

PANESCO
FOOD.COM

CREATING A WOW

EXPRESS YOURSELF · IMPRESS ANOTHER

2019-2020


PANESCO
FOOD.COM

PANESCO FOOD.COM

6 **VORES LØFTE**

146 **IKON-FORKLARING**

147 **DATABLADE**

148 **BAGETEKNIKKER & VEJLEDNING**

VIENNOISERIE

14 **CROISSANTER**

18 **ØVRIGT WIENERBRØD**

PATISSERIE

28 **SØDE PAUSESNACKS**

28 COOKIES

30 MUFFINS OG KAGER

32 BROWNIES

33 VAFLER OG PANDEKAGER

38 **TALLERKEN DESSERTER**

38 LAGKAGER & TÆRTER

46 PORTIONSDESSERTER

51 DESSERTELEMENTER

54 TILBEHØR TIL DESSERTER

62 **SMÅ KAFFEDESSERTER**

62 MINI DESSERTER

64 SMÅ SØDE PAUSESNACKS

BOULANGERIE

74 BRIOCHE

76 SMAGFULDE BRØD
76 FRUGT & NØDDER
77 URTER & KRYDDERIER

78 MINI BOLLER ‹ 45 G
78 ENKELT
81 BRYDEBRØD

82 BOLLER 45 - 100 G

86 TO FILL OR TO GRILL
86 FOCACCIA
88 FLADE BOLLER & CO
89 PANINI
92 HOTDOGS
93 BURGERBOLLER

98 SANDWICHBOLLER 75 - 165 G

107 DEMI-BAGUETTER
107 HALVE CIABATTA & CO
109 RUSTIKKE DEMI-BAGUETTER
113 KLASSISKE DEMI-BAGUETTER

116 BAGUETTER
116 CIABATTA & CO
118 RUSTIKKE BAGUETTER
120 KLASSISKE BAGUETTER

121 BRØD

128 TOASTBRØD

SAVOURY

136 APPETIZERS
139 FORRETTER
142 SNACKS





CREATING A WOW

EXPRESS YOURSELF · IMPRESS ANOTHER





PANESCO
FOOD.COM

LAD OS BEGYNDE MED STJERNEN I SHOWET:

DIG

Kokken der hver dag står med hele ansvaret. Du garanterer hver eneste ret og hvert eneste produkt, der forlader køkkenet. Hver tallerken afspejler dit talent, din forretning og din personlighed.

YOU EXPRESS YOURSELF

Du serverer kunderne din erfaring og den ekstra oplevelse, de er på udkig efter. Du giver dem nydelse i fulde lækre drag. Du fremtryller et smil på deres ansigt, og smilet tænder flammen hos dig, så du hele tiden søger perfektion.

YOU IMPRESS ANOTHER

Du vil have, at de retter og produkter du tilbyder er unikke i markedet.
Nye retter giver ny appetit, og derfor ændrer du regelmæssigt din menu.
Med din overraskende menu, der hele tiden er under forandring, lægger du et vidunderligt argument på bordet, for at kunderne skal blive ved med at komme til dig.

YOUR CREATION

OG DERNÆST LAD OS FORTÆLLE OM OS:

PANESCO

Hos PANESCO kaster passionerede foodies sig over de nyeste tendenser inden for madverdenen i Europa. Resultatet er et sortiment, der altid er med på det sidste nye, og som hele tiden tilpasser sig dine behov. Vores mere end 300 produkter har en unik fortælling bag sig. Disse historier tilbyder nydelse, smag, kvalitet og overraskende præsentationer kombineret med et autentisk udseende og traditionelt fagligt håndværk.

HVERDAGSPRODUKTER USÆDVANLIGT ANDERLEDES

Vores in-house mesterkok vil stille din sult efter fornyelse med en bred variation af inspirerende produktanvendelser. I vores "Bakery Competence Center" fortæller vi dig gerne historierne bag vores produkter serveret i iøjnefaldende præsentationer og overraskende opskrifter. Kom og besøg os, for det er så fascinerende at udveksle erfaring og idéer med os.

BAGERI IDEER, SÅ MEGET MERE END BLOT BAGERI PRODUKTER





PANESCO
FOOD.COM

MÅ VI INSPIRERE DIG?

DIG +

PANESCO

= WOW

Foretrækker du din rådgivning à la carte? Vores salgsteam kommer gerne og besøger dig i køkkenet.
De er alle ægte foodies med erfaring inden for dit fagområde.

- De hjælper dig med at gennemgå og forstå vores sortiment.
- De undersøger sammen med dig, hvordan du kan lave en smagsforskel.
- De bager og smager produkterne sammen med dig.
- Til sidst regner de gerne ud, hvor megen tid og mange penge du kan spare ved at benytte PANESCO's produkter.

KONTAKT VORES SALGSTEAM

Find ud af dette i praksis, og gå på opdagelse i vores produkter.

TOGETHER
CREATING A WOW



PANESCO FOOD.COM

VIENNOISERIE

14 CROISSANTER

18 ØVRIGT WIENERBRØD

CROISSANTER

5000648

SMØRBAGT MINI-CROISSANT

MINI CROISSANT AU BEURRE
25 g
4 x 40 STK/KRT — 80 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 13-15'
TIL BAGNING

En minicroissant lavet på smør og penslet med æg. Bagt med 18% smør (del af total opskrift).



5001456

SMØRBAGT BUET MINI-CROISSANT

MINI CROISSANT AU BEURRE CURVED
22 g
± 136 STK/KRT — 128 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 13-15'
TIL BAGNING

En bueformet minicroissant lavet på smør. Bagt med 25% smør (del af total opskrift).



5001757

DOBBELT HINDBÆR MINI-CROISSANT

MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY
45 g
36 STK/KRT — 130 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 14-16'
TIL BAGNING

Fyldig og lagdelt mini smørcroissant i to farver baseret på en blanding af to slags gærdej med hindbærfyld. Bagt med 18% smør (del af total opskrift).



5001758

DOBBELT CHOKO MINI-CROISSANT

MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO
45 g
36 STK/KRT — 130 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 14-16'
TIL BAGNING

Fyldig og lagdelt mini smørcroissant i to farver baseret på en blanding af to slags gærdej (neutral og kakao) og med et rigt chokofyld. Bagt med 17% smør (del af total opskrift).



2004117

SMØRBAGT CROISSANT 45G

CROISSANT AU BEURRE FB 45

45 g
70 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Færdigbagt gylden smørcroissant. Bagt med 21% smør (del af total opskrift).



5000914

FÆRDIGBAGT SMØRCROISSANT

CROISSANT AU BEURRE FB 55

55 g
40 STK/KRT — 48 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Færdigbagt smørcroissant bagt med 21% smør (del af total opskrift).



5001592

SMØRBAGT CROISSANT ARTISAN 23%

CROISSANT ARTISANAL AU BEURRE

60 g
2 x 35 STK/KRT — 56 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 17-19'
TIL BAGNING

Croissant med 23 % smør, sukker og sødmælk. Traditionelle franske produktionsmetoder med lange hviletider garanterer en bedre og fyldigere smag med aroma af frisk smør og flotte lag. Bagt med 23% smør (del af total opskrift).



5000655

SMØRBAGT CROISSANT 65G

CROISSANT AU BEURRE 65

65 g
4 x 20 STK/KRT — 56 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 17-19'
TIL BAGNING

Klassisk fransk croissant lavet på smør, med forhævet gærdej for et flot opbag. Penslet med æggestrygelse. Bagt med 18% smør (del af total opskrift).



CROISSANTER

5001851

ØKO SMØRBAGT CROISSANT

ORGANIC CROISSANT AU BEURRE 70

70 g
2 x 30 STK/KRT — 64 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 17-19'
TIL BAGNING

Økologisk croissant fremstillet af tynd lagdelt gærdej med smør. Bagt med 23% smør (del af total opskrift).



NY

5000654

SMØRBAGT CROISSANT 75G

MAXI CROISSANT AU BEURRE 75

75 g
4 x 15 STK/KRT — 56 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 17-19'
TIL BAGNING

Stor luksus smørcroissant med en flot struktur og skøn duft. Penslet med æggestrygelse. Bagt med 24% smør (del af total opskrift).



5001751

SMØRBAGT GROVCROISSANT

CROISSANT AU BEURRE MULTIGRAIN 80

80 g
2 x 30 STK/KRT — 64 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 17-19'
TIL BAGNING

En lækker grovcroissant med smør, rugmel, ristet bygmalt, speltmel, hørfrø og solsikkefrø. Bagt med 19% smør (del af total opskrift).



5001211

BUET CROISSANT

CROISSANT CURVED

100 g
36 STK/KRT — 72 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 17-19'
TIL BAGNING

Krum margarinebaseret croissant med dejlig volumen, fyldig smag, penslet med æg.



5001648

SMØRBAGT MANDELCROISSANT

CROISSANT ALMOND FILLING
100 g
2 x 30 STK/KRT — 56 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 20-22'
TIL BAGNING

Fyldig smørcroissant med mange lag og et generøst mandelfyld toppet med mandelflager.



5001647

SMØRBAGT CHOKOLADECROISSANT

CROISSANT CHOCOLATE HAZELNUT FILLING
100 g
2 x 30 STK/KRT — 56 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 20-22'
TIL BAGNING

Fyldig smørcroissant med mange lag og et generøst praliné-fyld dekoreret med chokoladestykker.



5001674

DOBBELT HINDBÆR-CROISSANT

CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY FILLED
90 g
40 STK/KRT — 96 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 17-19'
TIL BAGNING

Fyldig og lagdelt smørcroissant i to farver baseret på en blanding af to slags gærdej med hindbærfyld. Bagt med 16% smør (del af total opskrift).



5001673

DOBBELT CHOKO-CROISSANT

CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO FILLED
90 g
40 STK/KRT — 96 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 17-19'
TIL BAGNING

Fyldig og lagdelt smørcroissant i to farver baseret på en blanding af to slags gærdej (neutral og kakao) og med et rigt chokofyld. Bagt med 16% smør (del af total opskrift).



ØVRIGT WIENERBRØD

5000649

SMØRBAGT MINI PAIN AU CHOCOLAT

MINI PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE
25 g
4 x 40 STK/KRT — 80 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 13-15'
TIL BAGNING

Mini-chokoladecroissant med to stænger af mørk chokolade, penslet med æg. Bagt med 16% smør (del af total opskrift).



5001620

SMØRBAGT MINI CHOKOLADE-SLØJFE

MINI TORSADE AU CHOCOLAT AU BEURRE
28 g
2 x 50 STK/KRT — 96 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 13-15'
TIL BAGNING

Snoet wienerbrød på lamineret gærdej (med smør) med vaniljecreme og masser af mørke chokoladeperler. Bagt med 12% smør (del af total opskrift).



5000650

SMØRBAGT MINI ROSINSNEGL

MINI PAIN AUX RAISINS AU BEURRE
30 g
5 x 30 STK/KRT — 80 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 13-15'
TIL BAGNING

Klassisk fransk smørsnegl med creme og friske rosiner, penslet med æg. Bagt med 14% smør (del af total opskrift).



5001150

MIX AF MINI-WIENERBRØD M/FRUGT

MINI FEUILLETÉ AUX FRUITS MIX
40 g
4 x 25 STK/KRT — 96 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 13-15'
TIL BAGNING

Udvalg af glaserede butterdejsstykker med smør og fire forskellige slags frugtfyld: æble, kirsebær, mango og jordbær.



5001458

MINI FRØSNAPPER

MINI DANISH MARZIPAN TWISTER
45 g
75 STK/KRT — 120 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 13-15'
TIL BAGNING

Frøsnapper med fyld af marcipan og mandler, pyntet med sesamfrø og birkes.



5000971

MINI WIENERPEKAN

MINI MAPLE PECAN PLAIT
40 g
5 x 20 STK/KRT — 104 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 13-15'
TIL BAGNING

Sprødt mini-wienerbrød med fletmønster og et blødt sødt fyld af ahornsirup og knuste pecannødder, strøet med pecannødder. 1 pose ahornsirup medfølger.



5001803

KLASSISK MINI-WIENERBRØD MIX

MINI DANISH MIX 4
40 g
90 STK/KRT — 104 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 14-15'
TIL BAGNING

Klassisk dansk wienerbrød mix med mini kanelsnegl, thebirkes og to slags spandauer med henholdsvis syltetøj og creme. 1 pose glasur medfølger.

NY



5000929

MIX AF MINI-WIENERBRØD

MINI DANISH MIX
40 g
110 STK/KRT — 104 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 13-15'
TIL BAGNING

Mix af fem mini-wienerbrød: 20 med pecannødder, 20 med æble, 30 kanelsnegle, 20 spandauer med creme, 20 spandauer med hindbær.



ØVRIGT WIENERBRØD

5000969

SMØRBAGT PAIN AU CHOCOLAT

PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE FB

70 g
55 STK/KRT — 48 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Færdigbagt chokoladecroissant af klassisk wienerdej med smør og to mørke chokoladestænger. Bagt med 20% smør (del af total opskrift).



5001852

ØKO SMØRBAGT PAIN AU CHOCOLAT

ORGANIC PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE 75

75 g
2 x 35 STK/KRT — 64 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 17-19'
TIL BAGNING

Økologisk chokoladecroissant af tynd lagdelt gærdej med smør og to stænger mørk chokolade. Bagt med 21% smør (del af total opskrift).



NY

5001591

SMØRBAGT PAIN AU CHOCOLAT

PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE ROYAL

75 g
2 x 35 STK/KRT — 56 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 17-19'
TIL BAGNING

Chokoladecroissant lavet på smør og lamineret gærdej med to stænger af mørk chokolade. Bagt med 16% smør (del af total opskrift).



5000652

SMØRBAGT ROSINSNEGL

PAIN AUX RAISINS AU BEURRE

100 g
3 x 20 STK/KRT — 56 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 17-19'
TIL BAGNING

Klassisk fransk smørsnegl med creme og rosiner, penslet med æg. Bagt med 13% smør (del af total opskrift).





5001852

5000970

FRØSNAPPER M/KOKOS & ANANAS

CARIBBEAN TWISTER

100 g
3 x 26 STK/KRT — 48 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 17-19'
TIL BAGNING

Butterdejstwister med creme og ananas, drysset med kokosflager.



5001666

BUTTERDEJSSTANG M/VANILJECREME

VANILLA CREAM BAR

100 g
60 STK/KRT — 88 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 30-32'
TIL BAGNING

Elegant butterdejsstang med diagonale snit fyldt med vaniljecreme og drysset med krystalsukker.



5000901

BUTTERDEJSTREKANT M/ÆBLEFYLD

APPLE TURNOVER

145 g
35 STK/KRT — 80 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 30-32'
TIL BAGNING

Æbler, rosiner og kanel indbagt i butterdej og drysset med perlesukker.



ØVRIGT WIENERBRØD

5000731

WIENERPEKAN

MAPLE PECAN PLAIT

95 g
4 x 12 STK/KRT — 104 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 19-21'
TIL BAGNING

Typisk sprødt dansk wienerbrød med fyld af knuste pekannødder og ahornsirup, pyntet af med pekannødder. Vedlagt 1 pose ahornsirup og papirform.





5000731

5001473

KANELSNEGL

CINNAMON SWIRL

85 g
4 x 12 STK/KRT — 104 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 19-21'
TIL BAGNING

Meget sprød dansk wienerbrødssnegl, med kanel og remonce. Vedlagt 1 pose hvid glasur.



PANESCO FOOD.COM

\

“All happiness depends on a leisurely breakfast.”

JOHN GUNTHER



5001472

5000732

SPANDAUER M/CREME

DANISH CUSTARD CROWN

90 g
4 x 12 STK/KRT — 104 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15’
BAGES VED 180°C · 19-21’
TIL BAGNING

Sprødt dansk wienerbrød med cremefyld. Vedlagt 1 pose hvid glasur.



5001472

MIX AF WIENERBRØD

DANISH MIX

90 g
4 x 12 STK/KRT — 104 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15’
BAGES VED 180°C · 19-21’
TIL BAGNING

Assorteret kasse med 48 stk wienerbrød: 12 pekannød, 12 kanelsnegle, 12 æblestykker, 12 spandauer med creme og hasselnødder. Vedlagt 1 pose hvid glasur.





PATISSERIE

28 SØDE PAUSESNACKS

28 COOKIES

30 MUFFINS OG KAGER

32 BROWNIES

33 VAFLER OG PANDEKAGER

38 TALLERKEN DESSERTER

38 LAGKAGER OG TÆRTER

46 PORTIONSDESSERTER

51 DESSERTELEMENTER

54 TILBEHØR TIL DESSERTER

62 SMÅ KAFFE DESSERTER

62 MINI DESSERTER

64 SMÅ SØDE PAUSESNACKS


SWEET
O'CLOCK
MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION

Denne serie søde sager får tænderne til at løbe i vand. Sweet O'Clock er et synonym for populære, uimodståelige lækkerier med et særligt tvist.
De har frem for alt en herlig smag og ser hjemmelavede ud. Sukkerkold i løbet af dagen? Så er disse små mellemmåltider ideelle til at bringe dig helt op på dupperne igen. En forkælelse på stedet, en lækkerbisken undervejs eller noget sødt, når du er færdig. Der er altid lidt ekstra plads til overs til dette. Det bedste øjeblik på dagen, det er Sweet O'Clock.



De moderne og hippe produkter fra Sweet O'Clock ligger fuldstændig på linje med trenden med de søde amerikanske snacks. Således får en plade brownie, der er let at skære ud og overhældt med saltet smørkaramel, selskab af ægte (amerikanske) cookies og muffins.
Take away USA!





SØDE PAUSESNACKS COOKIES

5001436
GLUTENFRI CHOKOLADE-COOKIE
GLUTEN-FREE CHOC CHIP COOKIE
40 g
50 x 1 STK/KRT — 88 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 60'
TØ OP OG SERVÉR

Glutenfri cookie med stykker af belgisk chokolade, mælkechokolade og mørk chokolade.



5000574
LYS COOKIE M/CHOKOLADESTYKKER
CHOC CHIP COOKIE
50 g
90 STK/KRT — 108 KRT/PALLE
BAGES VED 170°C · 10-12'
TIL BAGNING

Lækker cookie med stykker af mælkechokolade.



5000575
CHOKOLADECOOKIE M/ CHOKOSTYKKER
DOUBLE CHOC CHIP COOKIE
50 g
90 STK/KRT — 108 KRT/PALLE
BAGES VED 170°C · 10-12'
TIL BAGNING

Lækker chokoladecookie med stykker af mørk chokolade.



5000113
MANDEL-COOKIE
ALMOND COOKIE WITH BUTTER
105 g
48 STK/KRT — 96 KRT/PALLE
BAGES VED 180°C · 10-12'
TIL BAGNING

Hollandsk specialitet: Cookie af linsedej på smør med mandelcreme.



5001775
CHOKOLADECOOKIE M/CHOKOSTYKKER
BLACK & WHITE COOKIE
80 g
60 STK/KRT — 88 KRT/PALLE
BAGES VED 160°C · 14-15'
TIL BAGNING

Stor chokoladecookie med hvide og mørke chokoladestykker.



5001774
RED VELVET COOKIE
RED VELVET COOKIE
80 g
60 STK/KRT — 88 KRT/PALLE
BAGES VED 160°C · 14-15'
TIL BAGNING

Stor Red Velvet cookie med hvide chokoladestykker.



5001043
HAVREGRYNSCOOKIE M/TRANEBÆR
FLAPJACK FRUIT
80 g
60 STK/KRT — 150 KRT/PALLE
BAGES VED 160°C · 10-12'
TIL BAGNING

Havregrynscookie bagt på havre, smør, tranebær, rosiner og solsikkekerner.



5001288
HAVREGRYNSCOOKIE M/CHOKOLADE
FLAPJACK CHOCOLATE CHIP
80 g
60 STK/KRT — 150 KRT/PALLE
BAGES VED 160°C · 10-12'
TIL BAGNING

Havregrynscookie bagt på havre og stykker af belgisk mælkechokolade, smør og rørsukker.



SØDE PAUSESNACKS

MUFFINS OG KAGER

5001606

KANELMUFFIN M/ÆBLE

MUFFIN APPLE CINNAMON
110 g
20 STK/KRT — 160 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 60'
TØ OP OG SERVÉR

Kanelmuffin med æblekompot dekoreret med æblestykker og crumble.



5001605

MULTIKORNSMUFFIN M/FRUGTPURE

MUFFIN MULTISEED RED FRUIT
110 g
20 STK/KRT — 160 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 60'
TØ OP OG SERVÉR

Muffin med hørfrø, hirse, solsikke, sesamfrø, skovbærpuré og dekoreret med crumble og mix af ribs, brombær og blåbær.



5001607

CHOKOLADEMUFFIN M/SALT KARAMEL

MUFFIN CHOCOLATE SALTED CARAMEL
110 g
20 STK/KRT — 160 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 60'
TØ OP OG SERVÉR

Chokolademuffin med hjerte af saltet karamel, dekoreret med karamelliserede hasselnødder.



5000662

VANILJEMUFFIN

MUFFIN VANILLA SINGLE WRAPPED
90 g
40 x 1 STK/KRT — 60 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 45'
TØ OP OG SERVÉR

Muffin med vanilje. Pakket individuelt til at tage med på farten, samt for længere holdbarhed.



5001522
LUKSUS CITRONKAGE
LEMON RING CAKE
800 g — Ø 21 cm
1 STK/KRT — 270 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 180'
TØ OP OG SERVÉR

Svampet og blød sandkage (med hele æg), smagt til med tern af citrongele og drysset med flormelis.



5000677
CHOKOLADEMUFFIN M/ CHOKOSTYKKER
MUFFIN DOUBLE CHOC CHIP SINGLE WRAPPED
90 g
40 x 1 STK/KRT — 60 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 45'
TØ OP OG SERVÉR

Blød chokolademuffin med masser af mørke chokoladestykker. Pakket individuelt for nemhed og længere holdbarhed.



5001588
ÆBLE-SANDKAGE
BELGIAN APPLE RING CAKE
825 g — Ø 21 cm
1 STK/KRT — 270 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 180'
TØ OP OG SERVÉR

Svampet sandkage (med hele æg) rigt fyldt med jonagoldæblestykker, dekoreret med mandelflager, abrikosgelé og strøet med flormelis.



5001589
CHOKOLADE-SANDKAGE
BELGIAN CHOCOLATE RING CAKE
800 g — Ø 21 cm
1 STK/KRT — 270 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 180'
TØ OP OG SERVÉR

Svampet chokoladesandkage (med hele æg). Indeholder mørk belgisk chokolade med abrikosgelé og strøet med flormelis.



SØDE PAUSESNACKS BROWNIES

5001762

BROWNIE M/HASSELNØD OG GLASUR

BROWNIE CHOC HAZELNUT
65 g
2 x 24 STK/KRT — 162 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 45'
TØ OP OG SERVÉR

Kompakt og blød chokolade-bradepandekage med hasselnøddestykker, dekoreret med kakaoglasurstriber. Forskåret.





5001762

5000330

BROWNIE M/CHOKOLADESTYKKER

BROWNIE DOUBLE CHOC
60 g
2 x 24 STK/KRT — 162 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 45'
TØ OP OG SERVÉR

Kompakt blød chokoladebradepandekage med chokoladestykker. Forskåret.



5001590

BRADEPANDE-BROWNIE M/KARAMEL

BROWNIE TRAY CHOC SALTED CARAMEL
1800 g — 36 x 26 cm
2 STK/KRT — 120 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 240'
TØ OP OG SERVÉR

Brownie bradepandekage af mørk belgisk chokolade drysset med browniestykker og sauce af saltet smørkaramel (havsalt, smør og cremefraiche)



SØDE PAUSESNACKS

VAFLER OG PANDEKAGER

PANESCO FOOD.COM

5000622

BRUXELLES VAFFEL

BRUSSELS WAFFLE

80 g
6 x 9 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 200°C · 3-4'
SERVERES VARM

Gylden sprød vaffel, med en let konsistens, på grund af de piskede æggehvider.



5000709

BELGISK PANDEKAGE

FLANDERS SWEET PANCAKES

55 g — Ø 18 cm
12 x 9 STK/KRT — 84 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 180'
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
SERVERES VARM

En dejlig pandekage med mælk, mel, æg og sukker.



5000105

BELGISK VAFFEL

BELGIAN SUGAR WAFFLE

90 g
32 STK/KRT — 96 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Den såkaldte Liège-vaffel: En sød, karamelliseret vaffel med sukkerperler.



5001871

AMERIKANSK PANDEKAGE

AMERICAN PANCAKES

40 g — Ø 10,5 cm
40 STK/KRT — 144 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 180'
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
SERVERES VARM

Klassisk amerikansk pandekage med et rustikt udtryk og luftig svampet struktur.



NY

my sweet moment

SERVED
SWEETNESS
DESERVED
MOMENTS



Serien My Sweet Moment fra PANESCO er det perfekte selskab ved bordet, så velfortjente øjeblikke kommer til at smage endnu bedre. En lækker dessert efter maden, en herlig sød lækkerbisken, når du sidder og slapper af eller en ganske særlig lille ekstra ting til kaffen. For lykken skal findes i de små øjeblikke. Og de øjeblikke vil vi netop gøre lidt sødere. Det er det, My Sweet Moment står for: Forførende desserter tilberedt med omhu og finesse. Kaffebar, bistro eller restaurant?

PANESCO disker op med herlige alternativer skræddersyet efter dine ønsker.



my sweet moment

KAFFEBAR

KAGER, EN SØD BID TIL KAFFEN

Med deres forskellige lag og kombinationer af smage og teksturer er kager særligt fortryllende. Disse produkter kan serveres med det samme, og på den tid det tager at brygge dagens første kaffe eller espresso, kan du fremtrylle et herligt forførende udvalg af søde sager.

my sweet moment

BISTRO

VORES PRODUKT, DIN KREATION

Produkterne i serien My Sweet Moment er ganske enkelt herlige i deres enkelthed, men kræver imidlertid også nogle tilføjelser eller supplerende smagselementer for at blive til en himmelsk afslutning på en frokost eller en middag. Med for eksempel noget helt frisk frugt eller herlig belgisk chokolade kan du opgradere de velsmagende kreationer fra programmet til desserter med et personligt præg. Perfekt til at komplementere din skiftende menu eller give dine egne forslag et karakteristisk pift.





my sweet moment

RESTAURANT

DESSERTER, DER SER HJEMMELAVEDE UD. REN FORNØJELSE PÅ EN TALLERKEN

Med My Sweet Moment vil vi give kokke, de rigtige midler til at gøre desserten til et højdepunkt. De søde kreationer, der smager lige så raffineret og subtilt, som de ser ud, er det perfekte udgangspunkt for hele tiden at skabe overraskende nye desserter.
Lav forskellige teksturer og varier med aromaer og smage, kombineret med en overraskende præsentation. På denne måde er afslutningen af måltidet et velsmagende højdepunkt for dine gæster.

TALLERKEN DESSERTER

LAGKAGER & TÆRTER

5001364

CHOKOLADEKAGE

CHOCOLATE CREAM CAKE
1750 g — 125 g • 14 p
1 STK/KRT — 216 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 480'
TØ OP OG SERVÉR

Portionsskåret chokoladelagkage med tre lag skiftevis chokoladekage og mørk chokolademousse, overtrukket med ganache.



5000642

TIRAMISU

TIRAMISU TONDO
1080 g — 90 g • 12 p
1 STK/KRT — 216 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 240'
TØ OP OG SERVÉR

Portionsskåret moccakage med vaniljecreme- og mascarponefyld med et strejf af marsala (original opskrift).



5001847

CHOKOLADE-LAGKAGE M/HINDBÆR

CHOCOLATE RASPBERRY DREAM CAKE
1750 g — 146 g • 12 p
1 STK/KRT — 216 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 720'
TØ OP OG SERVÉR

Forskåret lagkage med tre lag chokoladebunde og tre lag chokoladecreme med hele hindbær. Glaseret med skinnende chokoladeganache og drysset med frysetørret hindbærkrymmel.



NY



5001847

PANESCO FOOD.COM

5001366

GULERODSKAGE M/ORANGE & ROSIN

ICED CARROT CAKE

2500 g — 178 g • 14 p
1 STK/KRT — 216 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 720'
TØ OP OG SERVÉR

Portionsskåret høj gulerodskage med fire lag gulerodskage (med mandler og rosiner) lagt sammen med fire lag vanilje-youghurtcreme, tilsat orangesmag.





5001846

5001669

SNEHVIDE SKOVBÆRKAGE

SNOW WHITE'S FOREST FRUIT CAKE

1250 g — 104 g • 12 p
1 STK/KRT — 216 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 720'
TØ OP OG SERVÉR

Portionsskåret glaseret lagkage med tre lyse lagkagebunde fyldt med creme og dekoreret med frysetørrede ribs, solbær, hindbær og jordbær og drysset med kornblomster.



5001846

BLÅBÆR RED VELVET LAGKAGE

BLUEBERRY RED VELVET CAKE

1880 g — 157 g • 12 p
1 STK/KRT — 216 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 720'
TØ OP OG SERVÉR

Forskåret lagkage med tre røde bunde og tre lag blåbærcreme i forskellige nuancer. Dekoreret med Red Velvet-crumble og solbær.



NY

TALLERKEN DESSERTER

LAGKAGER & TÆRTER

5000657

PROFITEROLE-TÆRTE

PROFITEROLE TART

1600 g — 133 g • 12 p
1 STK/KRT — 184 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 480'
TØ OP OG SERVÉR

Portionsskåret mørdejstærte med crème pâtissière (let vaniljecreme) og fyldte profiteroles, pyntet med flormelis og chokoladeflager.



5000640

ITALIENSK CITRONTÆRTE

CROSTATA AL LIMONE

1400 g — 100 g • 14 p
1 STK/KRT — 240 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 240'
TØ OP OG SERVÉR

Portionsskåret mørdejstærte med en frisk citroncreme dekoreret med flormelis.



5000656

SKOVBÆRTÆRTE

RED FRUIT TART

1550 g — 129 g • 12 p
1 STK/KRT — 184 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 480'
TØ OP OG SERVÉR

Portionsskåret tærte med et lag chokolade og en blanding af skovbær ovenpå (ribs, brombær, blåbær og hindbær).





5000656



5001850

\

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

LISA LOEB

5001849

MØRDEJSBUND M/CITRON & MARENGS

LEMON MERINGUE BARLET

85 g
2 x 9 STK/KRT — 128 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 120’
TØ OP OG SERVÉR

En mørdejsbund med fyld af citroncreme og toppet med italienske marengs, let karamelliseret med gasbrænder.



NY

5001850

MØRDEJSBUND M/CHOKOLADEGANACHE

CHOCOLATE BARLET

70 g
3 x 9 STK/KRT — 128 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 120’
TØ OP OG SERVÉR

En mørdejsbund med fyld af mælkechokoladeganache.



NY

TALLERKEN DESSERTER

LAGKAGER & TÆRTER

5000933

CHEESECAKE

WHITE CHEESECAKE
1600 g — 133 g • 12 p
1 STK/KRT — 240 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 1440'
TØ OP OG SERVÉR

Portionsskåret klassisk cheesecake.



5001390

CHEESECAKE

CHEESECAKE
1600 g — 133 g • 12 p
1 STK/KRT — 240 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 1440'
TØ OP OG SERVÉR

Dansk version af en klassisk cheesekage (flødeost, creme og smør) på en shortbread-crumble. Portionsskåret.



5001461

CHEESECAKE 85G

CLASSIC CHEESECAKE
85 g — Ø 6 cm
10 STK/KRT — 288 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 480'
TØ OP OG SERVÉR

Klassisk cheesekage (flødeost, creme og smør) på en shortbread-crumble.



5001585

BLÅBÆR CHEESECAKE

MARBLED BLUEBERRY
CHEESECAKE, PORTIONED
1600 g — 133 g • 12 p
12 STK/KRT — 240 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 1440'
TØ OP OG SERVÉR

Klassisk cheesecake på en sprød digestive-bund, hvor der er tilsat blåbær i cremen, som giver en god og frisk kontrast til cremen.



5001460

BLÅBÆR CHEESECAKE 85G

MARBLED BLUEBERRY CHEESECAKE
85 g — Ø 6 cm
10 STK/KRT — 288 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 480'
TØ OP OG SERVÉR

Marmoreret cheesecake med blåbær på en shortbread-crumble.





5001460 **5001461**

TALLERKEN DESSERTER

LAGKAGER & TÆRTER

5001654

CHOKOLADEKAGE M/SOLBÆR

DARK CHOCOLATE CURRANT CAKE

1500 g — 107 g • 14 p
1 STK/KRT — 288 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 1440'
TØ OP OG SERVÉR

Portionsskåret chokoladekage med et lag solbærkompot toppet med chokoladeganache og pyntet med tørrede blomster.



NY

5001657

GÂTEAU MARCEL

GÂTEAU MARCEL

1000 g — 83 g • 12 p
1 STK/KRT — 288 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 1440'
TØ OP OG SERVÉR

Portionsskåret klassisk Gâteau Marcel. Bagt chokoladebund med fast chokolademousse ovenpå, pyntet med chokoladespåner og kakao.



NY

5001658

TÆRTE M/KARAMEL-MOUSSE

CARAMEL BAVAROIS CAKE TOFFEE TOPPING

1050 g — 87,5 g • 12 p
1 STK/KRT — 288 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 1440'
TØ OP OG SERVÉR

Portionsskåret karamelkage på kiksebund, let fyldig karamelmousse og toppet med et tyndt lag toffee, pyntet med tørrede kornblomster.



NY

5000697
ÆBLETÆRTE
APPLE TART NORMANDE
1900 g — 158 g • 12 p
1 STK/KRT — 184 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 480'
TØ OP OG SERVÉR

Portionsskåret rustik æbletærte med æblestykker, rosiner og kanel.



5001369
ÆBLEKAGE PÅ MØRDEJ
APPLE TART MAISON
2500 g — 178 g • 14 p
1 STK/KRT — 216 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 720'
TØ OP OG SERVÉR

Portionsskåret autentisk æbletærte på mørdej, fyldt med æbler og rosiner, krydret med kanel.



5000996
APFELSTRUDEL
TYROLER APFELSTRUDEL 125
125 g
6 x 8 STK/KRT — 90 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 720'
BAGES VED 180°C · 6-8'
SERVERES VARM

Autentisk 'Apfelstrudel' med 63 % æbler, rosiner og kanel. Forskåret i otte stykker.



5000979
PORTIONS-ÆBLETÆRTE M/BUTTERDEJ
FEUILLETÉ AUX POMMES
105 g
16 STK/KRT — 120 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Portions-æbletærte på butterdej, smørbagte æbler, abrikotteret og dekoreret med puffede ris.



TALLERKEN DESSERTER

PORTIONSDESSERTER

5001771

CHOKOLADE LAVAKAGE

MOELLEUX CHOCOLATE
90 g
24 STK/KRT — 144 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · 10-12'
eller MIKROBØLGEOVN 500 W · 65 sec
SERVERES VARM

Klassisk chokoladedessert med en flydende kerne, også kendt som chokoladefondant, med mørk belgisk chokolade.





5001759 **5001771**

5001759

KARAMEL LAVAKAGE

MOELLEUX SALTED CARAMEL
90 g
24 STK/KRT — 144 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · 10-12'
eller MIKROBØLGEOVN 500 W · 60 sec
SERVERES VARM

Karamel lavakage med blødende indre af karamel med havsalt.



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

ISLEY BROTHERS

5000845

KAGE AF CHOKOLADEMOUSSE

BAVAROIS CHOCOLATE ALMOND MILK

85 g
20 STK/KRT — 160 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 240'
TØ OP OG SERVÉR

Bavarois med mousse af mørk chokolade og et indlæg af mandelmælk og hindbærgelé, afsluttet med chokoladesandkage, ganache og mandler.



5000844

KAGE AF HINDBÆR-/CITRONMOUSSE

BAVAROIS RASPBERRY LEMON

85 g
20 STK/KRT — 160 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 240'
TØ OP OG SERVÉR

Bavarois med hindbær- og citronmousse på mandelbiscuit, pyntet med hindbær.





5001668

5001668

HINDBÆRLAGKAGE

BAVAROIS FRUIT SLICE WITH RASPBERRIES

138 g
24 STK/KRT — 120 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 480'
TØ OP OG SERVÉR

Et rektangulært stykke bradepandekage med bavarois-frugtcreme toppet med hindbær.



TALLERKEN DESSERTER PORTIONSDESSERTER

5001295

KAGE AF CHOKO-KARAMEL MOUSSE

LINGOT AU CHOCOLAT ET CARAMEL
90 g
24 STK/KRT — 200 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 240'
TØ OP OG SERVÉR

Elegant mousse af chokolade med karamelpulver og sprøde hasselnødder, sat på en crispy bund garneret med mørk chokoladeganache.





5001845

5001296

KAGE AF CHOKO–MOKKA MOUSSE

BAVAROIS MOKA CHOCOLAT
100 g
18 STK/KRT — 200 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 240'
TØ OP OG SERVÉR

Rektangulær kage af chokolade- og kaffemousse lagt i lag med sprød mandelbund og toppet med mørk chokoladeganache.



5001464

YOGHURTMOUSSE M/HINDBÆR & CHOK

LINGOT CHOCOLAT FRAMBOISE YAOURT
95 g
30 STK/KRT — 200 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 240'
TØ OP OG SERVÉR

Yoghurt-mousse med chokoladeganache og hindbærgelé på en crumble-bund.



5001845
HVID CHOKO-HINDBÆR BAR
RASPBERRY WHITE CHOCOLATE DELIGHT
90 g
3 x 10 STK/KRT — 99 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 240'
TØ OP OG SERVÉR

Rektangulær konditorkage med forskellige konsistenser: Sprød feuilletine med et lag hindbærpure ovenpå, et lag mandelcrumble og et lag hvid chokolademousse toppet med hindbærgelé.



NY

5001844
CHOKO-KARAMEL BAR
CHOCOLATE SALTED CARAMEL DELIGHT
70 g
3 x 10 STK/KRT — 99 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 240'
TØ OP OG SERVÉR

Rektangulær konditorkage med forskellige konsistenser: Sprød feuilletine med mandel med et lag chokoladekage ovenpå og et lag chokolademousse adskilt af et lag saltkaramel og toppet med blank chokoladeganache.



5001708
MANGO-PASSION BAR
RECTANGULAR MANGO
85 g
30 STK/KRT — 99 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 240'
TØ OP OG SERVÉR

Bar bestående af krokant/chokoladebund, mangokompot og passionsmousse overtrukket med mangoglace.



5001573
PARADE AF CHOKOLADE QUENELLES
PARADE OF BELGIAN CHOCOLATE QUENELLES
60 g
2 x 8 STK/KRT — 154 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 180'
TØ OP OG SERVÉR

Tre quenelles af belgisk chokolademousse – hvid, mørk og mælkechokolade – let overstrøet med chokolade på en sprød bar af feuilletine, mandelbund og ganache.



TALLERKEN DESSERTER PORTIONSDESSERTER

5001704
KUPPEL MED HINDBÆRMOUSSE
DOME RASPBERRY
80 g
12 STK/KRT — 160 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 240'
TØ OP OG SERVÉR

Håndlavet dessertkuppel fyldt med lag af passion- og hindbærmousse der er sat på sprød bund med hvid chokolade. Derefter overtrukket med hindbærgelé der afsluttes med striber af hvid chokolade.



5001825
STOR CHOKO QUENELLE
MEGA QUENELLE CHOCOLATE RASPBERRY
55 g
12 STK/KRT — 160 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 240'
TØ OP OG SERVÉR

Stort æg af chokolademousse overtrukket med hindbærglace.



NY

5001826
STOR HINDBÆR-YUZU QUENELLE
MEGA QUENELLE RASPBERRY YUZU
55 g
12 STK/KRT — 160 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 240'
TØ OP OG SERVÉR

Stort æg af hindbærmousse med yuzu overtrukket med chokoganache.



NY

5001827
PANNA COTTA RING
PANNA COTTA RING YOGURT/CITRUS
65 g
30 STK/KRT — 99 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Klassisk italiensk panna cotta.



NY

TALLERKEN DESSERTER DESSERTELEMENTER

PANESCO FOOD.COM

5001819

MASCARPONE QUENELLE

MAXI QUENELLE MASCARPONE
13 g
30 STK/KRT — 288 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Æg af mascarponemousse.

NY

5001820

CHOKOLADE QUENELLE

MAXI QUENELLE TANZANIA CHOCOLATE
13,5 g
30 STK/KRT — 288 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Æg af Tanzania chokolademousse.



NY



5001826 **5001819**

5001821

HINDBÆR QUENELLE

MAXI QUENELLE RED FRUITS
13 g
30 STK/KRT — 288 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Æg af hindbærmousse.



NY

TALLERKEN DESSERTER DESSERTELEMENTER

5001829

SPECULOOS PARFAIT

MAXI QUENELLE PARFAIT SPECULOOS
15 g
30 STK/KRT
SERVÉR DIREKTE FRA FROST

'Bastogne' flødeis overtrukket med chokolade.



NY

5001828

MOKKA PARFAIT

MAXI QUENELLE PARFAIT MOCHA
15 g
30 STK/KRT
SERVÉR DIREKTE FRA FROST

Mokka flødeis overtrukket med chokolade.



NY

5001830

PRALINÉ PARFAIT

Maxi quenelle parfait praliné
15 g
30 STK/KRT
SERVÉR DIREKTE FRA FROST

Flødeis overtrukket med chokolade, pistacie- & hasselnødder.



NY



5001830

5001818

MINI YUZU KUGLE

MINI SFERA YUZU

3 g
160 STK/KRT
OPTØES VED 4°C · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Lille luftig kugle af mousse tilsmagt med yuzu.



NY

5001822

KARAMEL KUGLE

MINI SFERA CARAMEL

10 g
56 STK/KRT
OPTØES VED 4°C · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Kugle af cremet karamel.



NY

5001824

'CITRONFROMAGE'

LITLLE LEMON

10 g
60 STK/KRT
OPTØES VED 4°C · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Lille citron af citronmousse.



NY

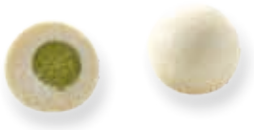
5001823

HVID CHOKOLADE/BASILIKUM KUGLE

MEGA SFERA WHITE CHOCOLATE BASIL

12 g
60 STK/KRT
OPTØES VED 4°C · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Kugle af hvid chokolademousse med basilikum.



NY

TALLERKEN DESSERTER

TILBEHØR TIL DESSERTER

5001814

HVID CHOKOLADEMOUSSE

WHITE CHOCOLATE MOUSSE

1300 g
4 STK/KRT
OPTØES VED 4°C · 240'
TØ OP OG SERVÉR

Luftig mousse af belgisk hvid chokolade, 20%.



NY

5001815

CHOKOLADEMOUSSE

DARK CHOCOLATE MOUSSE

1300 g
4 STK/KRT
OPTØES VED 4°C · 240'
TØ OP OG SERVÉR

Chokolademousse på belgisk chokolade, 19%.



NY

5001831

CREME KARAMEL

SMALL PIPING BAG CARAMEL CRÉMEUX

300 g
12 STK/KRT
OPTØES VED 4°C · 240'
TØ OP OG SERVÉR

Lækker cremet karamel.



NY

5001832

CREME YUZU

SMALL PIPING BAG YUZU CRÉMEUX

300 g
12 STK/KRT
OPTØES VED 4°C · 240'
TØ OP OG SERVÉR

Lækker syrlig yuzu/lemon creme.



NY

4600119

MANGO-PASSION COULIS

125 g
20 STK/KRT
OPTØES VED 4°C · 240'
TØ OP OG SERVÉR

Færdig coulis uden tilsætningsstoffer.



NY

4600120

SKOVBÆR COULIS

125 g
20 STK/KRT
OPTØES VED 4°C · 240'
TØ OP OG SERVÉR

Færdig coulis uden tilsætningsstoffer.



NY



4600120

5001816

FEUILLETINE BUND

BASIS/BASE FEULLETINE-JAVANAIS-GANACHE
300 g
12 STK/KRT
OPTØES VED 4°C · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Basis feuilletine bund med et tyndt lag ganache.



NY

TALLERKEN DESSERTER

TILBEHØR TIL DESSERTER

5001836

KAFFE CRUMBLE

CRUMBLE BRAZIL COFFEE
1000 g
5 STK/KRT
OPTØES VED 4°C · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Sprød crumble med brasiliansk kaffe.



NY

5001713

CHOKOLADE CRUMBLE

CRUMBLE CHOCOLATE
1000 g
5 STK/KRT
OPTØES VED 4°C · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Sprød cookiecrumble med chokolade.



NY

5001817

SUKKERSLØR

SUGARWEB
100 g
3 STK/KRT
OPTØES VED 4°C · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Fine strå af karameliseret sukker.



NY



5001817 **5001835**

5001797

PASSIONSFRUGT MARENGS

DECORETTE MERINGUE PASSION
0,7 g
1050 STK/KRT
OPTØES VED 4°C · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Klassisk sprød marengs med strejf af passionsfrugt.



NY

5001833

MOKKA MARENGS

DECORETTE MERINGUE COFFEE
0,8 g
925 STK/KRT
OPTØES VED 4°C · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Klassisk sprød marengs med kaffe.



NY

5001834

FEUILLETINE KNAS

CHOC-O-CRISP FEUILLETINE
400 g
5 STK/KRT
OPTØES VED 4°C · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Sprød chokolade med feuilletine



NY

5001835

PRALINE KNAS

CHOC-O-CRISP PRALINÉ
250 g
5 STK/KRT
OPTØES VED 4°C · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Sprød chokolade praline med poppede ris.



NY


T•
YC
Treat
Your
Coffee

Grundlaget for opbygningen af et langvarigt forhold til dine kunder ligger i de allermindste detaljer. Forkæl dine kunder (og deres kaffe).
Med Treat Your Coffee har vi valgt en samling af små lækkerbiskner til dig, som du kan overraske dine gæster med. Det perfekte alternativ til en middelmådig småkage til kaffen. Uforglemmelig, til at betale og altid anderledes!
Giv dine gæster en lille gratis bid til deres kaffe, og de vil garanteret føle sig endnu mere velkomne. Opgrader nogle små søde produkter til originale, hjemmelavede smådesserter og løft oplevelsen (og din forretning) til et højere niveau.
Stift bekendtskab med en serie af produkter, der er til at betale, med et utal af anvendelsesmuligheder.
Vælg den fortolkning, der passer bedst til dig og din forretning og giv dine kunder en uforglemmelig oplevelse.









"Jeg kan let servere **TYC-produkterne** som en lækker godbid til kaffen. Men jeg kan også uden videre **selv give mig til at være kreativ** og servere dem som en smukt præsenteret minidessert. Mine gæster reagerer meget positivt. Ren nydelse og et uforglemmeligt indtryk."











T•YC

Treat
Your
Coffee

SMÅ KAFFE DESSERTER

MINI DESSERTER

5001692

MINI PASTEL DE NATA

MINI PASTEL DE NATA
25 g
144 STK/KRT — 117 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

En 'Crème Brûlée' i butterdejsskål.



5001173

MINI TARTE TATIN

MINI TATIN
32 g
48 STK/KRT — 150 KRT/PALLE
BAGES VED 180°C · 8-10'
SERVERES VARM

Mini æbletærte med hakkede æbler bagt i smør og sukker dækket med en skive af butterdej.



5001363

MINI CHOKOLADE LAVAKAGE

MINI MOELLEUX INTENSE
25 g
96 STK/KRT — 184 KRT/PALLE
BAGES VED 180°C · 8-10'
eller MIKROBØLGEOVN 480 W · 10 sec
SERVERES VARM

Klassisk chokoladedessert med en flydende kerne, også kendt som chokoladefondant, med mørk belgisk chokolade.



5000772

MIX AF MINI BAVAROIS

MINI BAVAROIS PARADISO MIX
27 g
2 x (4 x 5) STK/KRT — 80 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Et udvalg af mousse-kager – tre med frugt og to med chokolade, afsluttet med et flot dekoreret lag og toppet med et blankt lag frugtglace i fem smagsvarianter: 4 pistacie-mælkechokolade, 4 passionsfrugt, 4 hindbær, 4 périgourdine, 4 bavarois med skovbær.



PANESCO FOOD.COM

5001362

MIX AF BELGISKE MACARONS

MINI MACARONS DE MALMÉDY

18 g
8 x (4 x 4) STK/KRT — 120 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Assorteret kasse med bløde macarons (marengs & mandler), fyldt med smørcreme og dekoreret med hasselnød: 4 pistacie, 4 hindbær, 4 chokolade og 4 vanilje. En belgisk specialitet.



5001507

MIX AF FRANSKE MACARONS

MINI MACARONS DE PARIS COFFRET

12 g
8 x (2 x 6) STK/KRT — 120 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Macarons de Paris' i 6 forskellige smagsvarianter: Chokolade, hindbær, pistacie, citron, vanilje og mokka. Pakket med 2 af hver i en sort blisterpak med klart låg.



5001841

MIX AF PETIT FOURS

PETITS-FOURS ICONIC

13 g
4 x (57) STK/KRT — 56 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 240'
TØ OP OG SERVÉR

En komposition af 57 udsøgte petitfours i 9 forskellige smagsvarianter: 6 pære-karamel, 8 pistaciefirkanter, 6 små gianduia-chokoladetærter, 6 små morello-kirsebærtærter, 5 chokoladeéclairs, 4 kaffeéclairs, 6 små citrontærter, 8 små hindbærtærter, 8 operafirkanter.



NY

5001842

MIX AF MINI MAZARINKAGER

MIRLITONS SYMPHONY

13 g
4 x (7 x 8) STK/KRT — 56 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 240'
TØ OP OG SERVÉR

Et udvalg af 56 bløde mini mandelkager med smør i 8 forskellige smagsvarianter: 7 abrikos-pistacie, 7 chokolade-mandel, 7 morello-kirsebær, 7 valnød-karamel, 7 citronkage, 7 kakao-orange, 7 pistacie, 7 pære-karamel.



NY

SMÅ KAFFE DESSERTER

SMÅ SØDE PAUSESNACKS

5000700

PROFITEROLE M/VANILJECREME

PROFITEROLE DAIRY CREAM
12.5 g
190 STK/KRT — 96 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 60'
TØ OP OG SERVÉR

En profiterole fyldt med pisket vaniljecreme.



"Enjoy the little things in life because one day you'll look back and realize they were the big things."

KURT VONNEGUT

5001191

CHOKOPROFITEROLE M/NOUGATCREME

PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ
18 g
196 STK/KRT — 96 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 60'
TØ OP OG SERVÉR

En profiterole fyldt med nougatcreme, overtrukket med sprød mørk chokolade og knuste hasselnødder.



5001498

PROFITEROLE M/KARAMEL

PROFITEROLE CARAMEL
20 g
190 STK/KRT — 96 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 60'
TØ OP OG SERVÉR

En profiterole med fyld af karamelmousse og knasende overtræk af karamel med kakao.



5000110
MINI-ÉCLAIR M/CHOKO OG VANILJE
MINI ÉCLAIR VANILLA CHOCOLATE
17.5 g
14 x 12 STK/KRT — 84 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 60'
TØ OP OG SERVÉR

Vandbakkelse fyldt med en let vaniljecreme og pyntet med chokolade.



5001664
MINI-ECLAIR KAFFE/HVID CHOKO
MINI ÉCLAIR COFFEE CREAM MIX
17 g
4 x (12 x 2) STK/KRT — 132 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 60'
TØ OP OG SERVÉR

Et udvalg af fyldte vandbakkelser i to smagsvarianter: Én med fyld af kaffecreme dekoreret med kaffeganache, og én med let cremefyld dekoreret med hvid chokoladeganache.



5001502
FANCY MIX MINI-DONUTS
MINI DONUT FANCY MIX
18-23 g
4 x 7 x 4 STK/KRT — 104 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

En assorteret kasse med fire slags minidonuts: 28 donuts med jordbærfyld – dekoreret med pink glasur og krymmel, 28 donuts med hasselnød- og kakaofyld – dekoreret med mørk glasur og hasselnødder, 28 almindelige donuts – dekoreret med hvid glasur og flerfarvet krymmel,
28 almindelige donuts – dekoreret med kakaoglasur med chokostykker.



2104222
TRIO MIX MINI-DONUTS
MINI DONUT TRIO MIX
20 g
3 x 32 STK/KRT — 88 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

En assorteret kasse med tre slags minidonuts: 32 hvide donuts med mørke striber, 32 pink donuts med flerfarvet krymmel og 32 mørke donuts med mandler.



SMÅ KAFFE DESSERTER

SMÅ SØDE PAUSESNACKS

5001178

MINI-BERLINER M/NOUGATCREME

MINI BEIGNET CHOCO NOISETTES
25 g
3 x 35 STK/KRT — 104 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Mini-Berliner fremstillet efter traditionel opskrift: Friturestegt dej med gær og smør, fyldt med en pasta af belgisk chokolade og hasselnødder og drysset med flormelis.



5001499

MINI-BERLINER M/KARAMEL

MINI BEIGNET CARAMEL
25 g
3 x 35 STK/KRT — 104 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Mini-Berliner fremstillet efter traditionel opskrift: Friturestegt dej med gær og smør fyldt med karamel og drysset med flormelis.



5001839

MINI-BERLINER M/'BASTOGNE'

MINI BEIGNET SPECULOOS
25 g
3 x 35 STK/KRT — 104 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Mini-Berliner fremstillet efter traditionel opskrift: Friturestegt dej med gær og smør, fyldt med 'bastogne' og drysset med flormelis.



NY

5001289

MINI-BERLINER M/SKOVBÆRPURE

MINI BEIGNET FRUITS ROUGES
25 g
3 x 35 STK/KRT — 104 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Mini-Berliner fremstillet efter traditionel opskrift: Friturestegt dej med gær og smør, fyldt med puré af hindbær, blåbær og brombær og drysset med flormelis.





5001500

5001287

MIX AF MINIMUFFINS

MINI AMERICAN MUFFIN MIX
15 g
3 x 2 x 30 STK/KRT — 88 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Mix af minimuffins med 3 forskellige smagsvarianter: Vanilje, vanilje med chokoladestykker og chokolade med chokoladestykker.



5001500

MINI-PANDEKAGE

MINI DUTCH PANCAKE BITES
8 g
8 x 60 STK/KRT — 96 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · 3-4'
eller MIKROBØLGEOVN 800 W · 60 sec
SERVER VARMT

Mini-pandekager lavet på en traditionel hollandsk pandekagedej med hvedemel, æg, sukker, mælk og en surdej.



5001501

MINI BELGISK VAFFEL

MINI SUGAR WAFFLE TREATS
15 g
120 STK/KRT — 100 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · 4'
FÆRDIGBAGT

Mini-vaffel med karamelliseret sukker og vanilje.





PANESCO FOOD.COM

BOULANGERIE

74 BRIOCHE

76 SMAGFULDE BRØD
76 FRUGT & NØDDER
77 URTER & KRYDDERIER

78 MINI BOLLER ‹ 45 G
78 ENKELT
81 BRYDEBRØD

82 BOLLER 45 - 100 G

86 TO FILL OR TO GRILL
86 FOCACCIA
88 FLADE BOLLER & CO
89 PANINI
92 HOTDOGS
93 BURGERBOLLER

98 SANDWICHBOLLER 75 - 165 G

107 DEMI-BAGUETTER
107 HALVE CIABATTA & CO
109 RUSTIKKE DEMI-BAGUETTER
113 KLASSISKE DEMI-BAGUETTER

116 BAGUETTER
116 CIABATTA & CO
118 RUSTIKKE BAGUETTER
120 KLASSISKE BAGUETTER

121 BRØD

128 TOASTBRØD

5001279 MIX AF RUSTIK CIABATTA 45G — **5001355** MIX AF CIABATTASTYKKER 35G
5001265 RUSTIK CIABATTA 45G — **5001181** RUSTIK CIABATTA 110G — **5001266** RUSTIK GROVCIABATTA 45G
5001185 GROV-CIABATTA 450G — **5001184** RUSTIK CIABATTA 400G — **5001182** RUSTIK GROVCIABATTA 110G

PANESCO FOOD.COM

PAGNOTTELLA

BY PANESCO

Ciao ciabatta, benvenuti bella PAGNOTTELLA

Sommermåltider, lette pastasalater eller italienske oste, får en til at drømme om luftige ciabattabrød. Disse typiske italienske brød er særdeles populære. Men du vil skille dig ud fra mængden og servere noget andet. Med PAGNOTTELLA kan du opnå netop det!

Ligesom ciabatta har PAGNOTTELLA en fin, let sprød skorpe, en smuk åben krumme og en robust firkantet form. Men "the crack in every loaf - that's how the light gets in"! Hvert brød foldes i hånden og bages på sten og bliver til en sand fryd for øjet - Ren tradition og fantastisk enkelt.

De lækre og mest udslagsgivende argumenter for at bruge PAGNOTTELLA ligger imidlertid i deres smag. PAGNOTTELLA er et surdejsbrød og takket være lang hæve- og hviletid giver surdejen en karakteristisk smag og en herlig, elastisk brødstruktur. Med PAGNOTTELLA tilbyder du noget, ingen kan modstå.

Buon appetito!

5000787 SPANSK GRAHAMSBAGUETTE 125G — **5001117** SPANSK HVEDEBAGUETTE 100G — **5001257** SPANSK GROVBAGUETTE 100G
5000602 SPANSK BAGUETTE 125G — **5001483** SPANSK HVEDEBAGUETTE 155G — **5000106** SPANSK BAGUETTE 260G
5001276 SPANSK HVEDEBAGUETTE 270G — **5001277** SPANSK HVEDEBAGUETTE 375G — **5000796** SPANSK HVEDESTYKKE 60G

PANESCO FOOD.COM

BARRA
BY PANESCO

Fremragende brødsortiment med spansk temperament

Hvad får en sandwich til at skille sig ud fra naboernes? Svaret gemmer sig i høj grad i brødet.

BARRA fra PANESCO tilbyder et alternativ fra Middelhavet, som netop er mere innovativt og iøjefaldende end det gennemsnitlige flute på markedet. Med deres tætte, bløde krumme og tynde, sprøde skorpe viser disse brød en vidunderlig lighed med den velkendte franske baguette.

Men yderligere er det en fornøjelse for øjet. Den typiske form og det autentiske håndværksmæssige indtryk virker på alle, der søger den ekstra værdi. Alt dette gør BARRA til det ideelle og anderledes sandwichbrød.
Alle produkter i BARRA-familien bages endvidere på sten, hvilket garanteret falder i dine kunders smag.

¨¡Buen provecho! ¨

BRIOCHE

2104406

SLIDER BRIOCHE PØLSEBRØD

MINI PREMIUM BRIOCHE ROLL 22
22 g — 8,5 cm
6 x 25 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Typisk belgisk brioche-bolle med smør, mælk og sukker.



2104374

BRIOCHE PØLSEBRØD 55G

PREMIUM BELGIAN BRIOCHE ROLL
55 g — 14,5 cm
4 x 20 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Typisk belgisk bolle af briochedej, med smør og æg.



“All sorrows are less with bread.”

MIGUEL DE CERVANTES



2104406



5001454

5001454

BRIOCHE SUKKERBRØD

CRAQUELIN

300 g

6 STK/KRT — 88 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 120'

TØ OP OG SERVÉR

Belgisk briochebrød med masser af sukkerperler karamelliseret ind i dejen og som pynt.



5001453

BRIOCHE ROSINBRØD

CRAMIQUE

300 g

6 STK/KRT — 88 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 120'

TØ OP OG SERVÉR

Belgisk briochebrød med rosiner.



SMAGFULDE BRØD FRUGT & NØDDER

5001435

GLUTENFRI NØDDE/ROSIN-BOLLE

GLUTEN-FREE ROLL RAISIN NUTS
60 g
36 x 1 STK/KRT — 88 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Glutenfrit frugtbrød med valnødder og rosiner.



5001624

FIRKANTET MÜSLISTYKKE

SQUARE ROLL MUESLI
70 g — 8 x 8 cm
60 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Firkantet müslistykke med rosiner, tranebær, havregryn og solsikkefrø.



2104414

PAVÉ SURDEJSBRØD M/TRANEBÆR

PAVÉ CRANBERRY 450
450 g
14 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
BAGES VED 210°C · 14-16'
FORBAGT

Rustikt, stenovnsbagt surdejsbrød af hvedemel tilsat tranebær.



5000967

CYLINDERBRØD M/FRUGT & PEANUTS

SUPRÊME FRUITS CONFECT 500
500 g
6 STK/KRT — 120 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 60'
TØ OP OG SERVÉR

Mørkt cylinderformet brød, med tørrede blommer, abrikoser, rosiner, solsikkefrø og nødder.



SMAGFULDE BRØD

URTER & KRYDDERIER

PANESCO FOOD.COM

5000837

MIX AF KUVERTSTYKKER M/SMAGE

LINEA RUSTICHINI
35 g
150 STK/KRT — 56 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 200°C · 3-5'
FORBAGT

Stenovnsbagt sortiment af små håndlavede franske kuvertbrød med fem forskellige smagsvarianter: Oliven, chili, tomat og basilikum, middelhavsurter, hvede.



5001279

MIX AF RUSTIK CIABATTA 45G

MINI PAGNOTTELLA MEDITERRANEA 45 MIX
45 g
3 x 12 STK/KRT — 120 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 200°C · 4-6'
FORBAGT

Blandet kasse med forskellige stenovnsbagte mini hvedeboller i 3 smagsvarianter: 12 med tomat, 12 med løg og 12 med sorte oliven. Perfekt til supper og salater.



5001856

TWIST BAGUETTE M/LØG 125G

ARTISAN DEMI TWIST ONION
125 g — 23 cm
40 STK/KRT — 48 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 9-11'
FORBAGT

Stenovnsbagt håndsnoet demi-baguette af hvedemel og flydende rugsurdej, tilsat løg. Den længere hæve- og hviletid giver et ægte håndværksprodukt med åben krummestruktur og en autentisk smag.



NY

5001854

TWIST BAGUETTE CHILITOMAT 125G

ARTISAN DEMI TWIST DIAVOLINO
125 g — 23 cm
40 STK/KRT — 48 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 9-11'
FORBAGT

Stenovnsbagt håndsnoet demi-baguette af hvedemel og flydende rugsurdej, tilsat tomat, chilipeber og en anelse tabasco. Den længere hæve- og hviletid giver et ægte håndværksprodukt med åben krummestruktur og en autentisk smag.



NY

MINI BOLLER < 45 G ENKELT

5001376

MIX AF BLØDE KUVERTBOLLER 17G

MINI SOFT ROLL 17 MIX
17 g
3 x 77 STK/KRT — 60 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Assorteret kasse med tre forskellige bløde miniboller: 77 mørk multikerne, 77 hvedeklid, 77 multikerne pyntet med havregryn, hørfrø, sesamfrø og solsikkefrø.



2104392

MIX AF MINI CIABATTA 40G

MINI CIABATTA FB MIX
45 g
3 x 25 STK/KRT — 56 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Et sortiment af tre forskellige ciabattaer, lavet af den typiske flydende dej på surdej.



2104237

MIX AF KUVERTBRØD

MINI DIAMOND ROLL MIX
30 g
3 x 45 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 8-10'
FORBAGT

Et udvalg af rustikke stenbagte og diamantformede kuvertbrød: 45 hvedeboller drysset med mel, 45 fuldkornsboller drysset med frø og 45 mørke boller drysset med mel og med en smag af spidskommen.



5000798

KUVERTSTYKKE

BOCATINO ROMBO 30
30 g
125 STK/KRT — 72 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 200°C · 3-5'
FORBAGT

Diamantformet traditionelt spansk minibrød med en luftig krumme og en sprød skorpe, takket være en meget lind dej (ciabatta typen).





5001865

5001865

MIX AF KARTOFFEL KUVERTSTYKKER

MINI ROSE ROLL 30 MIX
30 g — Ø 6 cm
140 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 4-6'
FORBAGT

Et sortiment af stenovnsbagte miniboller med kartoffelflager i 3 forskellige smagsvarianter: Hvedeboller drysset med mel, mørke hvedeboller med bygmalt og rugsurdej og drysset med mel, flerkornsspeltboller med rugsurdej og dekoreret med sesam- og birkesfrø, drysset med mel. Alle boller er tilsat yoghurt for en vedvarende friskhed.



NY

5001355

MIX AF CIABATTASTYKKER 35G

MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35 MIX
35 g
3 x 35 STK/KRT — 64 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 200°C · 3-5'
FORBAGT

Blandet kasse med mini-hvedeboller (ciabatta-dej). Hver enkelt er håndæltet, melstrøet og bagt i stenovn: 35 hvedeboller, 35 fuldkornsboller og 35 mørke hvedeboller med bygmalt.



5000550

MIX AF RUSTIKKE KUVERTBRØD

MINI RUSTIC ROLL 40 MIX
40 g
4 x 20 STK/KRT — 48 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 200°C · 4-6'
FORBAGT

Udvalg af fire forskellige slags rustikke kuvertbrød: 20 almindelige, 20 med solsikkefrø, 20 af rugmel og klid, 20 multikernestykker.



MINI BOLLER < 45 G ENKELT

5001265
RUSTIK CIABATTA 45G
MINI PAGNOTTELLA RUSTICA 45
45 g
35 STK/KRT — 120 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 200°C · 4-6'
FORBAGT

Stenovnsbagt håndlavet mini-hvedebolle på dej af ciabattatypen, håndæltet og drysset med mel.



2104398
KUVERT-BAGUETTE 35G
PREMIUM PLUS PETIT PAIN 35
35 g — 8 cm
180 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 8-10'
FORBAGT

Mini-bolle lavet udelukkende af hvedemel, vand, gær og salt.



5001266
RUSTIK GROVCIABATTA 45G
MINI PAGNOTTELLA PAESANO 45
45 g
35 STK/KRT — 120 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 200°C · 4-6'
FORBAGT

Håndlavet mørk mini-bolle på hvedemel med bygmalt, håndæltet, bagt i stenovn og drysset med mel.



2104379
MORGENSTYKKE MIX
MINI CLASSIC ROLL 35 MIX
35 g
4 x 25 STK/KRT — 56 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 200°C · 4-6'
FORBAGT

Et sortiment af mini-rundstykker og -flutes: 25 hvide stykker, 25 brune stykker, 25 hvide kejser-stykker med birkes, 25 hvide kejser-stykker med sesamfrø.



MINI BOLLER < 45 G BRYDEBRØD

PANESCO FOOD.COM

5000855

KUVERT-BRYDEBRØD

PANE FIESTA 240
240 g
24 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 14-16'
FORBAGT

Kuvert-brydebrød bestående af 12 små hvedeboller med forskellig topping: Havreflager, solsikkefrø, hørfrø, rugflager, hvedeflager, sesamfrø og birkes.



5000511

LYST BRYDEBRØD

MARGUERITE 300
300 g
18 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 14-16'
FORBAGT

Lille møllehjul med 7 klassiske hvedeboller bagt sammen og drysset med mel.



\

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

BARBARA COLOROSO

5000510

GROFT BRYDEBRØD

MARGUERITE CAMPAGNE 300
300 g
18 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 14-16'
FORBAGT

"Brydebrød" 7 klassiske, mørke middagsboller, bagt med et drys af forskellige frø: Sesamfrø, solsikkefrø, birkes, havreflager og hørfrø.



BOLLER 45 - 100 G

5001862

KARTOFFELSTYKKE 55G

ROSE ROLL WHITE 55
55 g — Ø 7 cm
90 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 8-10'
FORBAGT

Stenovnsbagt hvedebolle med en sprød skorpe og en luftig konsistens. Fremstillet af hvedemel med kartoffelflager og yoghurt for en vedvarende friskhed. Drysset med mel.



NY

5001863

MØRKT KARTOFFELSTYKKE 55G

ROSE ROLL DARK 55
55 g — Ø 7 cm
90 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 8-10'
FORBAGT

Stenovnsbagt hvedebolle med en sprød skorpe og en luftig konsistens. Fremstillet af hvedemel med bygmalt, rugsurdej, kartoffelflager og yoghurt for en vedvarende friskhed. Drysset med mel.



NY

5001864

FLERKORN KARTOFFELSTYKKE 55G

ROSE ROLL SPELT MULTIGRAIN 55
55 g — Ø 7 cm
90 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 8-10'
FORBAGT

Stenovnsbagt flerkornsbolle med en sprød skorpe og en luftig konsistens, dekoreret med sesam- og birkesfrø. Fremstillet hovedsageligt af speltmel, rugsurdej, solsikkefrø, kartoffelflager og yoghurt for en vedvarende friskhed. Indeholder koriander, fennikel og spidskommen, der giver en intens smag.



NY

5001395

MIX AF LUMBERJACK-STYKKER 50G

ASSORTED MINI LUMBERJACK ROLLS
50 g
120 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 200°C · 4-6'
FORBAGT

Mix af håndlavede stenovnsbagte stykker. Indeholder 4 varianter i samme kasse: Hvede, müsli, multikorn-gulerod og håndværker.



PANESCO FOOD.COM

5000515
GROFT RUNDSTYKKE M/HVID BIRKES
KORNLI-ROLL
65 g
80 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 200°C · 4-6'
FORBAGT

Rundstykke bagt på hvede og rugmel, solsikkefrø, havreflager og hørfrø. Topppet med hvide birkes.



2104532
KAISERSTYKKE
KAISER ROLL
60 g
100 STK/KRT — 28 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Rundstykke med blød og tæt krumme, og en tynd skorpe med de 5 kendte indsnit.



5001099
KAISERSTYKKE SCHWARZWALD
KAISER ROLL SCHWARZWALD
60 g
120 STK/KRT — 28 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Rund multikornsrundstykke med de 5 typiske indsnit. Indeholder malt & rugmel, dekoreret med hvede semulje, havregryn & solsikke kerner.



2103232
KAISERSTYKKE MULTIKORN
KAISER ROLL MULTIGRAIN
60 g
110 STK/KRT — 28 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Flerkornsrundstykke med blød og tæt krumme, og en tynd skorpe med de 5 kendte indsnit, indeholder hvede, rug og havreflager samt sorghum, hørfrø, solsikkekerner og hvedeklid.



BOLLER 45 - 100 G

5000796

SPANSK HVEDESTYKKE 60G

PETIT PAIN GALLEGA 60

60 g
50 STK/KRT — 72 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 8-10'
FORBAGT

Traditionelt diamantformet hvedestykke med en tynd skorpe og en luftig krumme.



5001763

CROISSANTFORMET BRØD

PANE CROISSANT

65 g
2 x 35 STK/KRT — 80 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 20-22'
TIL BAGNING

Fyldig butterdejsbolle formet som en croissant med en sprød skorpe og en luftig krumme i tynde lag.
For optimalt resultat, som er en skinnende sprød skorpe, anbefaler vi, at der pensles med æg inden bagning. Yderligere at der tilføres 200 ml damp i ovnen i begyndelsen af bagningen (første 2 minutter) og at spjældet er lukket i de første 10 minutter.



5001283

MIX AF LUMBERJACK-STYKKER 90G

ASSORTED LUMBERJACK ROLLS

90 g
75 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 200°C · 8-10'
TIL BAGNING

Mix af håndlavede stenovnsbagte stykker. Indeholder 3 varianter i samme kasse: Müsli, multikorn-gulerod og håndværker.



5001242

LUKSUSHÅNDVÆRKER

RUSTIC ROLL WITH POPPY SEEDS

100 g
75 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 200°C · 8-10'
FORBAGT

Denne håndværker er bagt efter alle kunstens regler. Et håndlavet produkt, som bages i stenovn og er langtidshævet ved lav temperatur. Toppet med blå birkes.



PANESCO FOOD.COM

2104393

GRÆSKAR-SOLSIKKESTYKKE

SQUARE ROLL PUMPKIN SUNFLOWER
70 g — 8 x 8 cm
70 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Firkantet hvedestykke med groft knuste hvedekerner og dekoreret med græskerkerner og solsikkefrø.
Karakteristisk let krumme og tynd sprød skorpe.



2104390

BAGUETTE-STYKKE 55G

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 55
55 g — 13 cm
90 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Lille bolle lavet udelukkende af naturlige ingredienser: Hvedemel, vand, gær og salt.



5001777

GLUTENFRI FULDKORNSSTYKKE

GLUTEN-FREE ROLL MULTIGRAIN
82 g
40 x 1 STK/KRT — 112 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 60'
TØ OP OG SERVÉR

Gluten- og laktosefri multikernebolle med hørfrø, solsikkefrø og hirsemaltmel. Individuel pakning med gluten- og laktosefri etiket.



2104409

GRAHAMS-BAGUETTE 55G

PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 55
55 g — 13 cm
90 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Lille bolle lavet udelukkende af naturlige ingredienser: Hvedemel, delvist fuldkornsmel, vand, gær og salt.



TO FILL OR TO GRILL FOCCACIA

5001883

FOCACCIA-FLADBRØD, SKÅRET

TUSCAN FLAT BREAD PRE-SLICED
80 g — 10 x 16 cm
9 x 4 STK/KRT — 56 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Traditionelt toscansk fladbrød. En focaccia på hvedemel med ekstra jomfruolivenolie. Perfekt til en sandwich. Forskåret.





5001883

5000265

FOCACCIA M/URTER, SKÅRET

FOCACCIA ROLL FB FINE HERBS PRE-SLICED
100 g — Ø 12,5 cm
50 STK/KRT — 48 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 120'
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Focaccia tilsat ekstra jomfruolivenolie og krydderurter som oregano og rosmarin.



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

ITALIAN PROVERB

PANESCO FOOD.COM

5000361

FOCACCIA OLIVENOLIE

FOCACCIA OLIO FB
350 g — 27 x 17 cm
20 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 120'
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Færdigbagt focaccia lavet på olivenolie og surdej – velegnet til ægte italienske sandwich.





5000361

5000786

FOCACCIA M/ROSMARIN

FOCACCIA ROSMARINO
800 g — 37 x 27 cm
4 STK/KRT — 80 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 120'
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Et originalt fladt italiensk brød, traditionelt lavet med ekstra jomfruolivenolie, havsalt og rosmarin.



5000481

FOCACCIA M/TOMATER

FOCACCIA POMODORI
800 g — 37 x 27 cm
10 STK/KRT — 48 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 120'
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Focaccia tilsat ekstra jomfruolivenolie og drysset med cherrytomat og oregano.



TO FILL OR TO GRILL

FLADE BOLLER & CO

5000875

TORTILLA WRAP

TORTILLA WRAP
89 g — Ø 30 cm
6 x 15 STK/KRT — 54 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 480'
TØ OP OG SERVÉR

Tyndt klassisk mexicansk fladbrød lavet på hvedemel med en diameter på 30 cm.



5000055

SVENSK FLADBRØD

TUNNBRÖD
37 g — 23 x 18 cm
8 x 8 STK/KRT — 96 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Svensk fladt brød med en let smag af fennikel.



5000416

SØDT SVENSK FLADBRØD

VIKINGBRÖD ROUND
50 g — Ø 15 cm
12 x 6 STK/KRT — 60 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Blødt og lidt sødt svensk fladbrød.



5000617

SUPPEBRØD

BOWL BREAD
125 g
3 x 12 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Udhulet, rundt brød til at fylde med suppe eller salater. Toppen er skåret af og drysset med mel og fungerer som låg.



TO FILL OR TO GRILL PANINI

PANESCO FOOD.COM

2104364
PRE-GRILLED PANINI

PANINI PRE-GRILLED 110
110 g — 21 cm
55 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 200°C · 4-6'
eller GRILL 220°C · 3-5'
SERVERES VARM

Færdigbagt og forgrillet panini, klar til at fylde og grille.



2103759
PRE-GRILLED PANINI URTE

PANINI HERBS PRE-GRILLED 110
110 g — 21 cm
55 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 200°C · 4-6'
eller GRILL 220°C · 3-5'
SERVERES VARM

Færdigbagt og forgrillet panini, krydret med krydderurter, klar til at fylde og grille.



2104410
SKÅRET PRE-GRILLED PANINI

PANINI PRE-GRILLED PRE-SLICED 110
110 g — 21 cm
55 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 200°C · 4-6'
eller GRILL 220°C · 3-5'
SERVERES VARM

Færdigbagt, halvlangt baguette, der er forskåret og forgrillet – klar til at blive fyldt og grillet.



2104160
SKÅRET PRE-GRILLED PANINI URTE

PANINI HERBS PRE-GRILLED PRE-SLICED 110
110 g — 21 cm
55 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 200°C · 4-6'
eller GRILL 220°C · 3-5'
SERVERES VARM

Færdigbagt, halvlangt baguette med Provence-krydderurter, der er forskåret og forgrillet – klar til at blive fyldt og grillet.



TO FILL OR TO GRILL PANINI

2104218

FULDKORN PANINI, SKÅRET

PANINI WHOLEMEAL PRE-GRILLED PRE-SLICED

110 g — 21 cm
55 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 200°C · 4-6'
eller GRILL 220°C · 3-5'
SERVERES VARM

Færdigbagt, halvlangt baguette bagt på fuldkornsmel, der er forskåret og forgrillet – klar til at blive fyldt og grillet.





2104218

2104385

PANINI

PANINI 125

125 g — 27 cm
45 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 200°C · 4-6'
eller GRILL 220°C · 3-5'
SERVERES VARM

Færdigbagt demi-baguette uden indsnit, klar til at varme i klaprister.



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

MAY SWENSON

PANESCO FOOD.COM

5000483

PANINI FOCACCIA, SKÅRET

PANINI FOCCACINA PRE-SLICED
80 g
7 x 6 STK/KRT — 48 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 200°C · 4-6'
eller GRILL 220°C · 3-5'
SERVERES VARM

Forskåret focaccia med olivenolie, klar til at fylde og grille.



5001612

KVADRATISK CIABATTA, SKÅRET

CIABATTA SQUARE FB PRE-SLICED
100 g — 12 x 12 cm
6 x 6 STK/KRT — 56 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
eller GRILL 220°C · 3-5'
FÆRDIGBAGT

Færdigbagt og forskåret Italiensk ciabatta med åben krumme.



5000935

PRE-GRILLED CIABATTA SKÅRET

CIABATTA PRE-GRILLED PRE-SLICED 120
120 g — 19 cm
12 x 3 STK/KRT — 56 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 200°C · 4-6'
eller GRILL 220°C · 3-5'
SERVERES VARM

Færdigbagt og forskåret ciabatta.



5000898

PANINI M/SESAM & NIGELLA

PANINI SESAME NIGELLA
130 g
45 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 200°C · 4-6'
eller GRILL 220°C · 3-5'
SERVERES VARM

Oval panini, drysset med nigella- og sesamfrø.



TO FILL OR TO GRILL HOTDOGS

2104425

BRIOCHE HOTDOGBRØD

BRIOCHE HOT DOG ROLL 70
70 g — 17 cm
60 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Lang, blød bolle af briochedej. Velegnet som hotdogbrød.



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

HUMPHREY BOGART

5001725

PRETZEL HOTDOGBRØD

LAUGEN HOT DOG ROLL PRE-SLICED 80
80 g — 19 cm
3 x 20 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Lang hvedebolle af typen "Laugengebäck", forskåret. En tysk brødspecialitet med en typisk Pretzel-smag og en brun skorpe med hvide snit. Velegnet som hotdogbrød.





5001725

TO FILL OR TO GRILL BURGERBOLLER



5001676

5001676

MINI BRIOCHE-BOLLE 10G

BRIOCHE BUN MINI 10
10 g — Ø 4,7 cm
110 STK/KRT — 160 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Blød, rund mini-bolle lavet på en briochedej.



2104204

SLIDER BRIOCHE 30G, SKÅRET

BRIOCHE BUN PRE-SLICED 30
30 g — Ø 7 cm
6 x 20 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Blød og rund bolle lavet på en briochedej. Forskåret.



2104386

SLIDER BRIOCHE-BOLLE 30G

BRIOCHE BUN RUSTIC 30
30 g — Ø 7 cm
6 x 25 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Rund blød hvedebolle af briochedej (med smør & mælk) og drysset med mel for et rustikt udseende.



TO FILL OR TO GRILL BURGERBOLLER

2104377
BRIOCHE 85G, SKÅRET
BRIOCHE BUN PRE-SLICED 85
85 g — Ø 11,5 cm
50 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Blød, rund bolle lavet på en briochedej, forskåret. Perfekt som burgerbolle.



2104357
BRIOCHE-BOLLE 85G
BRIOCHE BUN 85
85 g — Ø 11,5 cm
50 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Blød, rund bolle lavet på en briochedej. Perfekt som burgerbolle.



2104217
MULTIKORN BRIOCHE 85G, SKÅRET
PREMIUM MULTIGRAIN BRIOCHE ROUND 85
85 g — Ø 11,5 cm
50 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Multikorns brioche med smør, solsikke, sesam og hørfrø. Dekoreret med havregryn. Forskåret





5001840

5001675

PRETZEL BURGERBOLLE 80G

LAUGEN BUN PRE-SLICED 80

80 g — ± 10,5 cm
2 x 21 STK/KRT — 56 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Rund hvedebolle, der stammer fra Laugengebäckfamilien, er en tysk bagt specialitet med en karakteristisk prezel-smag og en brun skorpe med lyse indsnit.



5001843

OSTEBOLLE

CHEESE GRATIN ROLL

70 g — Ø 8,5 cm
50 STK/KRT — 56 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Rund hvedebolle med et tykt lag gratineret, modnet hollandsk ost på toppen (17 %).



NY

5001840

KERNESTYKKE UDEN MEL

MULTI SEED'R BUN

110 g — Ø 10 cm
40 STK/KRT — 96 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Fiberrigt kernestykke fremstillet udelukkende af frø helt uden mel eller gær. Fremstillet af solsikkekerner, havreflager, hørfrø og chiafrø. Ideel som vegetarburgerbolle.



NY

TO FILL OR TO GRILL BURGERBOLLER

5001249

BRIOCHE 60G, SKÅRET

ROUND BRIOCHE ROLL PRE-SLICED 60G
60 g — Ø 10 cm
80 STK/KRT — 28 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Blød, rund bolle lavet på en briochedej, forskåret.



5001420

BRIOCHE M/SESAM 70G, SKÅRET

ROUND BRIOCHE BUN WITH SESAME SEEDS PRE-SLICED
70 g — Ø 11 cm
44 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Blød bolle med glaceret top og sesam. Sødlig klassisk smag - perfekt til gourmet-burgeren. Forskåret.



5001583

BRIOCHE HAMBURGER 86G, SKÅRET

HAMBURGER BRIOCHE PRE-SLICED 86G
86 g — Ø 11,4 cm
30 STK/KRT — 80 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 60'
TØ OP OG SERVÉR

Forskåret hamburgerbolle lavet på briochedej. Sød i smagen og perfekt til gourmet-burgeren lavet på amerikansk diner-stil.



5001743

GLUTENFRI BURGERBOLLE

GF HAMBURGER BUN WITH SESAME SEEDS

110 g — Ø 12 cm
14 STK/KRT — 112 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
TØ OP OG SERVÉR

Glutenfri burgerbolle toppet med sesam og enkeltpakket.



DISCOVER MORE DELICIOUS BURGER RECIPES ON OUR WEBSITE

PANESCO.COM

SANDWICHBOLLER 75 - 165 G

5001801

PREMIUM HVEDESTYKKE, SKÅRET

CRYSTAL ROLL RUSTIC PRE-SLICED
75 g — Ø 12 cm
30 STK/KRT — 56 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Forskåret premium-sandwichbolle med en delikat, tynd og sprød skorpe på ydersiden og en blød og luftig krummestruktur indvendigt. Fremstillet af hvedemel med surdej, tilsat olivenolie og drysset med mel. Velegnet som burgerbolle.



NY

5001802

PREMIUM MULTIKORNSTYKKE, SKÅRET

CRYSTAL ROLL MULTIGRAIN PRE-SLICED
70 g — Ø 12 cm
30 STK/KRT — 56 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Forskåret premium-sandwichbolle med en delikat, tynd og sprød skorpe på ydersiden og en blød og luftig krummestruktur indvendigt. Delvist bagt på hvedemel og en smule rugsurdej, tilsat ristet rug, hørfrø og olivenolie. Pyntet med boghvede, gyldne og brune hørfrø, solsikkefrø og sesamfrø, forskåret. Velegnet som burgerbolle.



NY

5001800

PREMIUM ØL-STYKKE, SKÅRET

CRYSTAL ROLL BEER PRE-SLICED
80 g — Ø 12 cm
30 STK/KRT — 56 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Forskåret premium-sandwichbolle med en delikat, tynd og sprød skorpe på ydersiden og en blød og luftig krummestruktur indvendigt. Fremstillet af hvedemel og surdej med 'double malt' øl. Tilsat olivenolie og pyntet med semuljegryn. Velegnet som burgerbolle.



NY



5001800

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

JEFF MAURO

PANESCO FOOD.COM

5000514

RUSTIK MORGENSTYKKE

PAIN RUSTIQUE

90 g
50 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15’
BAGES VED 180°C · 8-10’
FORBAGT

Rustikt hvedebrød med en sprød, tynd skorpe drysset med mel.



5000862

OVALT MULTIKORNSSTYKKE

VITAL-JA

80 g
80 STK/KRT — 32 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15’
BAGES VED 180°C · 8-10’
FORBAGT

Oval bolle med bygmalt, rug, solsikkefrø, hørfrø og birkes, pyntet med ristede hvedegryn.



5001375

MØRK SANDWICHBOLLE 100G

POLDER BREAD ROLL 100

100 g — Ø 12 cm
50 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15’
BAGES VED 180°C · 11-13’
FORBAGT

Grov bolle bagt af hvede- og rugmel med ristet malt og solsikkefrø, samt en dekoration af havreflager.



SANDWICHBOLLER 75 - 165 G

5000791

RUSTIK HVEDE-FLAGUETTE

FLAGUETTE
100 g — Ø 14,5 cm
48 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 8-10'
FORBAGT

Rustik stenovnsbagt hvede-sandwichbolle med åben og svampet krumme, drysset med mel. Perfekt som sandwich eller burger.



5000961

FLAGUETTE M/TOMAT & OLIVEN

FLAGUETTE TOMATO BLACK OLIVE
100 g — Ø 14,5 cm
48 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 8-10'
FORBAGT

Rustikke, stenovnsbagte flade hvedebrød, med tomat og sorte oliven, drysset med mel.



5001088

FLAGUETTE MULTIKORNSBOLLE

FLAGUETTE MILLER
100 g — Ø 14 cm
48 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 8-10'
FORBAGT

Rustikt, stenovnsbagt rundt fladt hvedebrød med en smule rugmel. Indeholder havregryn, sesam- og hørfrø. Åben og fugtig krummestruktur.



5001149

HALVMÅNE HVEDE-FLAGUETTE

FLAGUETTE DEMI-LUNE
100 g
48 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 8-10'
FORBAGT

Rustikt, stenovnsbagt fladt hvedebrød med en åben og fugtig krumme, formet som en halvmåne og drysset med mel.





5001860

5001859
KARTOFFELSTYKKE 110G

ROSE ROLL WHITE 110
110 g — Ø 10 cm
45 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 9-11'
FORBAGT

Stenovnsbagt hvedebolle med en sprød skorpe og en luftig konsistens. Fremstillet af hvedemel med kartoffelflager og yoghurt for en vedvarende friskhed. Drysset med mel.



NY

5001860
MØRKT KARTOFFELSTYKKE 110G

ROSE ROLL DARK 110
110 g — Ø 10 cm
45 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 9-11'
FORBAGT

Stenovnsbagt hvedebolle med en sprød skorpe og en luftig konsistens. Fremstillet af hvedemel med bygmalt, rugsurdej, kartoffelflager og yoghurt for en vedvarende friskhed. Drysset med mel.



NY

5001861
FLERKORN KARTOFFELSTYKKE 110G

ROSE ROLL SPELT MULTIGRAIN 110
110 g — Ø 10 cm
45 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 9-11'
FORBAGT

Stenovnsbagt flerkornsbolle med en sprød skorpe og en luftig konsistens, dekoreret med sesam- og birkesfrø. Fremstillet hovedsageligt af speltmel, rugsurdej, solsikkefrø, kartoffelflager og yoghurt for en vedvarende friskhed. Indeholder koriander, fennikel og spidskommen, der giver en intens smag. Dekoreret med sesam- og birkesfrø.



NY

SANDWICHBOLLER 75 - 165 G

2104388

BELGISK LYST FIBERSTYKKE

FIBER RICH BAGNAT WHITE
110 g
50 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Bolle af hvedemel, rug, græskarkerner, solsikkerfrø, gule hørfrø, havre og hirse.



2104402

BELGISK MØRKT FIBERSTYKKE

FIBER RICH BAGNAT DARK
110 g
50 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Bolle af hvedemel og ristet bygmalt og en blanding af græskarkerner, rug, solsikkefrø, hirse og havregryn.



2104378

OVALT SPELTSTYKKE 110G

SPELT PISTOLET 110
110 g
50 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Fuldkornsbolle af hvede med spelt og fuldkornsmel, solsikkefrø og sesamfrø.



5001450

BELGISK FULDKORNSSTYKKE

FIBER RICH BAGNAT WHOLEGRAIN
110 g
50 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Fuldkornsbolle af fuldkornshvedemel, rug, græskarkerner, solsikkerfrø, havregryn og hirse.



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

LIZ LEMON

PANESCO FOOD.COM

2103645

BELGISK FLERKORNSBOLLE

PAN BAGNAT FB MULTIGRAIN
110 g — Ø 12,5 cm
40 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · Mindre end 3’
FÆRDIGBAGT

Færdigbagt flerkornsbolle drysset med solsikke-, sesam-, birkes-, og hørfrø.



5000643

BELGISK HVEDE SANDWICHBOLLE

PAN BAGNAT CROSSED
115 g — Ø 13 cm
55 STK/KRT — 28 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15’
BAGES VED 180°C · 11-13’
FORBAGT

Rund flad sandwichbolle med olivenolie og krydsede snit i toppen.



2104439

BELGISK OREGANO–SANDWICHBOLLE

PAN BAGNAT OREGANO
125 g — Ø 13 cm
40 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15’
BAGES VED 180°C · 11-13’
FORBAGT

Stor hvedebolle med oregano.



SANDWICHBOLLER 75 - 165 G

5000563

BAGEL 85G

BAGEL 85
85 g — Ø 10 cm
50 STK/KRT — 44 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Lille bagel med en tæt sej konsistens og en skinnende skorpe.



5001766

BAGEL 127G

BAGEL
127 g — Ø 12 cm
32 STK/KRT — 44 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Dampet almindelig bagel med en sprød skorpe og en tæt krumme.



5001767

BAGEL M/SESAM & BIRKES

BAGEL SESAME POPPY
127 g — Ø 12 cm
32 STK/KRT — 44 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Dampet bagel dekoreret med sesamfrø og birkes.





5001766 5001767 5001768 5001769



5001768

PANESCO FOOD.COM

5001769

BAGEL LØG/HVIDLØG/ SESAM/BIRKES

BAGEL EVERYTHING
127 g — Ø 12 cm
32 STK/KRT — 44 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Dampet bagel dekoreret med løg, hvidløg, sesamfrø og birkes.



\

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

SHEPARD SMITH

5001768

MULTIKERNEBAGEL

BAGEL MULTIGRAIN
135 g — Ø 12 cm
32 STK/KRT — 44 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Dampet multikernebagel med solsikkefrø og dekoreret med knust havre.



SANDWICHBOLLER 75 - 165 G

5000532

FLERKORNSTREKANT 80G

PYRAMIDE ROLL MULTIGRAIN

80 g
40 STK/KRT — 60 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 8-10'
FORBAGT

Trekantet bolle af hvede, rug og bygmalt. Rig på solsikkefrø og en ekstra dekoration af boghvede, hørfrø, rugflager, sesam- og solsikkefrø.



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

SCOTTISCH GAELIC PROVERB

5001142

FLERKORNSTREKANT 100G

TRIANGLE MULTIGRAIN

100 g
56 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Trekantet flerkornsbolle med en smagfuld dekoration af solsikkekerner, hørfrø, sesamfrø og havreflager.



5001143

MAJSTREKANT

TRIANGLE WHITE WITH CORN

100 g
56 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Trekantet hvedebolle med en dekoration af groft majsmel for en mere sprød skorpe.



DEMI-BAGUETTER

HALVE CIABATTA & CO

PANESCO FOOD.COM

2104395
FLERKORNSCIABATTA 85G

CIABATTA MULTIGRAIN 85
85 g
55 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 8-10'
FORBAGT

Ciabatta med grahamsmel og dekoreret med solsikkefrø, græskarkerner, havregryn og sesamfrø.



5001139
ØKO GROVCIABATTA 100G

ORGANIC CIABATTA FB MULTIGRAIN 100
100 g — 14 cm
45 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Økologisk ciabatta i portionsstørrelse med hele hvedekorn, dekoreret med solsikke- og græskarkerner, havregryn og sesamfrø.



2104384
CIABATTA 85G

CIABATTA 105
105 g — 12,5 cm
55 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 8-10'
FORBAGT

Klassisk ciabatta, enkelt portionsstørrelse.



2104368
CIABATTA 120G

CIABATTA FB 120
120 g — 24 cm
45 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Sprød ciabatta, med en åben krummestruktur. Langtidshævningen og brugen af surdej og olivenolie som starter, giver de store huller og den typiske smag.



DEMI-BAGUETTER HALVE CIABATTA & CO

5001181

RUSTIK CIABATTA 110G

PAGNOTTELLA RUSTICA 110
110 g — 14 cm
45 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 200°C · 8-10'
FORBAGT

Håndlavet og naturlig hvedebolle i "italiensk ciabatta-stil", bagt i stenovn.



5001182

RUSTIK GROVCIABATTA 110G

PAGNOTTELLA PAESANO 110
110 g — 14 cm
45 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 200°C · 8-10'
FORBAGT

Mørk og naturlig håndlavet hvedebolle i "italiensk ciabattastil" med sesamfrø, hørfrø og bygmalt. Bagt i stenovn.



2104370

CIABATTA 140G

BOCATA 140
140 g — 18 cm
2 x 20 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

En ideel ciabatta til sandwich.



5001483

SPANSK HVEDEBAGUETTE 155G

BARRA BASTON MEDIA 155
155 g — 27 cm
50 STK/KRT — 32 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 14-16'
FORBAGT

Rustik baguette af spansk oprindelse med kantede ender og en særdeles let, åben krumme og en sprød skorpe.



DEMI-BAGUETTER

RUSTIKKE DEMI-BAGUETTER

PANESCO FOOD.COM

5001509

LYST DIAMANTSTYKKE

RUSTIC WHITE DIAMOND 80
80 g — 16 cm
110 STK/KRT — 24 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 8-10'
FORBAGT

Diamantformet stenovnsbagt hvedestykke, drysset med mel.



5001510

MULTIKORN DIAMANTSTYKKE

RUSTIC MULTIGRAIN DIAMOND 80
80 g — 16 cm
110 STK/KRT — 24 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 8-10'
FORBAGT

Diamantformet flerkorns-rundstykke med rug, hørfrø, hvedeklid, solsikkefrø, sesam og ristet byg. Bagt i stenovn.





5000795

5000795

MIX AF FLERKORNSSTYKKER 80G

PETIT PAIN ARDENNAIS MIX
80 g
6 x 10 STK/KRT — 48 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 8-10'
FORBAGT

Håndlavet sortiment af elegant formede fyldige flerkornsstykker, bagt i stenovn: 20 solsikke-, 20 flerkorns- og 20 fuldkornsstykker.



DEMI-BAGUETTER

RUSTIKKE DEMI-BAGUETTER

5001117

SPANSK HVEDEBAGUETTE 100G

BARRA RÚSTICA 100
100 g — 22 cm
70 STK/KRT — 32 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Denne spanske demi-baguette kombinerer med succes tynd sprød skorpe med en let åben krummestruktur, drysset med mel.



5001257

SPANSK GROVBAGUETTE 100G

BARRA RÚSTICA MULTICÉRÉALES 100
100 g — 22 cm
70 STK/KRT — 32 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Spansk multikornsbaguette generøst drysset med 10 forskellige slags korn og kerner. Har en helt tynd meget sprød skorpe og en let og luftig krumme.



5000602

SPANSK BAGUETTE 125G

BARRA GALLEGA MEDIA 125
125 g — 27 cm
50 STK/KRT — 32 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Denne spanske baguette formår med succes at kombinere en tynd og sprød skorpe med en let åben krummestruktur. Bagt i stenovn.



5000787

SPANSK GRAHAMSBAGUETTE 125G

BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125
125 g — 27 cm
50 STK/KRT — 32 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Traditionelt stenovnsbagt spansk baguette af hvedemel og rugmel med en tynd skorpe og åben krummestruktur.



PANESCO FOOD.COM

5001201

PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125

PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125
125 g — ± 22,5 cm
40 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 8-10'
FORBAGT

Håndlavet sandwichbaguette af hvede- og rugmel og en smule hvedemalt for en bedre smag. Bagt i stenovn og dekoreret med to snit i toppen.





5001379

5000954

PETIT PAIN RUSTIQUE MULTICÉRÉALES 125

PETIT PAIN RUSTIQUE MULTICÉRÉALES 125
125 g — ± 22,5 cm
40 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 8-10'
FORBAGT

Stenovnsbagt demi-baguette med to snit i toppen. Bagt på hvede- og rugmel med hvedesurdej tilsat havregryn, hørfrø, solsikkefrø, sesamfrø, hvedeklid og en smule malt til at fremhæve smagen.



5001379

FIBER RICH STONE BAKED DEMI BAGUETTE DARK

FIBER RICH STONE BAKED DEMI BAGUETTE DARK
150 g — 25,5 cm
45 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 14-16'
FORBAGT

Fiberrig halv baguette af hvedemel & ristet bygmel og en blanding af græskarkerner, rug, solsikkefrø, hirse (sorghum) og havre. Drysset med mel og bagt i stenovn.



DEMI-BAGUETTER

RUSTIKKE DEMI-BAGUETTER

5001853

TWIST BAGUETTE 115G

ARTISAN DEMI TWIST WHITE
115 g — 23 cm
40 STK/KRT — 48 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 9-11'
FORBAGT

Stenovnsbagt håndsnoet demi-baguette af hvedemel og et strejf af flydende rugsurdej. Den længere hæve- og hviletid giver et ægte håndværksprodukt med åben krummestruktur og en autentisk smag.



NY

5000719

RISTET MALTBAGUETTE 130G

DEMI-BÛCHETTE BLÉ NOIR
130 g
70 STK/KRT — 32 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 190°C · 10-12'
FORBAGT

Mørk stenovnsbagt baguette med et mix af hvedemel, rugmel og malt. Tilsat knækket rug, hør- og solsikkefrø. Har en tynd skorpe og samtidig med den flade form er det fantastisk til sandwich.



5001855

TWIST FLERKORN BAGUETTE 125G

ARTISAN DEMI TWIST MULTIGRAIN
125 g — 23 cm
40 STK/KRT — 48 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 9-11'
FORBAGT

Stenovnsbagt håndsnoet demi-baguette med flerkorn og rugmalt af hvedemel og et strejf af flydende rugsurdej. Tilsat og dekoreret med hørfrø, sesamfrø, solsikkefrø og havreflager. Den længere hæve- og hviletid giver et ægte håndværksprodukt med åben krummestruktur og en autentisk smag.



NY



5001855

DEMI-BAGUETTER

KLASSISKE DEMI-BAGUETTER

PANESCO FOOD.COM

2104391

MULTIKORNS-BAGUETTE 80G

PREMIUM PLUS PETIT PAIN MULTICÉRÉALES 80

80 g — 18 cm
65 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

En flerkornsbolle af hvedemel og ristet malt tilsat og dekoreret med havregryn, solsikkefrø, sesamfrø, hørfrø og hvedeklid.



2104361

BAGUETTE 85G

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 85

85 g — 17 cm
65 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Baguette lavet udelukkende af hvedemel, vand, gær og salt.



2104375

GRAHAMSBAGUETTE 85G

PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 85

85 g — 17 cm
65 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Grahamsbaguette lavet udelukkende af hvedemel, delvist fuldkornsmel, vand, gær og salt.



2104411

BAGUETTE 105G

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 105

105 g — 20 cm
50 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Baguette lavet udelukkende af hvedemel, vand, gær og salt.



DEMI-BAGUETTER

KLASSISKE DEMI-BAGUETTER

2104394
DEMI-BAGUETTE 110G
PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 110
110 g — 22 cm
50 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Lille baguette lavet udelukkende af hvedemel, vand, gær og salt.



2104362
DEMI-BAGUETTE 125G
PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 125
125 g — 27 cm
45 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

En alsidig baguette lavet udelukkende af hvedemel, vand, gær og salt.



2104365
MULTIKORN DEMI-BAGUETTE 125G
PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE MULTICÉRÉALES 125
125 g — 27 cm
45 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

En fuldkornsbaguette af hvedemel og ristet malt drysset med havregryn, solsikkefrø, sesamfrø, hørfrø og hvedeklid.



2104396
GRAHAMS-BAGUETTE 125G
PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE PAYSANNE 125
125 g — 27 cm
45 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

En alsidig baguette lavet udelukkende af hvedemel, delvist fuldkornsmel, vand, gær og salt.



“Let there be bread for all.”

NELSON MANDELA

PANESCO FOOD.COM

2104389

DEMI-HVEDEBAGUETTE 120G

DEMI BAGUETTE FB 120
120 g — 27 cm
26 STK/KRT — 56 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · Mindre end 3’
FÆRDIGBAGT

En baguette med gyldenbrun skorpe og blød krumme af premium plus-kvalitet.



2104404

SOFT FLERKORNS-BAGUETTE 140G

GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE MULTIGRAIN 140
140 g — 27 cm
45 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30’
TØ OP OG SERVÉR

En blød flerkorns-baguette drysset med hørfrø, sesamfrø og boghvede.



2104405

SOFT BAGUETTE 140G

GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE 140
140 g — 27 cm
45 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30’
TØ OP OG SERVÉR

En blød klassisk baguette.



BAGUETTER CIABATTA & CO

5000559

CIABATTA 250G

CIABATTA 250
250 g — 28 cm
24 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Klassisk italiensk ciabatta med surdej og bagt i stenovn.



2104403

CIABATTA 300G

CIABATTA XL 300
300 g — 34 cm
18 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Klassisk ekstra stor italiensk ciabatta med surdej og bagt i stenovn.



2306070

SURDEJSBAGUETTE 250G

BAGUETTE Á L'ANCIENNE 250
250 g
20 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Stenovnsbagt baguette på surdej er ideel som tilbehør til den gode middag.



5001277

SPANSK HVEDEBAGUETTE 375G

BARRA BASTON 375
375 g — 56 cm
20 STK/KRT — 32 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 17-19'
FORBAGT

Spansk hvedebaguette med rustikt udseende.



PANESCO FOOD.COM

5000384
CIABATTA TOMAT 250G
CIABATTA POMODORE
250 g
24 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 190°C · 14-16'
FORBAGT

Ciabatta med tapenade af tomat, olivenolie og basilikum der mixes i den traditionelle dej. Bagt i stenovn.



5001184
RUSTIK CIABATTA 400G
PAGNOTTA RÚSTICA 400
400 g — 36 cm
15 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 200°C · 10-12'
FORBAGT

Flot håndlavet hvedebrød i italiensk stil på dej af ciabattatypen, fremstillet efter gamle traditioner og bagt i stenovn.



5000469
RISTET MALTBAGUETTE 340G
BÛCHETTE CAMPAGNARDE 340
340 g — 37 cm
30 STK/KRT — 32 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 200°C · 18-20'
FORBAGT

Traditionelt mørkt og mættende brød bagt i stenovn med et mix af hvedemel, rugmel og malt.
Indeholder knækket rug, hør- og solsikkefrø.



5001185
GROV-CIABATTA 450G
PAGNOTTA PAESANO 450
450 g — 37 cm
15 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 200°C · 10-12'
FORBAGT

Håndlavet lækkert hvedebrød i italiensk stil med sesamfrø, hørfrø og bygmalt. Bagt i stenovn og drysset med mel.



BAGUETTER

RUSTIKKE BAGUETTER

5000106

SPANSK BAGUETTE 260G

BARRA GALLEGA 260
260 g — 45 cm
18 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 14-16'
FORBAGT

Denne spanske baguette formår med succes at kombinere en tynd og sprød skorpe med en let åben krummestruktur. Bagt i stenovn.



5001276

SPANSK HVEDEBAGUETTE 270G

BARRA CAMPESINA 270
270 g — 43 cm
20 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 14-16'
FORBAGT

En let og luftigt baguette med en tynd, meldrysset skorpe og spidse ender. En baguette der helt sikkert vil skille sig ud fra andre baguetter.



5001146

SURDEJSBAGUETTE 280G

BAGUETTE À L' ANCIENNE 280
280 g — 54 cm
20 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Autentisk surdejsbaguette af hvede og rugmel. Bagt i stenovn.



5001145

GROV SURDEJSBAGUETTE 280G

BAGUETTE MULTICÉRÉALES À L' ANCIENNE 280
280 g — 54 cm
20 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 11-13'
FORBAGT

Autentisk surdejsbaguette med masser af frø og kerner: Hørfrø, sesamfrø, solsikkekerner, havregryn og havreflager, hvedeklid & hvedeflager, groftkværnet rug og ristet bygmalt. Bagt i stenovn.





5001857

\

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

ALAN ALEXANDER MILNE

PANESCO FOOD.COM

5001857

TWIST HVEDE-BAGUETTE 400G

ARTISAN TWIST WHITE

350 g — 52 cm
15 STK/KRT — 32 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15’
BAGES VED 180°C · 11-13’
FORBAGT

Stenovnsbagt håndsnoet baguette af hvedemel og et strejf af flydende rugsurdej. Den længere hæve- og hviletid giver et ægte håndværksprodukt med åben krummestruktur og en autentisk smag.



5001858

TWIST FLERKORNS-BAGUETTE 400G

ARTISAN TWIST MULTIGRAIN

400 g — 52 cm
15 STK/KRT — 32 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15’
BAGES VED 180°C · 11-13’
FORBAGT

Stenovnsbagt håndsnoet baguette med flerkorn og rugmalt af hvedemel og et strejf af flydende rugsurdej. Tilsat og dekoreret med hørfrø, sesamfrø, solsikkefrø og havreflager. Den længere hæve- og hviletid giver et ægte håndværksprodukt med åben krummestruktur og en autentisk smag.



BAGUETTER

KLASSISKE BAGUETTER

2104369

BAGUETTE 250G

PREMIUM PLUS BAGUETTE 250
250 g — 57 cm
30 STK/KRT — 24 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 14-16'
FORBAGT

Baguette, der udelukkende er bagt på hvedemel, vand, gær og salt.



2104408

FULDKORNS-BAGUETTE 250G

PREMIUM PLUS BAGUETTE PAYSANNE 250
250 g — 57 cm
24 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 14-16'
FORBAGT

En alsidig baguette lavet udelukkende af hvedemel, delvist fuldkornsmel, vand, gær og salt.



2104381

MULTIKORNS-BAGUETTE 250G

PREMIUM PLUS BAGUETTE MULTICÉRÉALES 250
250 g — 57 cm
24 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 14-16'
FORBAGT

En fuldkornsbaguette af hvedemel og ristet malt tilsat og dekoreret med havregryn, solsikkefrø, sesamfrø, hørfrø og hvedeklid.



2104367

BAGUETTE 440G

PREMIUM PLUS PARISIENNE 440
440 g — 57 cm
14 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 17-19'
FORBAGT

En alsidig baguette med bred bund, lavet udelukkende af hvedemel, vand, gær og salt.



BRØD

PANESCO FOOD.COM

5000922

ØKO PAVÉ SURDEJSBRØD

ORGANIC PAVÉ AU LEVAIN 450
450 g
15 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 14-16'
FORBAGT

Økologisk stenovnsbagt brød på hvede- og rugmel og en traditionel surdej. Fremstillet af 100 % naturlige ingredienser, fri for tilsætningsstoffer.



5000921

ØKO FLERKORNSBRØD

ORGANIC BOULOT MULTIGRAIN 450
450 g
12 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 14-16'
FORBAGT

Økologisk stenovnsbagt brød bagt på hvede- og rugmel, tilsat økologiske solsikkefrø, økologiske sesamfrø, økologisk hørfrø og økologiske birkes. Fremstillet af 100 % naturlige ingredienser, fri for tilsætningsstoffer.



LOAVES MADE WITH LOVE
PANESCO.COM

5001058

ØKO PAVÉ M/RISTET MALT

ORGANIC PAVÉ BÛCHERON 500
500 g
14 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 14-16'
FORBAGT

Økologisk landbrød, bagt i stenovn med et snittet kryds på toppen. Indeholder et strejf af ristet malt og drysset med mel.



BRØD

5001281

RUNDT MØRKT LANDBRØD 500G

FARMERS BREAD DARK 500
500 g
12 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 14-16'
FORBAGT

Rustikt rundt mørkt multikornsbrød på hvede- og rugmel med havre- og rugkerner, hørfrø, græskarkerner, sesamfrø, maltet havre og byg. Drysset med mel.





5001281

2104400

HVEDESURDEJSBRØD 550G

SOURDOUGH BOULOT WHITE
550 g
11 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 14-16'
FORBAGT

Stenovnsbagt rustikt landbrød bagt på hvedemel og rug med rugsurdej. Håndfoldet og drysset med mel. En unik, langsom blandingsproces og længere hviletid sikrer bedre hydrering af dejen. Resultatet er et brød med en åben struktur, der har en mild surdejssmag og holder sig friskt i længere tid.



2104401

FLERKORNSURDEJSBRØD 600G

SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN
600 g
11 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 14-16'
FORBAGT

Stenovnsbagt rustikt flerkornsbrød bagt på hvede, rug og rugsurdej, tilsat sesamfrø, solsikkefrø og hørfrø. Håndfoldet og drysset med mel. En unik, langsom blandingsproces og længere hviletid sikrer bedre hydrering af dejen. Resultatet er et brød med en åben struktur, der har en mild surdejssmag og holder sig friskt i længere tid.



PANESCO FOOD.COM

5001526
GROV-SURDEJSBRØD 600G
RUSTIC MULTIGRAIN LOAF
600 g
13 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 14-16'
FORBAGT

Stenovnsbagt surdejsbrød bagt med havre, sesam, hør- og solsikkefrø, rug og byg.



5000689
SPELTBRØD M/SURDEJ 600G
SPELT BREAD 600
600 g
15 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 14-16'
FORBAGT

Ekstremt lækkert og rustikt spelt - flerkorns - surdejsbrød med en lækker tyk revnet skorpe. Bagt i stenovn.



5001282
LYST LANDBRØD 600G
FARMERS BREAD WHITE 600
600 g
12 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 14-16'
FORBAGT

Medium stort, rustikt surdejsbrød med en tynd, sprød skorpe og en let luftig krumme, lavet efter en gammel opskrift fra Ardennerne på hvedemel, lidt rugmel og drysset med mel.



5000688
MØRKT FRANSKBRØD M/KERNER 600G
MILLER LOAF 600
600 g
10 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 9-11'
FORBAGT

Medium stort mørkt surdejsbrød af hvedemel, rugmel og malt med en tynd sprød skorpe og en let luftig krumme, dekoreret med solsikkefrø, hvedeklid, sesamfrø, hørfrø og havrekorn.



BRØD

5001176

HVEDEFRANSKBRØD 800G

WHITE BLOOMER FB 800
800 g
6 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 200°C · Mindre end 3'
FÆRDIGBAGT

Traditionelt hvedebrød med flotte diagonale snit, sprød skorpe og blød struktur.



5000726

PAVÉ HVEDEBRØD 640G

PAVÉ RUSTIQUE 640
640 g
11 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 14-16'
FORBAGT

Surdejs-landbrød bagt i stenovn og drysset med mel. Brødet produceres i et bageri i Barchon, Belgien.



5001383

FIBERBRØD 830G

FIBER RICH BOULOT DARK
830 g
6 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 9-11'
FORBAGT

Fiberrigt brød af hvedemel & ristet bygmel og en blanding af græskarkerner, rug, solsikkekefrø, hirse (sorghum) og havre. Drysset med mel.



5001447

FLERKORN-SURDEJSBRØD 900G

LARGE SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN
900 g
9 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 14-16'
FORBAGT

Stenovnsbagt rustikt flerkornsbrød bagt på hvede, rug og rugsurdej, tilsat sesamfrø, solsikkefrø og hørfrø. Håndfoldet og drysset med mel. En unik, langsom blandingsproces og længere hviletid sikrer bedre hydrering af dejen. Resultatet er et brød med en åben struktur, der har en mild surdejssmag og holder sig friskt i længere tid.



PANESCO FOOD.COM

5001440

RUSTIK HVEDEBRØD 1100G

RUSTIC SOURDOUGH LOAF WHITE

1100 g — 41 cm
6 STK/KRT — 32 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 19-21'
FORBAGT

Stenovnsbagt traditionelt fransk hvedebrød med surdej og en smule rug. Fremstillet af 100 % naturlige ingredienser, fri for tilsætningsstoffer.



5001442

RUSTIK GROVBRØD 1100G

RUSTIC SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN

1100 g — 41 cm
6 STK/KRT — 32 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 19-21'
FORBAGT

Traditionelt fransk (maltet) fuldkornshvedebrød med surdej, rug og ristet og maltet bygmel. Indeholder mørke hørfrø og hirse, bagt i stenovn.



5000536

POLKA HVEDEBRØD M/SURDEJ 1100G

PAIN POLKA 1100

1100 g — 48 cm
8 STK/KRT — 24 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 19-21'
FORBAGT

Meget traditionelt brød med en tynd men sprød skorpe og svampet krumme med store lufthuller. Krydsede snit i toppen, melstrøet og bagt i stenovn.



5000896

STORT POLKA FLERKORNSBRØD 1100G

PAIN POLKA MULTICÉRÉALES 1100

1100 g — 49 cm
8 STK/KRT — 24 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 19-21'
FORBAGT

Meget traditionelt brød med en tynd men sprød skorpe og svampet krumme med store lufthuller. Indeholder i alt 8 forskellige korn og frø. Krydsede snit i toppen, melstrøet og bagt i stenovn.



BRØD

5001602

PAVÉ SURDEJSBRØD 1100G

PAVÉ FERMIER
1100 g
6 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 19-21'
FORBAGT

Hvidt håndværksbrød bagt på hvedesurdej af naturlig surdej, fremstillet efter traditionen med en modningstid på over 48 timers gæring. Resultatet er en elastisk halv-åben og svampet krumme med en velsmagende tynd skorpe. Drysset med mel og bagt på sten.





5001602

5001603

PAVÉ GROVSURDEJSBRØD 1100G

PAVÉ MEUNIER
1100 g
6 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 19-21'
FORBAGT

Håndlavet mørkt multikernebrød af hvede, hvedefuldkornsmel og rugmel på naturlig flydende surdej med blødgjorte kerner og drysset med sesamfrø og hirsekorn. Bagt i stenovn.



5001441

RUSTIK MALTBRØD 1100G

RUSTIC SOURDOUGH MALT
1100 g
6 STK/KRT — 32 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 19-21'
FORBAGT

Stenovnsbagt traditionelt fransk (maltet) hvedebrød med surdej, lidt rug og ristet maltet bygmel.



PANESCO FOOD.COM

2104372

LYST PAVÉ LANDBRØD 1900G

PAVÉ GARDE CHASSE 1900
1900 g
4 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 19-21'
FORBAGT

Et landbrød lavet på hvedesurdej, som fremhæver smagen af den fugtige krumme og tykke skorpe. Strøet med mel og bagt i stenovn.



2104366

MØRKT PAVÉ LANDBRØD 1900G

PAVÉ GARDE FORESTIER 1900
1900 g
4 STK/KRT — 36 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 19-21'
FORBAGT

Et landbrød lavet af hvede-, rug- og ristet maltmel, soja-, solsikke- og sesamfrø. Strøet med mel og bagt i stenovn.





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

5001604

PAVÉ GROVSURDEJSBRØD 1900G

PAVÉ GARDE MESSIER 1900
1900 g
4 STK/KRT — 40 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 90'
BAGES VED 210°C · 19-21'
FORBAGT

Håndlavet mørkt multikernebrød af hvede, hvedefuldkornsmel og rugmel på naturlig flydende surdej med blødgjorte kerner og drysset med sesamfrø og hirsekorn. Bagt i stenovn.



TOASTBRØD

5001776

GLUTENFRI BRØDSKIVER LYS/MØRK

GLUTEN-FREE BREAD SLICES MIX
110 g
2 x 12 x 5 STK/KRT — 112 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

En pakke bestående af 24 flowpakker: 12 flowpakker med 5 skiver let gluten- og laktosefrit brød bagt på rismel og hirsemalt og 12 flowpakker med 5 skiver gluten- og laktosefrit brød med forskellige kerner. Indeholder også hør- og solsikkefrø. Hver flowpakke er med gluten- og laktosefri mærke.



5000484

LYST SANDWICHBRØD UDEN SKORPE

TRAMEZZINO
1000 g — 10 slices / 45 cm
6 STK/KRT — 48 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Hvidt sandwichbrød uden skorpe, skåret på langs; 10 skiver pr. brød (45 x 10 x 0,85 cm). Perfekt til sandwich, canapéer og toast.



5000779

MØRKT SANDWICHBRØD UDEN SKORPE

TRAMEZZINO RYE
1000 g — 10 slices / 45 cm
6 STK/KRT — 48 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Sandwichbrød af rugmel, uden skorpe, skåret på langs; 10 skiver pr. brød (45 x 10 x 0,85 cm). Perfekt til sandwich, canapéer og toast.



5000963

SANDWICHBRØD U. SKORPE M/TOMAT

TRAMEZZINO POMODORE
1000 g — 10 slices / 45 cm
6 STK/KRT — 48 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
TØ OP OG SERVÉR

Sandwichbrød med knuste soltørrede tomater og oregano, uden skorpe, skåret på langs; 10 skiver pr. brød (45 x 10 x 0,85 cm). Perfekt til sandwich, canapéer og toast.



PANESCO FOOD.COM

5001008
LYST SANDWICHBRØD
SANDWICH BREAD WHITE 800
800 g — 18 + 2 slices
10 x 1 STK/KRT — 48 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 60'
TØ OP OG SERVÉR

Perfekt kvadratisk skåret hvedebrød – 18 skiver pr. brød
12 x 12 x 1,2 cm (+ 2 endeskiver). Perfekt til sandwich og toast.



5001009
MØRKT SANDWICHBRØD
SANDWICH BREAD MALTED 800
800 g — 18 + 2 slices
10 x 1 STK/KRT — 48 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 60'
TØ OP OG SERVÉR

Perfekt kvadratisk skåret hvedebrød med maltede hvedeflager, hvedeklid og maltet hvede- og bygmel – 18 skiver pr. brød
12 x 12 x 1,2 cm (+ 2 endeskiver). Perfekt til sandwich og toast.



5001609
LYST SURDEJSBRØD, SKÅRET
SOURDOUGH LOAF WHITE PRE-SLICED
1000 g — 21-22 + 2 slices
5 x 1 STK/KRT — 48 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 60' in baking bag
BAGES VED 170°C · 6-8' in baking bag
FÆRDIGBAGT

Bake Fresh skiveskåret franskbrød på surdej af hvede og rug. 21-22 brugbare skiver (17 mm tykke) med en blød krumme og en sprød skorpe med mere smag og aroma. Hvert brød kommer i en bagepose klar til at blive bagt. Ideel til en rustik sandwich, panini eller toast.



5001608
MULTIKORN SURDEJSBRØD, SKÅRET
SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN PRE-SLICED
1000 g — 21-22 + 2 slices
5 x 1 STK/KRT — 48 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 60' in baking bag
BAGES VED 170°C · 6-8' in baking bag
FÆRDIGBAGT

Bake Fresh forskåret multikernebrød på surdej af hvede og rug. 21-22 brugbare skiver (17 mm tykke) med en blød krumme og en sprød skorpe med mere smag og aroma. Hvert brød kommer i en bagepose klar til at blive bagt. Ideel til en rustik sandwich, panini eller toast.





PANESCO FOOD.COM

SAVOURY

136 APPETIZERS

139 FORRETTER

142 SNACKS


TYD
TREAT YOUR DRINK

TREAT YOUR DRINK: DET LILLE EKSTRA DER GØR EN FORSKEL

Som kok er dit ultimative mål at give dine kunder en fin oplevelse, eller en vellykket aften. Ofte er det de små detaljer, eller netop det lille ekstra der gør forskellen. En overraskende snack til en drink, eller en original appetitvækker før måltidet er med til at fuldende gæsternes oplevelse.

PANESCO's savoury bites er udviklet med henblik på at tilføje en merværdi til dine kunders oplevelse uden at det koster dig tid. I løbet af mindre end 5 minutter er de fyldte sprøde lækkerbiskner klar til servering, eller til din egen personlige finish. Dine kunder vil uden tvivl skønne på denne perfekte ledsager til drinks eller måltider.









TREAT YOUR DRINK
TYD

Sortiment
med forslag til:

FINGER FOOD
SHARING PLATE
APPETITVÆKKER
HIGH WINE
FORRET
RECEPTION











APPETIZERS

5001495

MINI MADMUFFIN M/TOMAT

MINI SAVOURY MUFFIN TOMATO
30 g
2 x 25 STK/KRT — 168 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 60'
TØ OP OG SERVÉR

Krydret mini-tulipanmuffin med tomat, dekoreret med cherrytomater.



5001496

MINI MADMUFFIN M/SPINAT

MINI SAVOURY MUFFIN SPINACH
30 g
2 x 25 STK/KRT — 168 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 60'
TØ OP OG SERVÉR

Krydret mini-tulipanmuffin med spinat, dekoreret med hakket squash.



5001302

MINI-PITA M/OKSEKØD & KARRY

MINI PITTA BEEF CURRY
20 g
4 x 16 STK/KRT — 160 KRT/PALLE
MIKROBØLGEOVN 900 W · 60 sec
SERVER VARMT

Et originalt mini-pitabrød fyldt med møre, marinerede og stegte oksekødstrimler, krydret med karry.





5001495

PANESCO FOOD.COM

\

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

LUIS BUNUEL

5001306

MINI-BURGER

MINI BEEF BURGER
30 g
4 x 24 STK/KRT — 104 KRT/PALLE
BAGES VED 160°C · 4-6’
eller MIKROBØLGEOVN 750 W · 90 sec
SERVER VARMT

Mini-hamburger af stegt, hakket oksekød med tomatterninger, løg, ketchup og sennep i en blød bolle.



5001305

MIX AF MINI-BRUSCHETTA

MINI BRUSCHETTA MIX
38 g
8 x (3 x 3) STK/KRT — 104 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15’
BAGES VED 180°C · 4-6’
SERVER VARMT

Udvalg af autentiske bruschettaer, sprøde skiver af baguette, der er penslet med olie, hvidløg og tomat og toppet med tre smagfulde fyld: ‘Spinaci’ med ost, spinat og tomater skåret i tern; ‘Salami’ med ost, salami og peberfrugt skåret i tern; ‘Pomodori’ med ost og tomater skåret i tern.



5001307

MINI-PIZZA

MINI PIZZETTA APÉRO
30 g
30 x 4 STK/KRT — 104 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15’
BAGES VED 220°C · 7-8’
SERVER VARMT

Mini pizzasnack fremstillet af pizzadej med fyld af tomatsauce, mozzarella, Emmentaler ost og basilikum.



APPETIZERS

5001867

MIX AF MINI-PIZZA FAGOTTINI

MINI PIZZA FAGOTTINI MIX

30 g
70 STK/KRT - 3 X 700 g STK/KRT — 168 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 6-8'
SERVER VARMT

Et sortiment med originale, håndlavede mini-pizzatulipaner i tre forskellige smagsvarianter: Rucola-pesto med tomat, fontina-ost og bacon, pepperoni-salami og mozzarella.



5001680

MIX AF MINI-PIZZASNACKS

MINI PIZZA CUP MIX

28 g
75 STK/KRT - 3 X 700 g STK/KRT — 168 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 180°C · 6-8'
SERVER VARMT

Et udvalg af små snacks lavet på en traditionel pizzadej med fyld af mozzarella i tre smagsvarianter: Aubergine-parmigiana, spinatbechamel og tomat-mozzarella.



5001770

FYLDTE MINI-SNACKMIX I MØRDEJ

MINI SAVOURY CUP MIX

20 g
3 x 40 STK/KRT — 120 KRT/PALLE
BAGES VED 180°C · 8-10'
SERVER VARMT

Fyldte mini-snacks i usødet mørdej med tre forskellige former og fyld: 40 runde "quiche lorraine"-skaller, 40 trekantede skaller med tomat-basilikum-sauce og mozzarella, 40 kvadratiske skaller med Emmentaler, Beaufort og Cantal-ost.



5000849

MINI QUICHE MIX

MINI TARTELETTE APÉRO MIX

18 g
5 x (5 x 5) STK/KRT — 144 KRT/PALLE
BAGES VED 180°C · 12-15'
SERVER VARMT

Et sortiment af mini-quiches med et lækkert fyld i fem smagsvarianter: 5 laks-dild, 5 blomkål-broccoli, 5 tomat-gedeostbasilikum, 5 tartiflettes, 5 champignon-hvidløg-persille.



FORRETTER

PANESCO FOOD.COM

5001280

HVIDLØGS-BRYDEBRØD

WHITE 4-TO-SHARE WITH GARLIC

150 g
12 STK/KRT — 120 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 15'
BAGES VED 200°C · 8-10'
FORBAGT

Firkløverformet hvidløgsbrydebrød bestående af fire mini-hvedeboller, der er bagt sammen i én form og toppet såvel som fyldt med hvidløg og Provence-krydderurter.



5001682

QUICHE LORRAINE

QUICHE LORRAINE SQUARE

200 g
18 STK/KRT — 126 KRT/PALLE
BAGES VED 170°C · 40-44'
SERVER VARMT

Butterdejstærte i original firkantet form med et lækkert fyld af æg, fløde, bacon og Emmentaler.



5001683

QUICHE M/SPINAT & GEDEOST

QUICHE SPINACH GOAT CHEESE SQUARE

200 g
18 STK/KRT — 126 KRT/PALLE
BAGES VED 170°C · 40-44'
SERVER VARMT

Butterdejstærte i original firkantet form med et lækkert fyld af æg, fløde, spinat og gedeost.



"The appetite is sharpened by the first bite."

JOSÉ RIZAL


Piece of Break
HANDHELD SAVOURY SNACKS

ON DEMAND

Stadig færre mennesker holder sig til de faste spisetider. Især i løbet af arbejdsugen foregår alting i stigende grad 'on demand' eller 'on short notice'. Dette gælder navnlig for unge byboere, som ofte erstatter de 3 faste måltider med flere mindre måltider hvor og hvornår det passer.

ON SHORT NOTICE

Disse nye spisevaner giver nye muligheder. Der er efterspørgsel efter snacks dagen lang, og det er noget du kan udnytte. 'Piece of Break' fra PANESCO omfatter udelukkende trendy, lækre og krydrede mellemmåltider eller snacks.

ANYTIME, ANYWHERE

Tilberedningen af et Piece of Break produkt er målbevidst 'a piece of cake'. Et par minutter i ovnen og klar til servering; særdeles brugervenligt. Investeringen af tid og midler er begrænset til et minimum, mens udbyttet er dejligt højt.

Forfør dine kunder med en krydret spiseklar snack som de uden tvivl vil falde for. Anytime, anywhere!





SNACKS

2504283

FARSRULLE I BUTTERDEJ

BELGIAN SAUSAGE ROLL

169 g
50 STK/KRT — 80 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 30-32'
SERVERES VARM

Farsrulle indbagt i butterdej.



5000023

BUTTERDEJSSNACK M/OST

DUTCH CHEESE LATTICE

130 g
60 STK/KRT — 80 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 30-32'
SERVERES VARM

Butterdej fyldt med ostesoufflé og dekoreret med revet ost.



FORBEDRET FORM

5001508

BUTTERDEJSSNACK M/HAKKET KØD

MINCED MEAT ROLL

130 g
60 STK/KRT — 80 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 30-32'
SERVERES VARM

Butterdej med "spicy" okse- og svinefars.



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

UNKNOWN AUTHOR

PANESCO FOOD.COM

5000556

BUTTERDEJSSNACK M/SPINAT & OST

FEUILLETÉ FLORENTINE

125 g
50 STK/KRT — 60 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 20-22'
SERVERES VARM

Butterdejssnack med spinat og græsk gedeost, toppet med revet ost.





5001649

5000031

BUTTERDEJSSNACK M/OST & SKINKE

FEUILLETÉ HAM CHEESE

130 g
60 STK/KRT — 80 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 30-32'
SERVERES VARM

Butterdejssnack med ostesauce og tern af kogt skinke.



5001649

SMØRCROISSANT M/ SKINKE & OST

CROISSANT HAM CHEESE FILLING

100 g
2 x 30 STK/KRT — 56 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 30'
BAGES VED 170°C · 20-22'
SERVERES VARM

Fyldig, lagdelt smørcroissant med fyld af Goudaost og kogte skinketern toppet med sprød Goudaost.



SNACKS

5001684

GROV VEGETAR PIZZETTA M/OST

OVAL PIZZETTA MULTIGRAIN VEGETABLES
135 g
24 STK/KRT — 96 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · 8-10'
SERVER VARMT

Ovalt formet portions-pizza af multikorn, fyldt med en tomatsauce og toppet med hvide ostestykker, champignon, peberfrugter og skivede oliven.



5001686

KRYDRET PEPPERONIPIZZETTA

OVAL PIZZETTA SALAMI ARRABIATA
135 g
24 STK/KRT — 96 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · 8-10'
SERVER VARMT

Ovalt pizzastykke smurt med krydret tomatsovs (med hvidløg, oregano og chilipeber) toppet med salamiskiver, champignon og revet ost.



5001783

HAWAII PIZZETTA

OVAL PIZZETTA HAM HAWAII
150 g
24 STK/KRT — 96 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C · 8-10'
SERVER VARMT

Ovalt pizzastykke med tomatsovs, toppet med ananas, skinketern og revet ost.



5001373

FILLINI M/KYLLING & FETA

FILLED PANINI CHICKEN CHEESE
235 g
14 x 1 STK/KRT — 96 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 360'
BAGES VED 200°C · 4-6'
eller GRILL 220°C · 3-5'
SERVER VARMT

Paprikastrøet panini med kylling, ost og tomatsovs.



PANESCO FOOD.COM

5000867

VENEDIG PIZZASNACK

PANIZZA VENEZIA

150 g
8 x 4 STK/KRT — 84 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 60'
BAGES VED 220°C · 8-10'
SERVER VARMT

En traditionel gondol-formet pizza, fyldt med tomat sauce og mozzarella.



5001765

PIZZASNACK M/SKINKE

CESTINO HAM MOZZARELLA

120 g
25 STK/KRT — 104 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 60'
BAGES VED 200°C · 7-9'
SERVER VARMT

Autentisk pizzasnack fyldt med masser af kogt skinke, mozzarella- og stracciatella-ost på en traditionel pizzadej, håndæltet og formet som en kurv.



5001467

FILLINI FOCCACIA M/ TOMAT & OST

FILLED FOCACCIA MEDITERRANEA

200 g
14 x 1 STK/KRT — 96 KRT/PALLE
OPTØES VED 4°C · 360'
BAGES VED 200°C · 4-6'
eller GRILL 220°C · 3-5'
SERVER VARMT

Focaccia med krydderurter, mozzarella, basilikumpesto & semi-dried tomater.



5001764

VEGETAR PIZZASNACK / GRØNTSAGER

CESTINO VEGGIE MOZZARELLA

120 g
25 STK/KRT — 104 KRT/PALLE
OPTØES VED 22°C · 60'
BAGES VED 200°C · 7-9'
SERVER VARMT

Autentisk pizzasnack fyldt med masser af grillede grøntsager (peberfrugt, aubergine, courgette og rødløg) og mozzarella på en traditionel pizzadej, håndæltet og formet som en kurv.



IKON-FORKLARING

 Lavet på surdej.

 Bagt i stenovn.

 Fiberrigt

 Økologisk

 Vegetarisk

 Vegansk

 Glutenfri

 Laktosefri

Bemærk, at disse etiketter gælder for situationen den 07/2019. Tildelingen af etiketter kan variere på grund af ændringer i opskrifterne. Du kan finde de seneste oplysninger om ingredienser i vores tekniske produktspecifikationer på vores websted www.panesco.com.

DATABLADE

Find oplysninger om allergener og andre specifikationer på La Lorraine Bakery Groups produktside

http://specs.llbg.com

BAGETEKNIKKER & VEJLEDNING

BAGETEKNIKKER

FÆRDIGBAGT Produktet er færdigbagt. Det anbefales dog, at produktet bages/opvarmes i et par minutter, så det er helt klart til servering (f.eks. sprød skorpe). Ved opvarmning er optøning for det meste unødvendig, undtagen hvor dette er udtrykkeligt angivet i bageanvisningerne.

FORBAGT Produktet er forbagt og kræver yderligere bagning for at blive helt klar til servering.

TIL BAGNING Produktet er ikke blevet bagt, men har gennemgået alle væsentlige forudgående trin (f.eks. hævning). Produktet skal bages, før det er klart til servering.

SERVERES VARM Det anbefales, at produktet serveres varmt. Se bage-/opvarmningsanvisningerne for at minimere den nødvendige tid og for at opnå perfekt serveringstemperatur.

TØ OP OG SERVÉR Produktet kræver ikke (yderligere) bagning/opvarmning. Produktet kan serveres efter den påkrævede optøning, som er angivet i anvisningerne.

BAGEVEJLEDNING

Der medfølger tilpassede bageanvisninger (optøning og/eller bagning) til hvert enkelt produkt i kataloget. Følg disse instruktioner for at sikre, at produktet er helt klart til servering.
Husk, at de angivne indstillinger er afprøvet i forskellige varmluftsovne (konvektionsovne, bake-off-ovne og/eller dampovne), men kan variere i forhold til den anvendte type udstyr.

YDERLIGERE ANBEFALINGER
Det anbefales at forvarme ovnen til 30 grader over bagetemperaturen for at opnå den korrekte temperatur fra starten og dermed et bedre slutprodukt.

Hvis produktet skal indtages umiddelbart efter bagning, anbefaler vi, at BRØD optøs 45-90 minutter (ved stuetemperatur) før bagning. Det giver et bedre bagt produkt (efter afkøling), som er egnet til umiddelbar indtagelse. Fordelene er bl.a. bedre konsistens, en tykkere, mere sprød skorpe, og at produktet kan holde sig længere ved stuetemperatur.
BRØD under 800 g skal afkøle i 40-60 minutter, brød over 800 g skal afkøle i 60-90 minutter, før det håndteres yderligere.

For de fleste produkter anbefales det at bage med åben dampventil (en del af ovnen) fra start til slut under bageprocessen. Dette er med til at sikre et sprødere produkt. Med undtagelse af CROISSANTER og ANDET WIENERBRØD, hvor det anbefales at holde ovnens dampventil lukket i de første 8 minutter af bageprocessen.

NOTER

BRUGSANVISNINGER

Vægt og mål angivet i dette katalog, angiver et gennemsnit pr. stk.og kan således variere inden for bestemte tolerancer.
De angivne produkt værdier angives altid i dybfrossen tilstand (og således ubagt).
Du er velkommen til at besøge vores hjemmeside www.panesco.com for yderligere produktoplysninger, tekniske specifikationer og billedmateriale.

KOLOFON

OPHAVSRET
Foto og tekster tilhører udelukkende La Lorraine NV
og er beskyttet af ophavsrettighederne i henhold til artikel 1
i den belgiske lov af 30. juni 1994 om ophavsret.
Det er forbudt at anvende og kopiere dem uden tilladelse fra La Lorraine NV.

FOTOS
Produkterne på fotografierne præsenteres under forskellige former,
fra rå til forskellige grader af videreforarbejdning.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PANESCO
FOOD.COM

LA LORRAINE BAKERY GROUP
PANESCO

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