ein Kinderspiel: Kurz in den Ofen und dann servieren, einfacher geht gar nicht! Die Investition an Zeit und Mitteln hält sich in Grenzen, der Ertrag ist dagegen sehr hoch.

Erobern Sie die Herzen Ihrer Kunden mit einem herzhaften, mundgerechten Snack, der ihnen gewiss schmecken wird. Jederzeit und überall!



HERZHAFTE SNACKS

2504283

BELGIAN SAUSAGE ROLL

169 g

50 ST/KART — 80 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 30-32'

HEISS SERVIEREN

Blätterteiggebäck, gefüllt mit Hähnchen- und Schweinehackfleisch.



5000023

DUTCH CHEESE LATTICE

130 g

60 ST/KART — 80 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 30-32'

HEISS SERVIEREN

Blätterteiggebäck, gefüllt mit Käsesoufflé und dekoriert mit geriebenem Käse.



5001508

MINCED MEAT ROLL

130 g

60 ST/KART — 80 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 30-32'

HEISS SERVIEREN

Blätterteiggebäck mit würzigem Schweine- und Rinderhackfleisch.



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

UNKNOWN AUTHOR

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

100 g

2 x 30 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 20-22'

HEISS SERVIEREN

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



HERZHAFTE SNACKS

5001684

OVAL PIZZETTA MULTIGRAIN VEGETABLES

135 g

24 ST/KART — 96 KART/PAL

BACKEN 200°C · 8-10'

HEISS SERVIEREN

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



5001686

OVAL PIZZETTA SALAMI ARRABIATA

135 g

24 ST/KART — 96 KART/PAL

BACKEN 200°C · 8-10'

HEISS SERVIEREN

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



5001373

FILLED PANINI CHICKEN CHEESE

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

Mit Paprika bestäubtes Panini mit Hähnchen, Käse & Tomatensauce.



PANESCO
 FOOD.COM
5000867**PANIZZA VENEZIA**

150 g

8 x 4 ST/KART — 84 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

BACKEN 220°C · 8-10'

HEISS SERVIEREN

Eine traditionelle Pizza in Kanuform, gefüllt mit Tomatenpassata und Mozzarella.

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

120 g

25 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

BACKEN 200°C · 7-9'

HEISS SERVIEREN

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

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

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

Focaccia mit Kräutern, Mozzarella, Basilikumpesto & halbtrockneten Tomaten.

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

120 g

25 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

BACKEN 200°C · 7-9'

HEISS SERVIEREN

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.



ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE — ALLERGENE LEGENDE ALLERGENE p142

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

ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE — ALLERGENE

B



83	5001676	BRIOCHE BUN MINI 10	.		.				.								
83	2104204	BRIOCHE BUN PRE-SLICED 30	.						.								
84	2104377	BRIOCHE BUN PRE-SLICED 85	.						.								
83	2104386	BRIOCHE BUN RUSTIC 30	.						.								
82	2104425	BRIOCHE HOT DOG ROLL 70	.						.								
32	5000330	BROWNIE DOUBLE CHOC	.		.		.	.	.								
33	5000622	BRUSSELS WAFFLE	.		.				.								
104	5000469	BÜCHETTE CAMPAGNARDE 340	.														

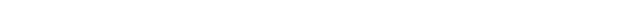
C

21	5000970	CARIBBEAN TWISTER	.		.			.	.								
133	5001765	CESTINO HAM MOZZARELLA	.					.	.								
133	5001764	CESTINO VEGGIE MOZZARELLA	.					.	.								
85	5001843	CHEESE GRATIN ROLL	.					.	.								
28	5000574	CHOC CHIP COOKIE	.		.			.	.								
41	5001850	CHOCOLATE BARLET	.		.			.	.								
38	5001364	CHOCOLATE CREAM CAKE	.		.			.	.								
38	5001847	CHOCOLATE RASPBERRY DREAM CAKE	.		.			.	.								
47	5001844	CHOCOLATE SALTED CARAMEL DELIGHT	.		.			.	.	.							
95	2104384	CIABATTA 105	.					.	.								
104	5000559	CIABATTA 250	.					.	.								
95	2104368	CIABATTA FB 120	.					.	.								
95	2104395	CIABATTA MULTIGRAIN 85	.					.	.			.					
81	5000935	CIABATTA PRE-GRILLED PRE-SLICED 120	.					.	.								
81	5001612	CIABATTA SQUARE FB PRE-SLICED	.					.	.								
104	2104403	CIABATTA XL 300	.					.	.								
22	5001473	CINNAMON SWIRL	.		.			.	.								
42	5001914	CLASSIC CHEESECAKE	.		.			.	.								
65	5001453	CRAMIQUE	.		.			.	.								
65	5001454	CRAQUELIN	.		.			.	.								
17	5001648	CROISSANT ALMOND FILLING	.					.	.	.							
15	5001592	CROISSANT ARTISANAL AU BEURRE	.		.			.	.								
15	5000655	CROISSANT AU BEURRE 65	.		.			.	.								
15	2004117	CROISSANT AU BEURRE FB 45	.					.	.								
15	5000914	CROISSANT AU BEURRE FB 55	.					.	.								
16	5001751	CROISSANT AU BEURRE MULTIGRAIN 80	.					.	.								
17	5001647	CROISSANT CHOCOLATE HAZELNUT FILLING	.					.	.	.							
16	5001211	CROISSANT CURVED	.		.			.	.								
17	5001673	CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO FILLED	.		.			.	.	.							

C



C

C 

[illegible][illegible][illegible][illegible]

ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE — ALLERGENE



G

[illegible][illegible]

39	5001366	ICED CARROT CAKE	•		•			•	•	•						
----	----------------	------------------	---	--	---	--	--	---	---	---	--	--	--	--	--	--

[illegible][illegible]

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

[illegible][illegible]

22	5000731	MAPLE PECAN PLAIT	•	•			•	•				•	
42	5001913	MARBLED BLUEBERRY CHEESECAKE	•	•			•	•					
71	5000511	MARGUERITE 300	•										
71	5000510	MARGUERITE CAMPAGNE 300	•									•	
16	5000654	MAXI CROISSANT AU BEURRE 75	•	•				•					
111	5000688	MILLER LOAF 600	•				•					•	
130	5001508	MINCED MEAT ROLL	•	•			•	•					
57	5001287	MINI AMERICAN MUFFIN MIX	•	•			•	•					
52	5000772	MINI BAVAROIS PARADISO MIX	•	•			•	•	•				
56	5001499	MINI BEIGNET CARAMEL	•	•				•					
56	5001178	MINI BEIGNET CHOCO NOISETTES	•				•	•	•				
56	5001289	MINI BEIGNET FRUITS ROUGES	•	•				•					
56	5001839	MINI BEIGNET SPECULOOS	•	•			•	•					
125	5001305	MINI BRUSCHETTA MIX	•					•					

ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE — ALLERGENE

M



68	2104392	MINI CIABATTA FB MIX	.					.				.			
70	2104379	MINI CLASSIC ROLL 35 MIX	.									.			
14	5000648	MINI CROISSANT AU BEURRE	.	.				.							
14	5001456	MINI CROISSANT AU BEURRE CURVED	.					.							
14	5001758	MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO	.	.			.	.	.						
14	5001757	MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY	.	.			.	.	.						
19	5001458	MINI DANISH MARZIPAN TWISTER	.	.			.	.	.			.			
19	5000929	MINI DANISH MIX	.	.			.	.	.						
68	2104237	MINI DIAMOND ROLL MIX	.				.					.			
55	5001502	MINI DONUT FANCY MIX	.				.	.	.						
57	5001500	MINI DUTCH PANCAKE BITES	.	.			.	.	.						
55	5000110	MINI ÉCLAIR VANILLA CHOCOLATE	.	.			.	.	.						
18	5001150	MINI FEUILLETÉ AUX FRUITS MIX	.	.			.	.	.						
53	5001362	MINI MACARONS DE MALMÉDY	.	.			.	.	.						
53	5001507	MINI MACARONS DE PARIS COFFRET	.	.			.	.	.						
19	5000971	MINI MAPLE PECAN PLAIT	.	.			.	.	.				.		
52	5001363	MINI MOELLEUX INTENSE	.	.			.	.	.						
69	5001355	MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35 MIX	.				.		.						
67	5001279	MINI PAGNOTTELLA MEDITERRANEA 45 MIX	.				.		.						
70	5001266	MINI PAGNOTTELLA PAESANO 45	.				.		.						
70	5001265	MINI PAGNOTTELLA RUSTICA 45	.				.		.						
18	5000649	MINI PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE	.	.			.	.	.						
18	5000650	MINI PAIN AUX RAISINS AU BEURRE	.	.			.	.	.						
52	5001692	MINI PASTEL DE NATA	.	.			.	.	.						
126	5001680	MINI PIZZA CUP MIX	.				.	.	.						
126	5001867	MINI PIZZA FAGOTTINI MIX	.				.	.	.						
125	5001307	MINI PIZZETTA APÉRO	.				.	.	.						
64	2104406	MINI PREMIUM BRIOCHE ROLL 22	.				.	.	.						
69	5001865	MINI ROSE ROLL 30 MIX	.				.	.	.			.			
69	5000550	MINI RUSTIC ROLL 40 MIX	.				.	.	.			.			
126	5001770	MINI SAVOURY CUP MIX	.	.			.	.	.			.			
68	5001376	MINI SOFT ROLL 17 MIX	.				.	.	.			.		.	
57	5001910	MINI SUGAR WAFFLE TREATS	.	.			.	.	.						
126	5000849	MINI TARTELETTE APÉRO MIX	.	.	.		.	.	.						

ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE — ALLERGENE

P



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

ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE — ALLERGENE

Q



127	5001682	QUICHE LORRAINE SQUARE	.		.		.	.									
127	5001683	QUICHE SPINACH GOAT CHEESE SQUARE	.		.		.	.									

R

47	5001845	RASPBERRY WHITE CHOCOLATE DELIGHT	.		.		.	.	.								
40	5000656	RED FRUIT TART	.		.		.	.									
29	5001774	RED VELVET COOKIE	.		.		.	.									
89	5001860	ROSE ROLL DARK 110	.				.	.									
72	5001863	ROSE ROLL DARK 55	.				.	.									
89	5001861	ROSE ROLL SPELT MULTIGRAIN 110	.				.	.				.					
72	5001864	ROSE ROLL SPELT MULTIGRAIN 55	.				.	.				.					
89	5001859	ROSE ROLL WHITE 110	.				.	.				.					
72	5001862	ROSE ROLL WHITE 55	.				.	.				.					
97	5001510	RUSTIC MULTIGRAIN DIAMOND 80	.				.					.					
113	5001442	RUSTIC SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN	.				.					.					
113	5001440	RUSTIC SOURDOUGH LOAF WHITE	.				.					.					
97	5001509	RUSTIC WHITE DIAMOND 80	.				.					.					

S

117	5001009	SANDWICH BREAD MALTED 800	.														
117	5001008	SANDWICH BREAD WHITE 800	.														
39	5001669	SNOW WHITE'S FOREST FRUIT CAKE	.		.			.									
110	2104401	SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN	.									.					
110	2104400	SOURDOUGH BOULOT WHITE	.									.					
117	5001608	SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN PRE-SLICED	.									.					
117	5001609	SOURDOUGH LOAF WHITE PRE-SLICED	.				.					.					
111	5000689	SPELT BREAD 600	.		.			.				.					
90	2104378	SPELT PISTOLET 110	.				.					.					
66	5001624	SQUARE ROLL MUESLI	.				.					.					
75	2104393	SQUARE ROLL PUMPKIN SUNFLOWER	.				.					.					
66	5000967	SUPRÊME FRUITS CONFECT 500	.				.		.			.					

ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE — ALLERGENE

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

Diese Liste gibt den Stand 07/2019 wieder.
Kleine Änderungen der Rezeptur (denen ein Produkt unterzogen werden kann) können das Vorkommen von Allergenen in einem Produkt beeinflussen. Bitte lesen Sie für die neuesten Informationen zum Thema Allergene daher stets unsere technischen Datenblätter auf unserer Website:
www.panesco.com



GLUTEN



KREBSTIERE



EIER



FISCH



ERDNÜSSE



SOJA



MILCH



NÜSSE



SELLERIE



SENF



SESAM



SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE



LUPINE



WEICHTIERE

LEGENDE LABELS



Das Produkt wurde mit Sauerteig zubereitet.



Das Produkt wurde in einem Steinofen gebacken.



Das Produkt ist 'reich an Ballaststoffen'.



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 07/2019 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 finden.

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.

NOTIZEN

Lined area for notes.

NOTIZEN

This image shows a full page of blank handwriting practice paper. It features multiple sets of horizontal lines, each set consisting of three lines: two outer lines and one central midline. These lines are evenly spaced across the entire page, providing a guide for letter height and placement. The background is white, and there are no margins or additional markings present.

This image shows a full page of blank handwriting practice paper. It features multiple sets of horizontal lines, each set consisting of three lines: two outer lines and one central midline. These sets are repeated down the entire page, providing a guide for letter height and placement. The paper is otherwise completely blank, with no margins, text, or other markings.

NOTIZEN

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

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 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
infoccz@llbg.com

DENMARK

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

FINLAND

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

FRANCE

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

GERMANY

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

GREECE + CYPRUS

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

HUNGARY

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

IBÉRICA

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

ITALY

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

NORWAY

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

POLAND

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

ROMANIA

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

RUSSIA

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

SLOVAKIA

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

SWEDEN

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

THE NETHERLANDS

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

TURKEY

La Lorraine Bakery Group
İçerenköy Mah. Bahçelerarası Sok.
Mete Plaza No: 43
Kat: 6 Ataşehir / 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.cuigniez@llbg.com

EXPORT

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

**LA LORRAINE BAKERY GROUP**
PANESCO

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