



Catalogus



panesco
keep exploring

2022-2023

panesco
keep exploring



We zijn allemaal
panesco.



*We zijn allemaal
explorers.*

Voor ontdekkers,
zoals jij



Wat maakt jou uniek? Waarin onderscheidt jouw keuken zich? Is het je persoonlijke stijl? De dingen die je creëert? Of de ingrediënten waarmee je werkt? De kans is groot dat het een beetje van alle drie is.

Hoe slaag je er nu in om de zintuigen van je klanten te blijven prikkelen? Telkens weer hun nieuwsgierigheid aan te wakkeren?

We zijn hier om je te helpen. We reizen de wereld rond op zoek naar brood en bakkerijproducten met een buitengewoon verhaal. Voor een rijk en verrassend palet van geuren en smaken. Met opmerkelijke ingrediënten die de smaakpapillen meevoeren naar verre oorden. En met respect voor het unieke ambacht dat aan hun oorsprong ligt. Dat alles willen we naar je keuken brengen.

We zijn hier om je creativiteit aan te wakkeren.

#keepexploring



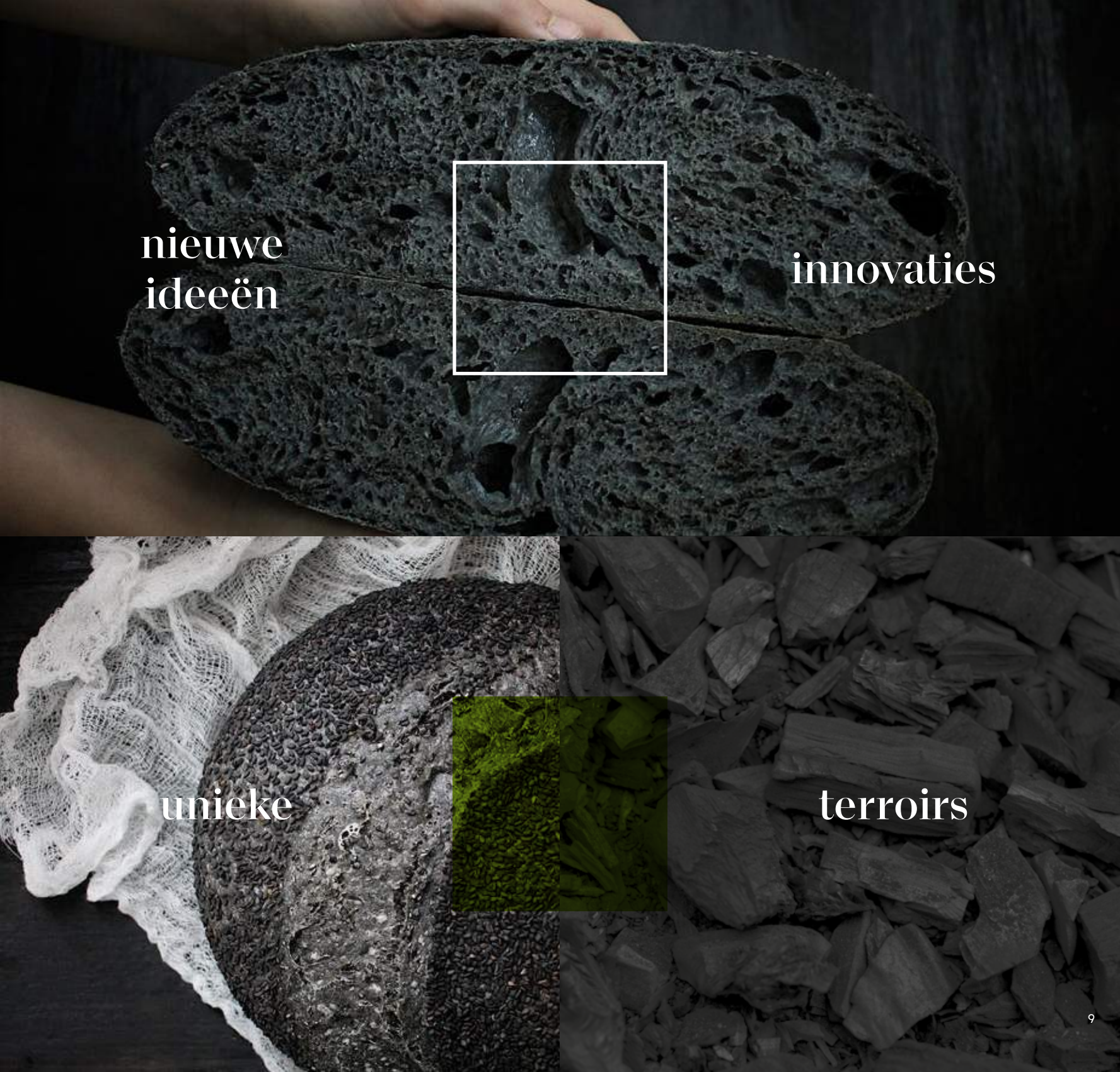
een
onverwacht
samenspel

smaken
& texturen



een
zintuiglijke
ontdekking

ingrediënten
& combinaties



nieuwe
ideeën

innovaties

unieke

terroirs



Een reis voor alle zintuigen



Op onze ontdekkingstocht naar fascinerende brood- en bakkerijproducten focussen we op:

Smaaksensaties

We speuren naar spannende combinaties. Met ingrediënten uit unieke terroirs die een verrijking zijn voor je smaakpalet.

Aromatische extase

Geur staat centraal bij de beleving van brood en bakkerijproducten met alle zintuigen. Specerijen, kruiden, gedroogd fruit, zeldzame granen, ... ingrediënten die je niet aantreft in gewone bakkerijproducten en die de smaakbeleving naar ongekende hoogtes brengen.

Contrast van texturen

Texturen versterken de totaalervaring. We bieden je producten die rijk zijn aan texturen. Vaak zijn ze een combinatie van zacht, krokant, knapperig en romig.

Visuele aantrekkingskracht

We eten eerst met onze ogen. Daarom hebben onze producten een expressieve uitstraling. Van hun ambachtelijke en creatieve bereidingswijze tot hun unieke en opvallende vorm en afwerking.



Inspiratie
van chefs tot chefs



We zijn er ook voor chefs, foodmakers en creators,
zodat ze al hun creativiteit de vrije loop kunnen laten.

We hopen dat je uit hun combinaties en creaties inspiratie
zal halen voor nieuwe ideeën.

Want uiteindelijk willen we allemaal hetzelfde:
je gasten en klanten laten genieten van lekkere
verrassingen.

Op zoek naar meer inspiratie van chefs tot chefs?
Scan de code met je smartphone of ga naar
www.panesco.com/nl-nl/onze-recepten-nl,

Samen zetten we onze
*ontdekkings*tocht verder.







Gemaakt met *vuur*

Geen brood zonder vuur. Grote steenovens die indirect verwarmd worden met onbehandeld beukenhout geven deze broden een ongelooflijk aroma en een rijke, donkere en knapperige korst.

De met de hand gedraaide vorm, het authentieke recept met zout uit de Middellandse Zee en natuurlijk actief zuurdesem, en de lange en langzame gisting zorgen voor een ambachtelijke en robuuste look en een heerlijk vochtig, open kruim.

Ontdek onze broden pagina 78





Luc Callebaut & Nathalie Vanhaver

Meester-kaasrijpers Callebaut-Vanhaver



Op zoek naar meer inspiratie van chefs tot chefs?
Scan de code met je smartphone of ga naar
www.panesco.com/nl-nl/onze-recepten-nl.





Met de *hand gedraaid* en op steen gebakken

De ambachtelijke bistro twists worden tijdens de bereiding bij elke draai zorgvuldig gecontroleerd, voor een perfect resultaat. Deze brede baguettes worden gemaakt met roggezuurdesem. De lange rust- en rijpingstijd (2 x 12u) geeft extra smaak aan het vochtige, halfopen kruim. Waar wacht je nog op? Serveer gewoon op een snijplank – je klanten doen de rest wel.

Ontdek onze ambachtelijke bistro twists pagina 73





Geweldig recept, *geweldige vorm*

Ervaar onze ambachtelijke halve stokbroden, een assortiment dat uitblinkt in smaak, textuur en gebruiksgemak.

Onweerstaanbare klassiekers en een pittig recept voor echte fijnproevers vervolledigen het assortiment dat garant staat voor genot.

Ontdek onze ambachtelijke bûchettes pagina 70



Op zoek naar meer inspiratie van chefs tot chefs?
Scan de code met je smartphone of ga naar
www.panesco.com/nl-nl/onze-recepten-nl.



Marco Van Rutten

Executive chef NH Hotel Krasnapolsky Amsterdam

panesco
keep exploring

Nieuw







Glanzend, *krokant genot*

Er is een dunne lijn tussen patisserie en viennoiserie waar de kwaliteit op zijn best is, zonder in te boeten aan gebruiksgemak. Op die lijn vind je onze volledig handgemaakte open vormen. Ervaar buitengewone gelaagdheid, resulterend in een mooie, authentieke vorm met een rijke en boterachtige smaak, en fruitige nuances.

Ontdek onze knapperige open vormen pagina 98





De opwinding bij een *heruitgevonden* *klassieker*

Met de hand gevouwen in een bakvormpje, verbergt deze nieuwe croissantvorm een heerlijk romig geheim binnenin. Klaar om het te ontdekken?

Ontdek onze afgebakken croissant cups pagina 96





Hej *Scandinavië!*

Kannelbullar, Kannelsnegl of Danish snails. Het maakt niet uit hoe je deze zoete lekkernij noemt, één hap en je klanten zijn verkocht! Deze delicatessen in 3 verschillende smaken zijn al sinds de 16de eeuw enorm populair in Scandinavië. Geperfectioneerd met een zacht deeg zijn ze nu klaar om ook hier te worden geïntroduceerd.

Ontdek onze Danish snails pagina 100





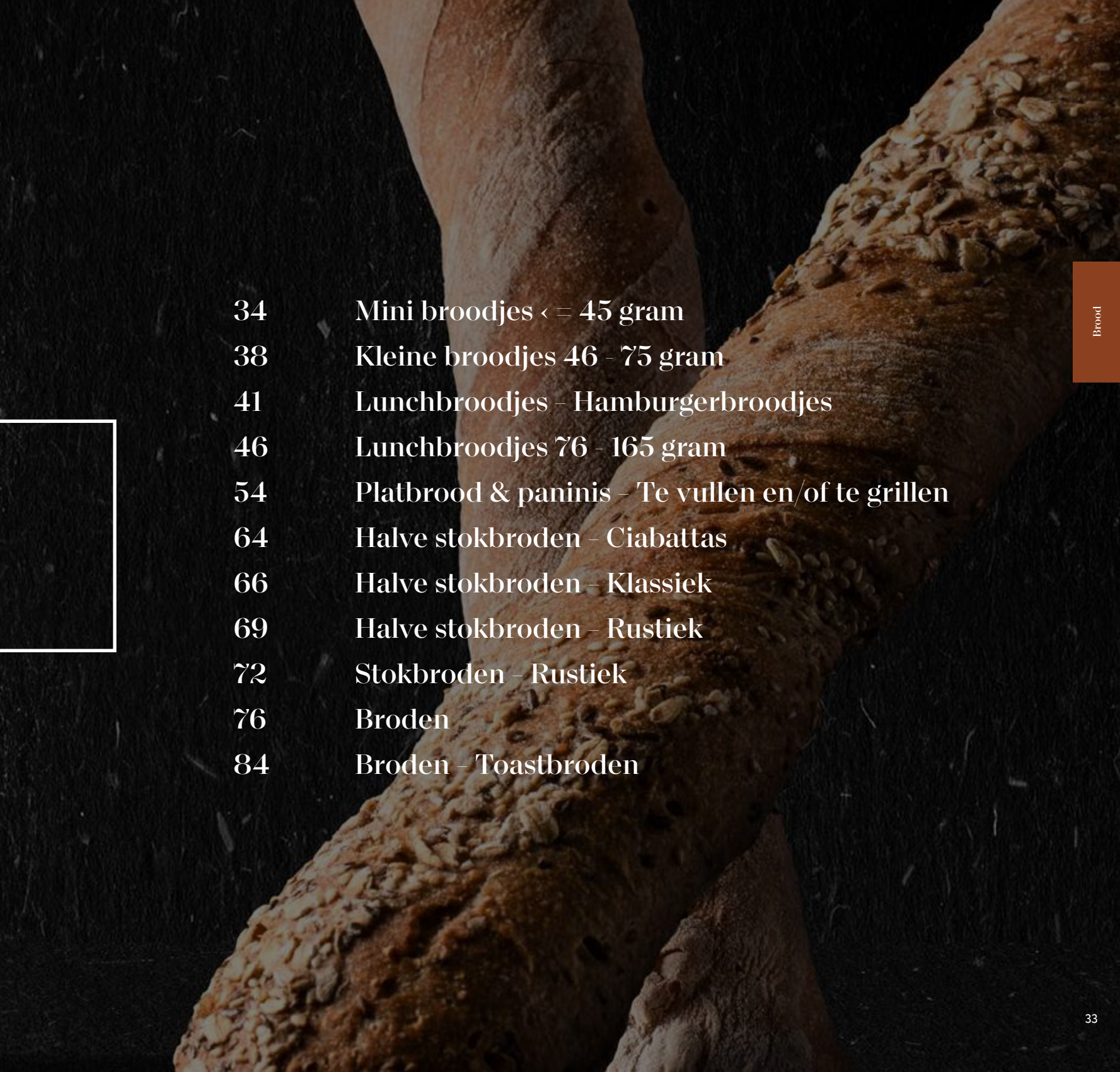
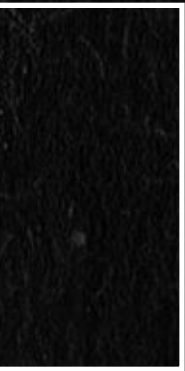
Hemelse *haver*

Op zoek naar een vezelbom? Wil je je klanten verwennen met een snelle en gezonde boost om de dag mee te beginnen? Deze vochtige havermoutbiscuits met hun stevige en knapperige bite zijn precies wat ze nodig hebben.

Ontdek onze havermoutbroden pagina 110

A close-up photograph of two loaves of bread against a dark, textured background. The loaf on the left is a rustic, golden-brown loaf with a cracked crust. The loaf on the right is a similar loaf but covered in a dense layer of white and dark seeds, including sesame and flax. The word "Brood" is centered in a white serif font between the two loaves.

Brood

- 
- 
- 34 Mini broodjes < = 45 gram
 - 38 Kleine broodjes 46 - 75 gram
 - 41 Lunchbroodjes - Hamburgerbroodjes
 - 46 Lunchbroodjes 76 - 165 gram
 - 54 Platbrood & paninis - Te vullen en/of te grillen
 - 64 Halve stokbroden - Ciabattas
 - 66 Halve stokbroden - Klassiek
 - 69 Halve stokbroden - Rustiek
 - 72 Stokbroden - Rustiek
 - 76 Broden
 - 84 Broden - Toastbroden

Mini broodjes < = 45 gram

5002091



Mini soft roll mix

Assortiment van 3 verschillende zachte mini broodjes: 80 donkere meergranenbroodjes, 80 broodjes met tarwezemelen, 80 meergranenbroodjes met havervlokken, lijnzaad, sesamzaad en zonnebloempitten.



17 g



6 X 40 ST/KRT - 60 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



2104711



Mini brioche roll

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



27 g - 8,5 cm



6 X 25 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



2104237



Mini diamond roll mix

Assortiment van rustieke, op steen gebakken, ruitvormige, mini broodjes: 45 met bloem bestrooide tarwebroodjes, 45 meergranenbroodjes gedecoreerd met zaadjes en 45 met bloem bestrooide bruine broodjes met een toets van komijn.



30 g



3 X 45 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 4-6



VOORGEBAKKEN



5001865



Mini rose roll mix

Assortiment minibroodjes met een karakteristieke, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim in 3 verschillende smaken: witte, bebloemde tarwebroodjes; donkere, bebloemde tarwebroodjes met gerstemout en roggedesem; meergranenbroodjes met spelt en roggedesem, bestrooid met sesam- en maanzaad. Alle broodjes zijn verrijkt met aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak en op steen gebakken.



30 g - Ø 6 cm



135 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 4-6'



VOORGEBAKKEN



2104379



Mini classic roll mix

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



35 g



4 X 25ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



VOORGEBAKKEN



5000550



Mini rustic roll mix

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



40 g



4 X 20 ST/KRT - 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



VOORGEBAKKEN



5000837



Linea rustichini

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



35 g



150 ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 200 °C · 3-5'



VOORGEBAKKEN



Deze Linea Rustichini-
broodjes bevatten met
de hand gewonnen *zeezout*
uit de Algarve en zijn
uniek en onmisbaar.

Mini broodjes < = 45 gram

5001355



Mini pagnottella classico mix

Assortiment van artisanale, op steen gebakken, met de hand gevouwen en met bloem bestrooide mini tarwebroodjes (ciabattadeeg): 35 witte tarwebroodjes, 35 volkorenbroodjes, 35 donkere tarwebroodjes met gerstemout.



35 g



3 X 35 ST/KRT - 64 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 200 °C · 3-5'



VOORGEBAKKEN



5001279



Mini pagnottella mediterranea mix

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



45 g



3 X 12 ST/KRT - 120 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



VOORGEBAKKEN



5001265



Mini pagnottella rustica

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



45 g



35 ST/KRT - 120 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



VOORGEBAKKEN



5001266



Mini pagnottella paesano

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



45 g



35 ST/KRT - 120 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



VOORGEBAKKEN



2104392



Mini ciabatta FB mix

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



40 g



3 X 25 ST/KRT - 56 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5000855



Pane fiesta

Breekbrood bestaande uit 12 mini witte tarwebroodjes (± 21g) in een ovale vorm, bestrooid met diverse zaden en pitten: havervlokken, zonnebloempitten, lijnzaad, roggevlokken, tarwevlokken, sesamzaad en maanzaad.



240 g



24 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



5000511



Marguerite

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



300 g



18 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



5000510



Marguerite campagne

Breekbrood bestaande uit 7 verrijkte broodjes (± 43g), aan elkaar gebakken in de vorm van een bloem en bestrooid met sesamzaadjes, zonnebloempitten, maanzaad, havervlokken en lijnzaad.



300 g



18 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



Kleine broodjes 46 - 75 gram

5001862



Rose roll white 55

Klein wit tarwebroodje met een karakteristieke, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Verrijkt met aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Op steen gebakken.



55 g - Ø 7 cm



90 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5001864



Rose roll spelt seeded 55

Klein meergranenbroodje met een karakteristieke, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Gemaakt van voornamelijk speltbloem met tarwebloem, roggedesem, zonnebloempitten, aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Verrijkt met een vleugje koriander, venkel en komijn. Bestrooid met sesam- en maanzaad, op steen gebakken.



55 g - Ø 7 cm



90 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 8-10'

VOORGEBAKKEN



5001863



Rose roll dark 55

Klein donker tarwebroodje met een karakteristieke, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Gemaakt van tarwebloem met gerstemout en roggedesem, verrijkt met aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Op steen gebakken.



55 g - Ø 7 cm



90 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5001862 – 5001863 – 5001864

2104374



Premium Belgian brioche roll

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



55 g - 14,5 cm



4 X 20 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



2104532



Kaiser roll

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



60 g



100 ST/KRT - 28 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



2103232



Kaiser roll multiseed

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



60 g



110 ST/KRT - 28 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



5001099



Kaiser roll schwarzwald

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



60 g



120 ST/KRT - 28 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



Kleine broodjes 46 - 75 gram

2104393



Square roll pumpkin sunflower

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



70 g - 8 x 8 cm



70 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



5001624



Square roll muesli

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



70 g - 8 x 8 cm



60 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



2104425



Brioche hot dog roll

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



70 g - 17 cm



60 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001676



Brioche bun mini

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



10 g - Ø 4,7 cm



110 ST/KRT - 160 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



2104204



Brioche bun pre-sliced 30

Zacht, rond, medium broodje van briochedeeg, voorgesneden.



30 g - Ø 7 cm



6 X 20 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



2104386



Brioche bun rustic 30

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



30 g - Ø 7 cm



6 X 25 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



2104377



Brioche bun pre-sliced 85

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



85 g - Ø 11,5 cm



50 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



Lunchbroodjes Hamburgerbroodjes

2104357



brioche bun 85

Zacht, rond broodje van briochedeeg.
Ideaal als hamburgerbroodje.



85 g - Ø 11,5 cm



50 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001601



Premium multiseed brioche round 85

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



85 g - Ø 11,5 cm



50 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001840



Multi seed'r bun

Vezelrijk 'power' broodje van
uitsluitend zaden, zonder bloem en
gist. Gemaakt van zonnebloempitten,
havervlokken, lijnzaad en chiazaad.
Ideaal als veggieburgerbroodje. We
raden aan beide helften van het
broodje te grillen of te roosteren, of
het broodje even op te piepen in de
oven om alle rijke smaken van de
zaden tot leven te brengen.



110 g - Ø 10 cm



40 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001983



Soft bun rustic pre-sliced 80

Zacht, rond broodje van tarwebloem met gedroogde tarwedeseem voor een diepere smaak. Met bloem bestrooid en voorgesneden. Ideaal als hamburgerbroodje.



80 g - Ø 11,5 cm



3 X 15 ST/KRT - 44 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001984



Soft bun multiseed pre-sliced 80

Zacht, rond broodje van tarwebloem, verrijkt en gegarneerd met een smaakvolle mix van granen en zaden, voorgesneden. Ideaal als hamburgerbroodje.



80 g - Ø 11,5 cm



3 X 15 ST/KRT - 44 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001982



Soft bun potato turmeric pre-sliced 80

Zacht, rond broodje van tarwebloem, verrijkt met aardappelvlokken en op smaak gebracht met kurkuma, voorgesneden. Ideaal als hamburgerbroodje.



80 g - Ø 11,5 cm



3 X 15 ST/KRT - 44 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



Een broodje voor *ieders* smaak. Perfect om je eigen heerlijke en *unieke* hamburger te creëren.

Lunchbroodjes Hamburgerbroodjes

5002076



Crystal roll seeded pre-sliced



Premium hamburgerbroodje/
lunchbroodje met een dunne,
krokante korst en een zacht, luchtig
kruim. Gemaakt van gedeeltelijk
volkorenmeel en wat roggedesem,
verrijkt met geroosterde rogge,
lijnzaad en olijfolie. Bestrooid met
boekweit, geel en bruin lijnzaad,
zonnebloempitten en sesamzaad,
voorgesneden.



70 g - Ø 12 cm



60 ST/KRT - 32 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5002075



Crystal roll rustic pre-sliced



Premium hamburgerbroodje/
lunchbroodje met een dunne,
krokante korst en een zacht, luchtig
kruim. Gemaakt van tarwebloem en
tarwedeseem, verrijkt met olijfolie. Met
bloem bestrooid en voorgesneden.



75 g - Ø 12 cm



60 ST/KRT - 32 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5002074



Crystal roll beer pre-sliced



Premium hamburgerbroodje/
lunchbroodje met een dunne,
krokante korst en een zacht, luchtig
kruim. Gemaakt van tarwebloem en
tarwedeseem met dubbel gemout bier.
Verrijkt met olijfolie en bestrooid met
griesmeel, voorgesneden.



80 g - Ø 12 cm



60 ST/KRT - 32 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5002077



Crystal roll square pre-sliced



Vierkant, premium
hamburgerbroodje/lunchbroodje met
een dunne, krokante korst en een
zacht, luchtig kruim. Gemaakt van
tarwebloem en tarwedeseem, verrijkt
met olijfolie. Met bloem bestrooid en
voorgesneden.



95 g - 12,5 x 11,5 cm



48 ST/KRT - 32 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5001675



Laugen bun pre-sliced

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



80 g - ± 10,5 cm



2 X 21 ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001725



Laugen hot dog bun pre-sliced

Lang tarwebroodje van de 'Laugengebäck'-familie, een Duitse bakspecialiteit met de typische smaak van een pretzel en een bruine korst afgewisseld met bleke insnijdingen, voorgesneden. Ideale vorm om te gebruiken als hotdogbroodje.



80 g - 19 cm



3 X 20 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



Brood

Of gaat je voorkeur
naar de *hotdogbroodjes*
van *briochedeeg* uit ons
assortiment 'Kleine
broodjes' voor je heerlijke
gastronomische burgers?

Zie pagina 40

5001725



Lunchbroodjes 76 - 165 gram

5001509



Rustic white diamond

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



80 g - 16 cm



110 ST/KRT - 24 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5001510



Rustic multiseed diamond

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



80 g - 16 cm



110 ST/KRT - 24 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5000795



Petit pain ardennais mix

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



80 g



6 X 10 ST/KRT - 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5000795

5000862



Vital-ja

Ovaal broodje verrijkt met gerstemout, rogge, zonnebloempitten en lijnzaad en een decoratie van geroosterde tarwe.



80 g



80 ST/KRT - 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



2104378



Wheat-spelt pistolet

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



110 g



50 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



2104388



Fiber rich bagnat white

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



110 g



50 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



2104402



Fiber rich bagnat dark

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



110 g



50 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



Lunchbroodjes 76 - 165 gram

5000643



Pan bagnat crossed

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



115 g - Ø 13 cm



55 ST/KRT - 28 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



2103645



Pan bagnat multiseed

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



110 g - Ø 12,5 cm



40 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



KLAAR OM TE SERVEREN



2104439



Pan bagnat oregano

Volumineus Mediterraans tarwebroodje verrijkt met oregano.



125 g - Ø 13 cm



40 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



5001142



Triangle multigrain

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



100 g



56 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000791



Flaguette

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



100 g - Ø 14,5 cm



48 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5001088



Flaguette miller

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



100 g - Ø 14 cm



48 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5000961



Flaguette tomato black olive

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



100 g - Ø 14,5 cm



48 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5001149



Flaguette demi-lune

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



100 g



48 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



Lunchbroodjes 76 - 165 gram

5001859



Rose roll white 110

Wit tarwebroodje met een karakteristieke, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Verrijkt met aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Op steen gebakken.



110 g - Ø 10 cm



45 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



5001988 - 5001989

5001861



Rose roll spelt seeded 110

Meergranen tarwebroodje met een karakteristieke, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Gemaakt van voornamelijk speltbloem met tarwebloem, roggedesem, zonnebloempitten, aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Verrijkt met een vleugje koriander, venkel en komijn. Bestrooid met sesam- en maanzaad, op steen gebakken.



110 g - Ø 10 cm



45 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



5001860



Rose roll dark 110

Donker tarwebroodje met een karakteristieke, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Gemaakt van tarwebloem met gerstemout en roggedesem, verrijkt met aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Op steen gebakken.



110 g - Ø 10 cm



45 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



5001988



Rose roll pumpkin 110

Tarwebroodje met een karakteristieke, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Verrijkt met pompoenpitten, aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Op steen gebakken.



110 g - Ø 10 cm



48 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



5001989



Rose roll salt & pepper 110

Tarwebroodje met een karakteristieke, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Bedekt met een pasta van plantaardige olie met zeezout en zwarte peper, verrijkt met aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Op steen gebakken.



110 g - Ø 10 cm



48 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



Ontdek de
smaak en
versheid
van onze
ambachtelijke
rose rolls!



- Met de hand gevouwen broodjes
- Op steen gebakken
- Een expressieve, *krokante korst* en een vochtig, luchtig kruim
- Een buitengewone *versheid* dankzij 2 'geheime' ingrediënten: aardappelvlokken en natuuryoghurt

Lunchbroodjes 76 - 165 gram

5000563



Bagel 85

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



85 g - Ø 10 cm



50 ST/KRT - 44 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



AFGEBAKKEN



5001766



Bagel

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



127 g - Ø 12 cm



32 ST/KRT - 44 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



AFGEBAKKEN



5001768



Bagel multiseed

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



135 g - Ø 12 cm



32 ST/KRT - 44 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



AFGEBAKKEN



5001767



Bagel sesame poppy

Gestoomde bagel, bestrooid met
sesamzaad en maanzaad.



127 g - Ø 12 cm



32 ST/KRT - 44 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



AFGEBAKKEN



5001769



Bagel everything

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



127 g - Ø 12 cm



32 ST/KRT - 44 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



AFGEBAKKEN



5001985



Danish sandwich roll wheat-oat pre-sliced

Deens broodje van tarwebloem en havermoutpap, verrijkt met zonnebloempitten en lijnzaad. Bestrooid met durumbloem en voorgesneden. Ideaal om te toasten in een contactgrill.



100 g - 16 x 8 cm



3 X 6 ST/KRT - 104 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



OF GRILL 220 °C - 3-5'



AFGEBAKKEN



5001986



Danish sandwich roll multigrain pre-sliced

Deens broodje van tarwe- en roggevolkorenmeel met gedroogde roggedesem voor een diepere, evenwichtige smaak. Verrijkt met gestoomde roggekorrels, zonnebloempitten en lijnzaad, voorgesneden. Ideaal om te toasten in een contactgrill.



140 g - 17 x 8 cm



3 X 6 ST/KRT - 104 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



OF GRILL 220 °C - 3-5'



AFGEBAKKEN



5001986

Platbrood & paninis Te vullen en/of te grillen

5001921



Schiacciata romana white pre-sliced

Traditioneel Italiaans plat brood. Een soort focaccia van tarwebloem met open kruimstructuur en extra vierge olijfolie. Op steen gebakken. Ideaal om te beleggen.



100 g



8 X 4 ST/KRT - 56 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5001922



Schiacciata romana multigrain pre-sliced

Traditioneel Italiaans plat brood. Een soort focaccia van tarwevolkorenmeel, roggebloem en spelt, met open kruimstructuur, extra vierge olijfolie en een mix van gierst, lijnzaad en zonnebloempitten. Op steen gebakken. Ideaal om te beleggen.



100 g



8 X 4 ST/KRT - 56 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5002011



Schiacciata farcita margherita

Traditionele Italiaanse 'schiacciata', een soort op steen gebakken focaccia met een open kruimstructuur, gegarneerd met mozzarella, tomatenpassata, extra vierge olijfolie en oregano.



120 g



14 X 3 ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 3-5'



WARM OPDIENEN



5001994



Schiacciata lingua romana

Groot/lang traditioneel Italiaans platbrood. Een soort focaccia van tarwebloem met een open kruimstructuur en extra vierge olijfolie. Op steen gebakken. Door de typische lange vorm is dit voorgesneden brood ideaal om te beleggen en in meerdere kleinere porties te verdelen.



650 g



5 X 2 ST/KRT - 32 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



Schiacciata Romana, een platbrood dat *zich onderscheidt door zijn smaak, lichtheid en authentieke mediterrane flair!*

- Een traditioneel *Italiaans recept*: schiacciare betekent '*aandrukken met de vingers*'
- Romana is een typisch Italiaanse manier van bakken: kort bij een hoge temperatuur op steen
- Het deeg wordt op smaak gebracht met een scheutje extra vierge olijfolie en een snuifje zeezout
- Een delicate krokante korst, gekenmerkt door de typische bultjes, onregelmatige bakvlekken en een heerlijk luchtig kruim



Platbrood & paninis Te vullen en/of te grillen

5001992



Focaccia white pre-grilled pre-sliced

Voorgegrild en voorgesneden rechthoekig plat focacciabrood, gemaakt van fijne Italiaanse tarwebloem (type 0-bloem) en verrijkt met extra vierge olijfolie. Ideaal om te beleggen.



100 g - 14 x 10 cm



16 X 4 ST/KRT - 48 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



OF GRILL 220 °C - 3-5'



AFGEBAKKEN



5001993



Focaccia multigrain pre-sliced

Voorgesneden rechthoekig plat focacciabrood, gemaakt van fijne Italiaanse tarwebloem (type 0-bloem) en een mengsel van volkoren spelt-, rogge- en tarwe-meel en geroosterde gerstemout. Verrijkt met gierst, lijnzaad en zonnebloempitten. Ideaal om te beleggen.



100 g - 14 x 10 cm



16 X 4 ST/KRT - 48 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



OF GRILL 220 °C - 3-5'



AFGEBAKKEN



5001991



Focaccia tomato oregano pre-sliced

Voorgesneden rechthoekig plat focacciabrood, gemaakt van fijne Italiaanse tarwebloem (type 0-bloem) en verrijkt met extra vierge olijfolie, stukjes zongedroogde tomaat en oregano. Ideaal om te beleggen.



100 g - 14 x 10 cm



16 X 4 ST/KRT - 48 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



OF GRILL 220 °C - 3-5'



AFGEBAKKEN



5000265

Focaccia roll fine herbs pre-sliced

Voorgesneden rond focacciabroodje, verrijkt met extra vierge olijfolie en fijne kruiden zoals oregano en rozemarijn.



100 g - Ø 12,5 cm



50 ST/KRT - 48 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



AFGEBAKKEN



5001990

Focaccia roll tomato & pesto pre-sliced

Voorgesneden rond focacciabroodje, verrijkt met extra vierge olijfolie en gegarneerd met tomaten en pesto.



100 g - Ø 12,5 cm



8 X 6 ST/KRT - 48 KRT/PAL



BAKKEN 180 °C - 3-4'



AFGEBAKKEN



5001883

Tuscan flat bread pre-sliced

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



80 g - 10 x 16 cm



9 X 4 ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C - 120'



BAKKEN 200 °C - 3-4'



AFGEBAKKEN



Typische kenmerken van focaccia: van de *kleine putjes* op het oppervlak en het *vochtige, gesloten* kruim tot de volle *zintuiglijke* rijkdom van de mediterrane ingrediënten en olijfolie.

Platbrood & paninis Te vullen en/of te grillen

5002020



Focaccia rosmarino

Origineel Italiaans platbrood, traditioneel gemaakt met extra vierge olijfolie, zeezout en rozemarijn. Perfecte hoogte om te beleggen.



800 g - 38,5 x 28,5 cm



7 ST/KRT - 56 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



AFGEBAKKEN



5002019



Focaccia pomodori

Origineel Italiaans platbrood, traditioneel gemaakt met extra vierge olijfolie, gegarneerd met kerstomaatjes en oregano. Perfecte hoogte om te beleggen.



800 g - 38,5 x 28,5 cm



8 ST/KRT - 56 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



AFGEBAKKEN



5000361



Focaccia olio FB

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



350 g - 27 x 17 cm



20 ST/KRT - 40 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



AFGEBAKKEN



Met hun authentieke recepten en moderne baktechnieken geven onze Arabische bakkers onze platbroden ongeëvenaarde smaken en aroma's.

5001979



Lebanese flat bread white

Typisch dun, ongerezen Libanees platbrood. Geïnspireerd op het authentieke Arabische recept van tarwe- en sojabloem en op steen gebakken.



70 g - Ø 22 cm



10 X 7 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001980



Lebanese flat bread wholemeal

Typisch dun, ongerezen Libanees platbrood. Geïnspireerd op het authentieke Arabische recept van tarwe- en gerstemoutbloem en op steen gebakken.



70 g - Ø 22 cm



10 X 7 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001981



Lebanese flat bread beetroot

Typisch dun, ongerezen Libanees platbrood. Geïnspireerd op het authentieke Arabische recept van tarwebloem met rodebietpuree (5%) en op steen gebakken.



70 g - Ø 22 cm



10 X 7 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001980

Platbrood & paninis Te vullen en/of te grillen

5001977



Naan flat bread white pre-folded

Handgevouwen platbrood, geïnspireerd op traditioneel Indiaas naanbrood, gemaakt van tarwebloem, water, olie en gist. In de vlam gebakken in een kleioven.



85 g - 20 x 17 cm



12 X 5 ST/KRT - 72 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 3-4'



OF GRILL 220 °C · 3-5'



WARM OPDIENEN



5001978



Naan flat bread multiseed pre-folded

Handgevouwen platbrood, geïnspireerd op traditioneel Indiaas naanbrood, gemaakt van tarwebloem, water, olie en gist. Verrijkt met gierst, zonnebloempitten, bruin en goudkleurig lijnzaad, tarwemoutvlokken, pompoenpitten en quinoa. In de vlam gebakken in een kleioven.



85 g - 20 x 17 cm



12 X 5 ST/KRT - 72 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 3-4'



OF GRILL 220 °C · 3-5'



WARM OPDIENEN



5001978

5000055



Tunnbröd

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



37 g - 23 x 18 cm



8 X 8 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000416



Vikingbröd round

Zacht plat brood, een specialiteit uit Zweden.



50 g - Ø 15 cm



12 X 6 ST/KRT - 60 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000875



Tortilla wrap

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



89 g - Ø 30 cm



6 X 15 ST/KRT - 54 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 480'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000617



Bowl bread

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



125 g



3 X 12 ST/KRT - 40 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



AFGEBAKKEN



Platbrood & paninis Te vullen en/of te grillen

2104364



Panini pre-grilled 110

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



110 g - 21 cm



55 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



OF GRILL 220 °C · 3-5'



WARM OPDIENEN



2104410



Panini pre-grilled pre-sliced 110

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



110 g - 21 cm



55 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



OF GRILL 220 °C · 3-5'



WARM OPDIENEN



2103759



Panini herbs pre-grilled 110

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



110 g - 21 cm



55 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



OF GRILL 220 °C · 3-5'



WARM OPDIENEN



2104160



Panini herbs pre-grilled pre-sliced 110

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



110 g - 21 cm



55 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



OF GRILL 220 °C · 3-5'



WARM OPDIENEN



2104218



Panini wholemeal pre-grilled pre-sliced

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



110 g - 21 cm



55 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



OF GRILL 220 °C · 3-5'



WARM OPDIENEN



5000898



Panini sesame nigella

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



130 g



45 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



OF GRILL 220 °C · 3-5'



WARM OPDIENEN



2104385



Panini 125

Vorgebakken half stokbroodje zonder insnijdingen, om te grillen.



125 g - 27 cm



45 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



OF GRILL 220 °C · 3-5'



WARM OPDIENEN



Halve stokbroden Ciabattas

2104395



Ciabatta seeded 85

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



85 g



55 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5001139



Organic ciabatta seeded fb 100

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



100 g - ± 14 cm



45 ST/KRT - 40 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



2104384



Ciabatta 105

Individuele, klassieke ciabatta.



105 g - ± 12,5 cm



55 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



2104368



Ciabatta FB 120

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



120 g - 24 cm



45 ST/KRT - 36 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5000935



Ciabatta pre-grilled pre-sliced 120

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



120 g - 19 cm



12 X 3 ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



OF GRILL 220 °C · 3-5'



WARM OPDIENEN



2104370



Bocata 140

Een ciabatta bijzonder geschikt om te beleggen.



140 g - 18 cm



2 X 20 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



5001181



Pagnottella rustica 110

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



110 g - 14 cm



45 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 200 °C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5001182



Pagnottella paesano 110

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



110 g - 14 cm



45 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 200 °C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



Halve stokbroden Klassiek

2104361



Premium plus petit pain 85

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



85 g - 18 cm



65 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



2104391



Premium plus petit pain multiseed 80

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



80 g - 18 cm



65 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



2104375



Premium plus petit pain paysan 85

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



85 g - 17 cm



65 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



2104394



Premium plus demi baguette 110

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



110 g - 22 cm



50 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



2104362



Premium plus demi baguette 125

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



125 g - 27 cm



45 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



2104365



Premium plus demi baguette multiseed 125

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



125 g - 27 cm



45 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



2104396



Premium plus demi baguette paysanne 125

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



125 g - 27 cm



45 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



2104389



Demi baguette FB 120

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



120 g - 27 cm



26 ST/KRT - 56 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



Halve stokbroden Klassiek

2104405



Golden soft demi baguette 140

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



140 g - 27 cm



45 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



2104404



Golden soft demi baguette multiseed 140

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



140 g - 27 cm



45 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



Halve stokbroden Rustiek

panesco
keep exploring

5001117



Barra rústica 100

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



100 g - 22 cm



70 ST/KRT - 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



5001257



Barra rustica multiseed 100

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



100 g - 22 cm



70 ST/KRT - 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



5000602



Barra gallega media 125

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



125 g - 27 cm



50 ST/KRT - 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



5000787



Barra gallega media paysan 125

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



125 g - 27 cm



50 ST/KRT - 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



Halve stokbroden Rustiek

5001483



Barra baston media 155

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



155 g - 27 cm



50 ST/KRT - 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



4800116



Artisan bûchette white

nieuw

Artisanaal half stokbrood van tarwe- en roggebloem, verrijkt met tarwekiemen en vloeibare actieve roggedesem. De lange rust- en rijpingstijd (2 x 12u) geeft extra smaak aan het vochtige, halfopen kruim. Handige, rechthoekige vorm.



115 g



40 ST/KRT - 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



4800107



Artisan bûchette multiseed

nieuw

Artisanaal half stokbrood van tarwebloem, vloeibare actieve roggedesem en gerstemout. Verrijkt met lijnzaad, sesamzaad, zonnebloempitten en haver. De lange rust- en rijpingstijd (2 x 12u) geeft extra smaak aan het vochtige, halfopen kruim. Handige, rechthoekige vorm.



125 g



40 ST/KRT - 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



4800106



Artisan bûchette red pepper

nieuw

Artisanaal half stokbrood van tarwebloem en vloeibare actieve roggedesem, verrijkt met paprika, gedroogde tomaten, chilipeper en een vleugje tabasco. De lange rust- en rijpingstijd (2 x 12u) geeft extra smaak aan het vochtige, halfopen kruim. Handige, rechthoekige vorm.



125 g



40 ST/KRT - 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN





4800116 - 4800107 - 4800106

Ambachtelijke
bûchettes, *knapperiger*,
vochtiger en smaakvoller
dan ooit: de ideale
lunchbroodjes!

panesco
keep exploring

5001201



Petit pain rustique nature 125

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



125 g - ± 22,5 cm



40 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5000954



Petit pain rustique multicéréales 125

Artisanaal broodje (grootte van een half stokbrood) van tarwe- en roggebloem met tarwedeseem, verrijkt met havergrutten, lijnzaad, zonnebloempitten, sesamzaad, tarwezemelen en wat mout voor extra smaak, op steen gebakken en 2 insnijdingen bovenaan.



125 g - ± 22,5 cm



40 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



Stokbroden Rustiek

5000106



Barra gallega 260

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



260 g - 45 cm



18 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



5001276



Barra campesina 270

Zeer luchtige baguette met open kruim en krokante korst, met puntige uiteinden en bebloemd. Dit stokbrood zal zich zeker onderscheiden van de andere baguette types.



270 g - 43 cm



20 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



5001734 - 5001733

5001277



Barra baston 375

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



375 g - 56 cm



20 ST/KRT - 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 17-19'



VOORGEBAKKEN



5001734



Artisan bistro twist white

nieuw

Indrukwekkend, artisaan breed stokbrood van tarwe- en roggebloem met roggedesem. De lange rust- en rijpingstijd (2 x 12u) geeft extra smaak aan het vochtige, halfopen kruim. Een echt ambachtelijk product met een authentieke smaak, met de hand gedraaid en op steen gebakken.



250 g



15 ST/KRT - 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



5001733



Artisan bistro twist multiseed

nieuw

Indrukwekkend, artisaan breed meergranenstokbrood van tarwe met gerstemout en roggedesem. Verrijkt en bestrooid met lijnzaad, sesamzaad, zonnebloempitten en havervlokken. De lange rust- en rijpingstijd (2 x 12u) geeft extra smaak aan het vochtige, halfopen kruim. Een echt ambachtelijk product met een authentieke smaak, met de hand gedraaid en op steen gebakken.



250 g



15 ST/KRT - 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



5001146



Baguette à l'ancienne 280

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



280 g - ± 54 cm



20 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



5001145



Baguette multicéréales à l'ancienne 280

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



280 g - ± 54 cm



20 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



Stokbroden Rustiek

5000469



Bûchette campagnarde 340

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



340 g - ± 37 cm



30 ST/KRT - 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 18-20'



VOORGEBAKKEN



5001184



Pagnotta rústica 400

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



400 g - 36 cm



15 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 200 °C · 10-12'



VOORGEBAKKEN



5001185



Pagnotta paesano 450

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



450 g - 37 cm



15 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 200 °C · 10-12'



VOORGEBAKKEN



5001857



5001857



Artisan twist white

Impressionant, artisaanaal stokbrood van tarwebloem met wat vloeibaar roggedesem. De langere rijst- en rusttijden resulteren in een ambachtelijk product met een open kruim en de authentieke smaak van weleer. Met de hand gedraaid en op steen gebakken.



350 g - ± 52 cm



15 ST/KRT - 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



5001858



Artisan twist multiseed

Impressionant, artisaanaal meergranenstokbrood van tarwebloem met gerstemout en wat vloeibaar roggedesem. Verrijkt en bestrooid met lijnzaad, sesamzaad, zonnebloempitten en havervlokken. De langere rijst- en rusttijden resulteren in een ambachtelijk product met een open kruim en de authentieke smaak van weleer. Met de hand gedraaid en op steen gebakken.



400 g - ± 52 cm



15 ST/KRT - 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



Broden

5001453



Cramique

Belgisch briochebrood met rozijnen.



300 g



6 ST/KRT - 88 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001454



Craquelin

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



300 g



6 ST/KRT - 88 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



2104414



Pavé cranberry 450

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



450 g



14 ST/KRT - 36 KRT/PAL



BAKKEN 210 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



2104414

5000922



Organic pavé au levain

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



450 g



15 ST/KRT - 40 KRT/PAL



BAKKEN 210 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



5000921



Organic boulot multiseed

Biobrood gemaakt van tarwe- en roggebloem, verrijkt met bio zonnebloempitten, bio geel en bruin lijnzaad, bio maanzaad en bio nigellazaad. Gemaakt van 100% natuurlijke ingrediënten, zonder additieven en e-nummers.



450 g



12 ST/KRT - 40 KRT/PAL



BAKKEN 210 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



5001058



Organic pavé bûcheron

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



500 g



14 ST/KRT - 40 KRT/PAL



BAKKEN 210 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



Broden

5002062



Artisan wood-fired loaf naturo

nieuw

Artisanaal, handgemaakt brood met tarwebloem (deels volkoren), tarwekiemen, olijfolie, roggedesem en zeezout. Lange rusttijden en een langzaam bakproces in een houtgestookte steenoven zorgen voor een stevige, aromatische korst en een vochtig kruim. Bestrooid met griesmeel van durumtarwe. E-vrij.



380 g



7 ST/KRT - 64 KRT/PAL



BAKKEN 210 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



5002064



Artisan wood-fired loaf olives

nieuw

Artisanaal, handgemaakt tarwebrood (deels volkoren) met groene olijven (10%), zwarte olijven (10%), oregano, roggedesem en zeezout. Lange rusttijden en een langzaam bakproces in een authentieke houtgestookte steenoven zorgen voor een stevige, aromatische korst en een vochtig kruim. Bestrooid met griesmeel van durumtarwe. E-vrij.



410 g



9 ST/KRT - 64 KRT/PAL



BAKKEN 210 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



5002061



Artisan wood-fired loaf tomato & herbs

nieuw

Artisanaal, handgemaakt tarwebrood met zongedroogde tomaten, knoflook, ui, oregano, olijfolie, roggedesem en zeezout. Lange rusttijden en een langzaam bakproces in een houtgestookte steenoven zorgen voor een stevige, aromatische korst en een vochtig kruim. Bebloemd. E-vrij.



410 g



9 ST/KRT - 64 KRT/PAL



BAKKEN 210 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



5002063



Artisan wood-fired loaf dried fruit

nieuw

Artisanaal, handgemaakt tarwebrood (deels volkoren) met gedroogde vijgen (12%), gedroogde abrikozen (12%), gedroogde dadels (10%), amandelen (3%), tarwekiemen, roggedesem en zeezout. Lange rusttijden en een langzaam bakproces in een authentieke houtgestookte steenoven zorgen voor een stevige, aromatische korst en een vochtig kruim. Bestrooid met griesmeel van durumtarwe. E-vrij.



410 g



11 ST/KRT - 64 KRT/PAL



BAKKEN 210 °C · 9-11'

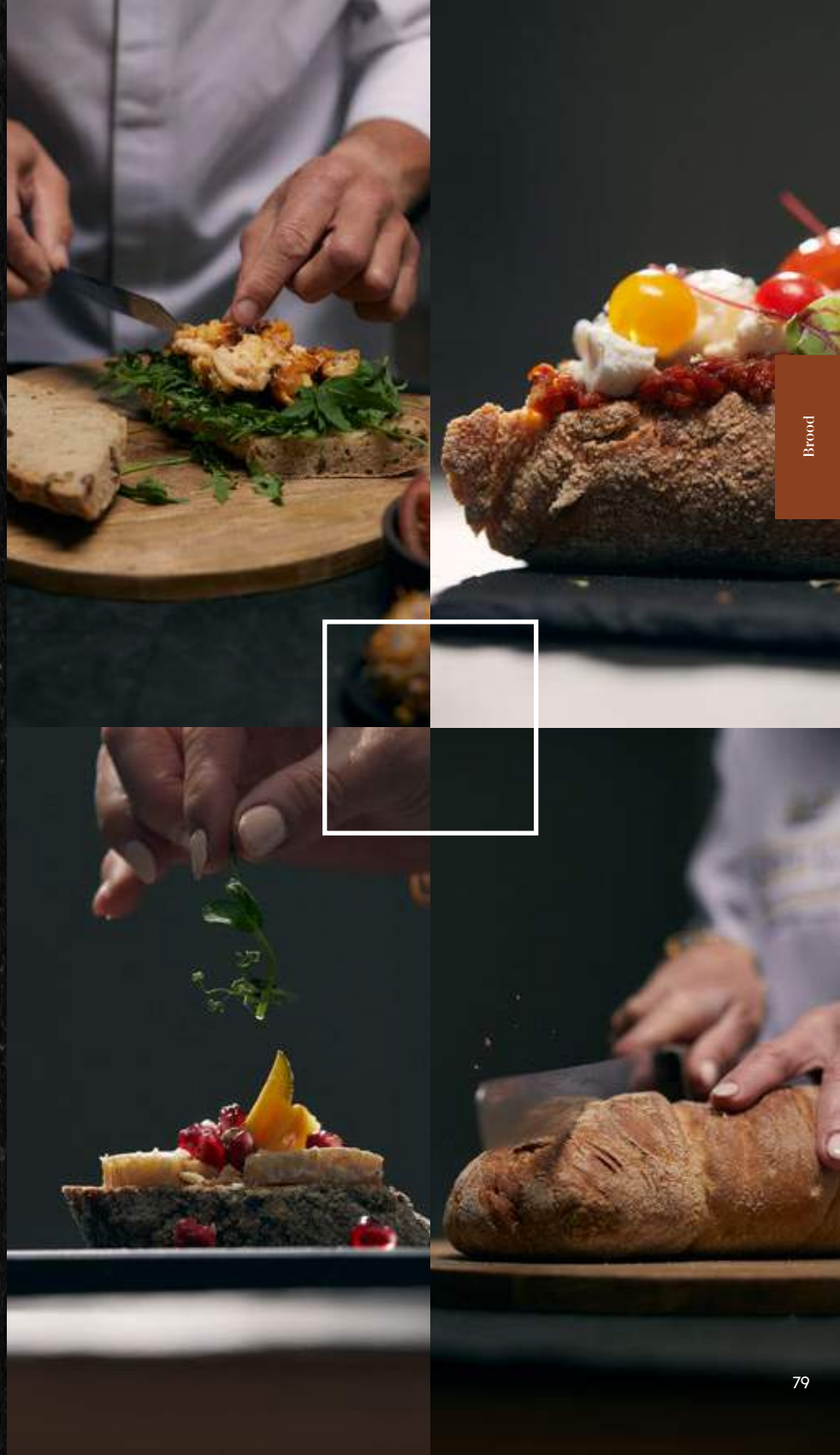


VOORGEBAKKEN



Ambachtelijke
broden, *gebakken*
in een houtoven: het
bakkersvak in de
meest *traditionele* zin!

- Een *unieke smaak* dankzij de zorgvuldige verwerking van de *natuurlijke ingrediënten*
- Met de *hand gedraaid* voor een *authentieke en robuuste* look
- Gebakken in een *houtgestookte steenoven* volgens de *authentieke* regels van het bakkersvak
- Een onnavolgbare smaak en *bijzonder aroma* dankzij het gebruik van *onbehandeld beukenhout*



Broden

5001282



Farmers bread white

Rustiek, middelgroot zuurdesembrood met een dunne, krokante korst en een licht, luchtig kruim, gemaakt volgens een oud Ardens recept met tarwebloem en wat roggebloem, bebloemd.



600 g



12 ST/KRT - 36 KRT/PAL



BAKKEN 210 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



5001281



Farmers bread dark

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



500 g



12 ST/KRT - 36 KRT/PAL



BAKKEN 210 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



5000689



Wheat-spelt bread

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



600 g



15 ST/KRT - 36 KRT/PAL



BAKKEN 210 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



5000688



Miller loaf

Verrijkt, donker, middelgroot zuurdesembrood van tarwebloem, roggebloem en mout, met een dunne, krokante korst en een licht, luchtig kruim, gedecoreerd met zonnebloempitten, tarwezemelen, sesamzaad, lijnzaad en havervlokken.



600 g



10 ST/KRT - 36 KRT/PAL



BAKKEN 210 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



2104400



Boulot with sourdough white

Rustiek, wit boerenbrood van tarwebloem en rogge met roggedesem als starter, met de hand gevouwen, bebloemd en op steen gebakken. Een uniek, langzaam mengproces en langere rusttijden staan garant voor een betere hydratatie van het deeg. Het resultaat is een brood met een open structuur en een milde zuurdesemsmak dat langer vers blijft.



550 g



11 ST/KRT - 36 KRT/PAL



BAKKEN 210 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



2104401



Boulot with sourdough multiseed

Rustiek, gemout meergranenbrood van tarwe, rogge en roggedesem als starter, verrijkt met sesamzaad, zonnebloempitten en lijnzaad, met de hand gevouwen en op steen gebakken. Een uniek, langzaam mengproces en langere rusttijden staan garant voor een betere hydratatie van het deeg. Het resultaat is een brood met een open structuur en een milde zuurdesemsmak dat langer vers blijft.



600 g



11 ST/KRT - 36 KRT/PAL



BAKKEN 210 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



5001447



Large boulot with sourdough multiseed

Groot, rustiek, gemout meergranenbrood van tarwe, rogge en roggedesem als starter, verrijkt met sesamzaad, zonnebloempitten en lijnzaad, met de hand gevouwen en op steen gebakken. Een uniek, langzaam mengproces en langere rusttijden staan garant voor een betere hydratatie van het deeg. Het resultaat is een brood met een open structuur en een milde zuurdesemsmak dat langer vers blijft.



900 g



9 ST/KRT - 40 KRT/PAL



BAKKEN 210 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



5001603



Pavé meunier

Artisaan, donker meergranen desembrood van tarwe-, rogge- en tarwevolkorenmeel. Verrijkt met in natuurlijke vloeibare desembrood geweekte granen (rogge, sesam, zonnebloempitten, maanzaad, en bruin en geel lijnzaad) en bestrooid met sesamzaad en gierstvlotten. Op steen gebakken.



1100 g



6 ST/KRT - 40 KRT/PAL



BAKKEN 210 °C · 19-21'



VOORGEBAKKEN



Broden

5001440



Rustic loaf with sourdough white

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



1100 g - ± 41 cm



6 ST/KRT - 32 KRT/PAL



BAKKEN 210 °C · 19-21'



VOORGEBAKKEN



5001442



Rustic loaf with sourdough multiseed

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



1100 g - ± 41 cm



6 ST/KRT - 32 KRT/PAL



BAKKEN 210 °C · 19-21'



VOORGEBAKKEN



2104665



Pavé garde chasse pre-sliced

Rustiek tarwebrood gemaakt met tarwedeseem, voor een fijnere smaak van het vochtige kruim en de dikke korst. Met bloem bestrooid en op steen gebakken. Gesneden in 15 bruikbare sneden van 17 mm dik en verpakt in een ovenbestendige bakzak.



1100 g - 15 + 2 slices



6 X 1 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 60' IN BAKZAK



BAKKEN 190 °C · 8-10' IN BAKZAK



VOORGEBAKKEN



2104664



Pavé garde forestier pre-sliced

Rustiek brood gemaakt van tarwe, roggevolkorenmeel en geroosterde moutbloem, verrijkt met bruin lijnzaad, soja en zonnebloempitten. Met bloem bestrooid en op steen gebakken. Gesneden in 15 bruikbare sneden van 17 mm dik en verpakt in een ovenbestendige bakzak.



1100 g - 15 + 2 slices



6 X 1 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 60' IN BAKZAK



BAKKEN 190 °C · 8-10' IN BAKZAK



VOORGEBAKKEN



2104372



Pavé garde chasse

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



2050 g



4 ST/KRT - 36 KRT/PAL



BAKKEN 210 °C · 19-21'



VOORGEBAKKEN



5001604



Pavé garde messier

Artisanaal, bruin meergranen zuurdesembrood van tarwe en tarwevolkorenmeel. Met een natuurlijk vloeibaar desem van tarwe- en roggebloem, verrijkt met geroosterd sesamzaad, lijnzaad en pompoenpitten. Bestrooid met lijn- en sesamzaad, op steen gebakken.



1900 g



4 ST/KRT - 40 KRT/PAL



BAKKEN 210 °C · 19-21'



VOORGEBAKKEN



2104366

Pavé garde forestier

Rustiek brood gemaakt van tarwe, roggevolkorenmeel en geroosterde moutbloem, verrijkt met bruin lijnzaad, soja en zonnebloempitten. Met bloem bestrooid en op steen gebakken.



2050 g



4 ST/KRT - 36 KRT/PAL



BAKKEN 210 °C · 19-21'



VOORGEBAKKEN



Broden Toastbroden

5001008



Sandwich bread white

Perfect vierkant gesneden wit tarwebrood. Gesneden in 18 sneden van 12 x 12 x 1,2 cm (+ 2 korsten). Ideaal voor Engelse driehoekige sandwiches en toast.



800 g - 18 + 2 slices



10 X 1 ST/KRT - 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 240'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001009



Sandwich bread malted

Perfect vierkant gesneden tarwebrood met havermoutvlokken, tarwezemelen en tarwe- en gerstemoutbloem. Gesneden in 18 sneden van 12 x 12 x 1,2 cm (+ 2 korsten). Ideaal voor Engelse driehoekige sandwiches en toast.



800 g - 18 + 2 slices



10 X 1 ST/KRT - 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 240'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001609



Loaf with sourdough white pre-sliced

Bakvers en voorgesneden tarwebrood met een zuurdesem van tarwe en rogge. 21-22 bruikbare sneden van 17mm dik, met een zacht veerkrachtig kruim en krokante korst, met meer smaak en aroma's. Ieder brood verpakt in zijn bakzak klaar om te bakken. Ideaal voor country styled sandwiches, paninis & toasts.



1000 g - 21-22 + 2 slices



5 X 1 ST/KRT - 48 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 6-8' IN BAKZAK



AFGEBAKKEN



5001608



Loaf with sourdough multiseed pre-sliced

Bakvers en voorgesneden meergranenbrood met een zuurdesem van tarwe en rogge. 21-22 bruikbare sneden van 17mm dik, met een zacht veerkrachtig kruim en krokante korst, met meer smaak en aroma's. Ieder brood is verpakt in een bakzak klaar om te bakken. Ideaal voor country style sandwiches, paninis en toasts.



1000 g - 21-22 + 2 slices



5 X 1 ST/KRT - 48 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 6-8' IN BAKZAK



AFGEBAKKEN



5000484



Tramezzino

Horizontaal gesneden, wit sandwichbrood, zonder korst. Gesneden in 10 sneden van 45 x 10 x 0,85 cm. Ideaal om te beleggen of als toast.



1000 g - 10 slices / 45 cm



6 ST/KRT - 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000779



Tramezzino wheat-rye

Horizontaal gesneden tarwebrood met rogge, zonder korst. Gesneden in 10 sneden van 45 x 10 x 0,85 cm. Ideaal om te beleggen of als toast.



1000 g - 10 slices / 45 cm



6 ST/KRT - 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001995



Danish rye bread pre-sliced

Vezelrijk, donker Deens roggebrood vol granen (39%): roggekorrels, zonnebloem- en pompoeppitten. Verrijkt met volkoren roggedesem en bestrooid met gehakte pompoeppitten. Gesneden in 13 bruikbare sneden.



600 g - 13 slices



15 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 360'



KLAAR OM TE SERVEREN

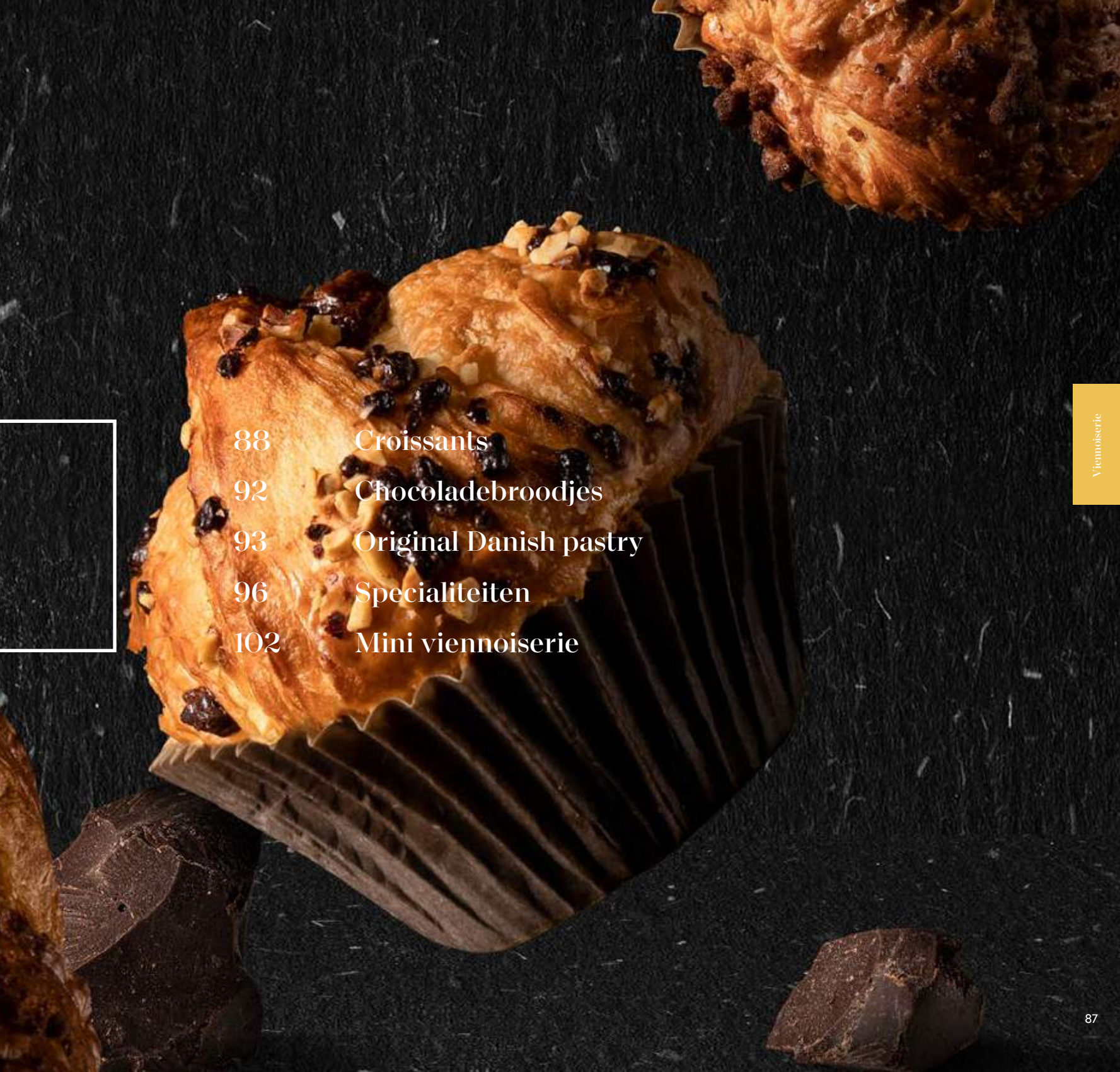


5001995



Viennoiserie





88	Croissants
92	Chocoladebroodjes
93	Original Danish pastry
96	Specialiteiten
102	Mini viennoiserie

Croissants

5001592



Croissant artisanal au beurre 60

Middelgrote croissant gemaakt met kwaliteitsvolle Franse boter, suiker en vollemelkpoeder. De traditionele Franse productiemethode met langere rusttijd staat garant voor een betere, vollere smaak met aroma's van verse boter en een mooie gelaagdheid. Gemaakt met 23% boter (percentage in volledig recept).



60 g



2 X 35 ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001996



Croissant artisanal au beurre 70

Croissant gemaakt met kwaliteitsvolle Franse boter, suiker en vollemelkpoeder. De traditionele Franse productiemethode met langere rusttijd staat garant voor een betere, vollere smaak met aroma's van verse boter en een mooie gelaagdheid. Gemaakt met 23% boter (percentage in volledig recept).



70 g



2 X 35 ST/KRT - 64 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



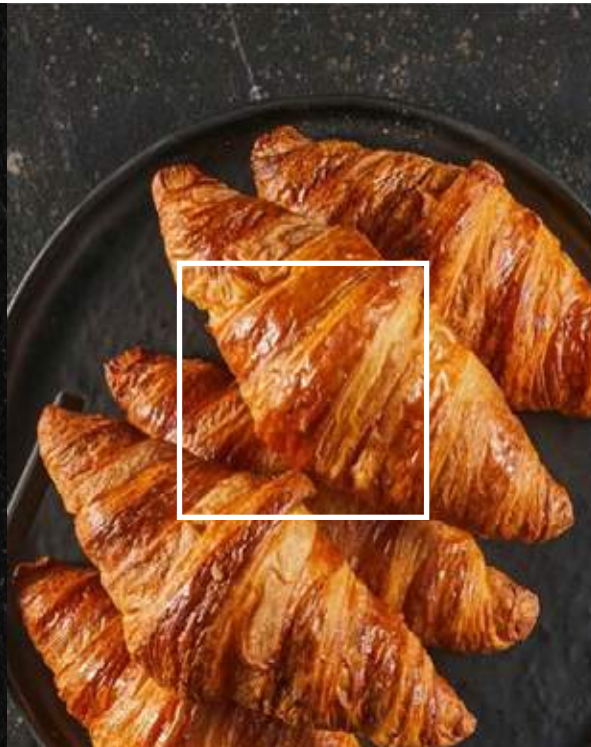
BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



De authentieke smaak
van *Franse* traditie



- Gemaakt met de *beste ingrediënten* en *fijne Franse boter*
- Een geheim Frans procedé met een zachte laminering en langzame fermentatie
- *Uitzonderlijke kwaliteit*, zowel qua textuur, smaak als aromatische rijkdom
- Premium *artisanale viennoiserie*, het savoir-faire van *Franse bakkers*.

5000655



Croissant au beurre

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



65 g



4 X 20 ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001851



Organic croissant au beurre

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



70 g



2 X 30 ST/KRT - 64 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001751



Croissant au beurre multigrain

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



80 g



2 X 30 ST/KRT - 64 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001966



Maxi croissant au beurre

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



80 g



4 X 15 ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



Croissants

5002001



Croissant curved multigrain

Premium margarinecroissant, zeer rijk van smaak, met een mooi volume en fijne gelaagdheid. Gemaakt van tarwe- en haverzemelen, verrijkt en gegarneerd met verschillende granen en zaden, zoals bruin en goudkleurig lijnzaad, chiazaad, zonnebloempitten, sesamzaad en haver- en tarwevlokken. Ideaal om zo te gebruiken of als lunchbroodje.



85 g



2 X 20 ST/KRT - 72 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001211



Croissant curved

Premium margarinecroissant, zeer rijk van smaak, met een mooi volume en fijne gelaagdheid, gedoreerd. Ideaal om zo te gebruiken of als lunchbroodje.



100 g



36 ST/KRT - 72 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5002001

Gebogen croissants, voor een *zintuiglijke ervaring* die qua smaak, vorm en gebruik authentiek en toch anders is.

5001673



Croissant double colour choco filled

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



90 g



40 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001674



Croissant double colour raspberry filled

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



90 g



40 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



Chocoladebroodjes

Premium *artisanale*
viennoiserie,
het savoir-faire
van *Franse bakkers*.

5001591



Pain au chocolat au beurre

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



75 g



2 X 35 ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001997



Pain au chocolat artisanal au beurre

Chocoladebroodje gemaakt met kwaliteitsvolle Franse boter, suiker, vollemelkpoeder en pure chocolade. De traditionele Franse productiemethode met langere rusttijd staat garant voor een betere, vollere smaak met aroma's van verse boter en een mooie gelaagdheid. Gemaakt met 21% boter (percentage in volledig recept).



70 g



2 X 45 ST/KRT - 64 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001852



Organic pain au chocolat au beurre

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



75 g



2 X 35 ST/KRT - 64 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



Origineel Deens gebak: wat maakt het zo uniek?

■ De lamineertechniek

De manier waarop de margarine door het deeg gerold wordt, waardoor ultrafijne laagjes ontstaan, kan bijna beschouwd worden als Deens culinair erfgoed. De Denen hebben er zelfs een exclusieve margarine voor ontwikkeld.

■ De temperatuur

Het deeg en de margarine hebben precies dezelfde temperatuur. Zo smelt de margarine niet weg. Het resultaat is een perfecte, schilferige korst.

■ De lange rusttijden

Tijd is een onzichtbaar ingrediënt dat je duidelijk proeft aan de vollere smaak.

■ De ingrediënten

Aan het deeg worden eieren en suiker toegevoegd. De eieren zorgen voor meer volume en een knapperige textuur. De suiker helpt om het deeg te doen rijzen, wat resulteert in een ongeziene lichtheid.



Original danish pastry

5001919



Vegan mini danish crown mix

Assortiment van 3 mini Deense viennoiseries: 2x20 mini kronen gevuld met plantaardige vanillecrème en gekaramelliseerde bruine suiker, bestrooid met stukjes hazelnoot, 2x20 mini kronen gevuld met appel en duindoornbes, 2x20 mini kronen gevuld met kersen. Incl. 1 zakje sinaasappelglazuur voor de mini kronen met appel en duindoornbes.



40 g



6 X 20 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000971



Mini maple pecan plait

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



40 g



5 X 20 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000929



Mini danish mix

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



40 g



110 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000929

5000731



Maple pecan plait

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



95 g



4 X 12 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 19-21'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001473



Cinnamon swirl

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



85 g



4 X 12 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 19-21'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000732



Danish custard crown

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



90 g



4 X 12 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 19-21'



KLAAR OM TE BAKKEN



Specialiteiten

4200422



Croissant cup chocolate hazelnut FB

nieuw

Afgebakken croissant met boter. Met de hand gevouwen en gebakken in een papieren muffinvormpje (in een kleur die past bij de smaak), wat resulteert in een unieke vorm. Gevuld met chocolade-hazelnootpasta en bestrooid met stukjes pure chocolade en hazelnoot. Met 18% boter (percentage in volledig recept).



73 g



24 ST/KRT - 112 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



4200423



Croissant cup speculoos FB

nieuw

Afgebakken croissant met boter. Met de hand gevouwen en gebakken in een papieren muffinvormpje (co-branded met Lotus Biscoff), wat resulteert in een unieke vorm. Gevuld met Lotus Biscoff speculoospasta en bestrooid met Lotus Biscoff cookie crumble. Met 18% boter (percentage in volledig recept).



73 g



24 ST/KRT - 112 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



Verras je klanten
met bakvormpjes
boordevol zaligheid.

Kwaliteit en
gebruiksgemak in elk
vormpje!

2104670



Croissant bun

Veelzijdig broodje van croissantdeeg. Getoerd gerezen deeg, opgerold in een papieren bakvorm. Het resultaat is een mooie hoge, ronde croissant die gemakkelijk horizontaal kan worden doorgesneden en zowel voor zoete als hartige toepassingen kan worden gebruikt. Gemaakt met 19% boter (percentage in volledig recept).



70 g



35 ST/KRT - 88 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



2104670

Viennoiserie

Specialiteiten

4200419



Diamond pastry custard raspberry FB

nieuw

Afgebakken koek van getoerd gerezen deeg, gevuld met vanillecrème en afgewerkt met verse frambozen. Met de hand gemaakt voor een mooie diamantvorm met goudbruine gelaagdheid. Met 20% boter (percentage in volledig recept).



85 g



3 X 10 ST/KRT - 64 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



AFGEBAKKEN



4200428



Diamond pastry orange chocolate FB

nieuw

Afgebakken koek van getoerd gerezen deeg, gevuld met oranje fruit en chocoladecake, bestrooid met stukjes pure chocolade. Met de hand gemaakt voor een mooie diamantvorm met goudbruine gelaagdheid. Met 19,5% boter (percentage in volledig recept).



85 g



3 X 10 ST/KRT - 64 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



AFGEBAKKEN



4200418



Diamond pastry apple cinnamon FB

nieuw

Afgebakken koek van getoerd gerezen deeg, gevuld met appelmoes met kaneelsmaak en blokjes verse appel, bestrooid met kaneelsuiker. Met de hand gemaakt voor een mooie diamantvorm met goudbruine gelaagdheid. Met 19,5% boter (percentage in volledig recept).



85 g



3 X 10 ST/KRT - 64 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



AFGEBAKKEN



4200420



Square pastry strawberry rhubarb FB

nieuw

Afgebakken koek van getoerd gerezen deeg, gevuld met aardbeien en stukjes verse rabarber, bestrooid met geroosterde amandelschilfers. Met de hand gemaakt voor een mooie vierkante vorm met goudbruine gelaagdheid. Met 18% boter (percentage in volledig recept).



80 g



4 X 12 ST/KRT - 64 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



AFGEBAKKEN

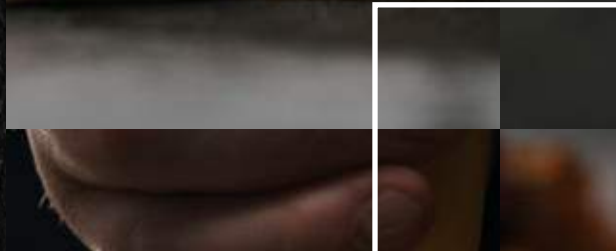


‘Snack viennoiserie’
met een open vorm:
opvallend als een
diamant, *traditioneel*
als een vierkant!

- Een *rijke en boterachtige* smaak, volledig in balans met de fruitvulling met *zoete of zure* touch
- Vorm, vulling én topping 100% met de *hand gemaakt*
- Een *bijzondere gelaagdheid*, resulterend in een mooie, *authentieke* vorm
- Voordeel van een afgebakken product: ontdooien en bakken kost minder tijd en energie



Viennoiserie



Specialiteiten

5002071



Danish snail cinnamon

nieuw

Authentiek Deens zacht opgerold broodje met kaneel, gemaakt van brioche-achtig gistdeeg, gevuld met remonce (mix van witte en bruine suiker met kaneel). Incl. 1 spuitzak met wit glazuur om te versieren.



100 g



4 X 12 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 180 °C · 12-14'



KLAAR OM TE BAKKEN



5002072



Danish snail forest fruit

nieuw

Authentiek Deens zacht opgerold broodje van brioche-achtig gistdeeg, gevuld met bosvruchten (confituur van frambozen, zwarte bessen, aardbeien en bramen). Incl. 1 zakje parelsuiker om te versieren.



100 g



4 X 12 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 180 °C · 12-14'



KLAAR OM TE BAKKEN



5002073



Danish snail chocolate

nieuw

Authentiek Deens zacht opgerold broodje met kaneel, gemaakt van brioche-achtig gistdeeg, gevuld met remonce (mix van witte en bruine suiker met kaneel) en pure chocolade. Incl. 1 spuitzak met bruin glazuur om te versieren.



100 g



4 X 12 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 180 °C · 12-14'



KLAAR OM TE BAKKEN



In Denemarken gaat de *traditie* van dit soort broodjes terug tot de 16de eeuw. Met een *nieuw* ontwikkeld zacht deeg gaan ze vandaag nog een stapje verder.

5000970



Caribbean twist

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



100 g



3 X 26 ST/KRT - 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000901



Apple turnover

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



145 g



35 ST/KRT - 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 30-32'



KLAAR OM TE BAKKEN



Mini viennoiserie

5000648



Mini croissant au beurre

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



25 g



4 X 40 ST/KRT - 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000649



Mini pain au chocolat au beurre

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



25 g



4 X 40 ST/KRT - 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001620



Mini torsade au chocolat au beurre

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



28 g



2 X 50 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000650



Mini pain aux raisins au beurre

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



30 g



5 X 30 ST/KRT - 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5002002



Argentino croissant

Lokale Argentijnse versie van de croissant (ook wel 'medialuna' of 'factura' genoemd). Een zeer rijk dessertgebak in croissantstijl gemaakt met roomboter, suiker, eieren en melk. Zowel voor zoete als hartige toepassingen. Gemaakt met 23% boter (percentage in volledig recept).



40 g



2 X 55 ST/KRT - 128 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 45'



BAKKEN 170 °C · 17'



KLAAR OM TE BAKKEN



5002002

5001150



Mini feuilleté aux fruits mix

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



40 g



4 X 25 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN

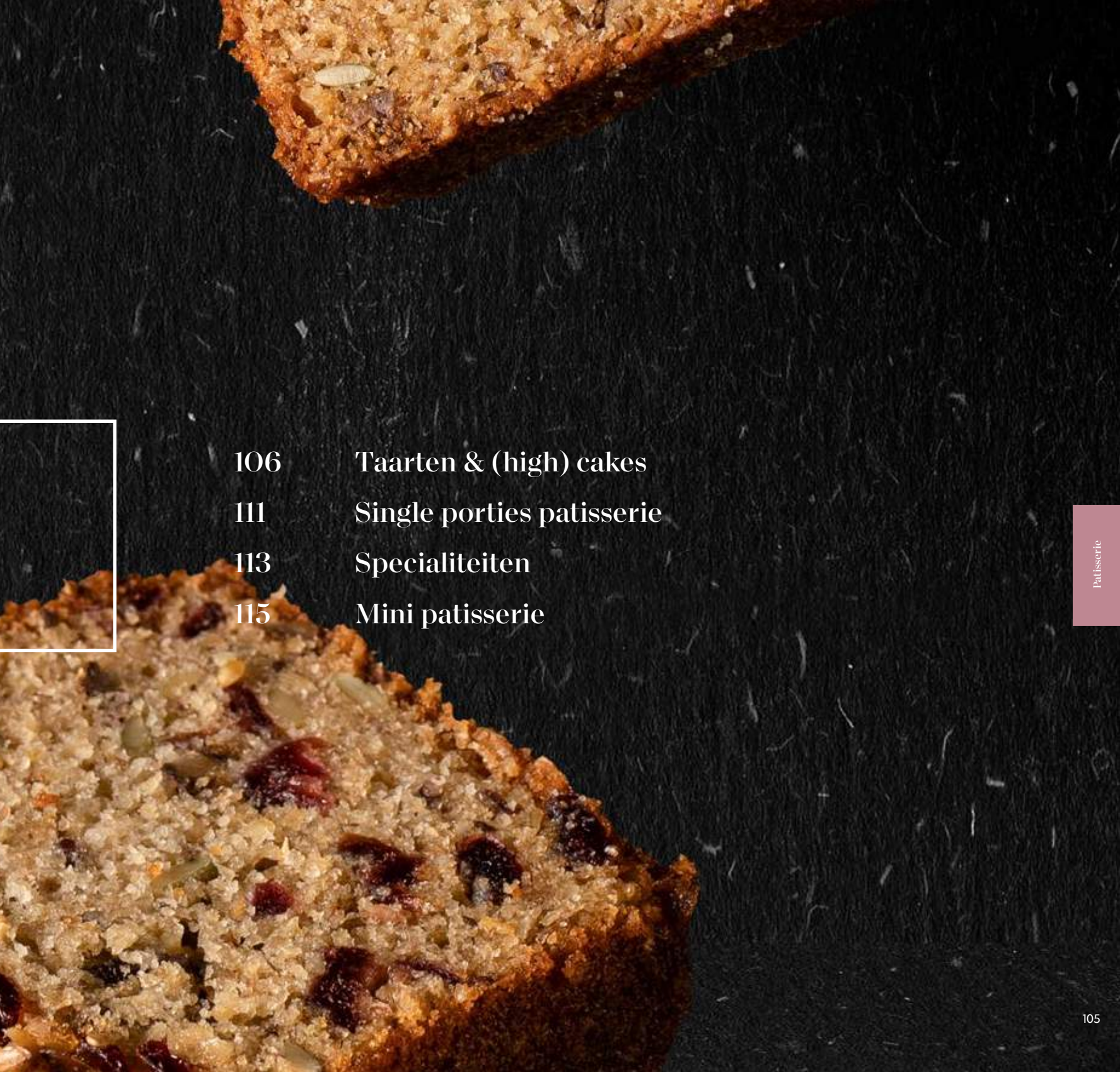


Ontdek zeker de mini viennoiserie in ons assortiment 'Original Danish pastries'! Mini's met maxi smaak!

Zie pagina 94

A close-up photograph of a slice of seeded bread, likely a loaf of rye or pumpernickel, resting on a dark, textured surface. The bread is heavily topped with a variety of seeds, including sunflower seeds, pumpkin seeds, and flaxseeds. The slice is positioned diagonally, showing its thick, moist interior. The word "Patisserie" is written in a white, serif font across the center of the bread slice. A small, empty white rectangular box is visible on the right side of the image.

Patisserie



106	Taarten & (high) cakes
111	Single porties patisserie
113	Specialiteiten
115	Mini patisserie

Taarten & (high) cakes

5001364



Chocolate cream cake

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



1750 g - 125 g • 14 p



1 ST/KRT - 216 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C • 480'



KLAAR OM TE SERVEREN



5002065

Strawberry red velvet cake

nieuw

Voorgesneden (12p) hoge taart met 2 lagen red velvet biscuit, afgewisseld met een dikke laag zachte witte roomkaas en aardbeiengelei. Bedekt met witte slagroom en gevriesdroogde aardbeien.



1800 g - 150 g • 12 p



1 ST/KRT - 216 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C • 720'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001958

Chocolate fudge cake

Voorgesneden (14 p) hoge chocoladetaart met 3 lagen chocoladefudge, afgewisseld met donkere chocolademousse en bedekt met donkere chocoladeganache. Versierd met brownieblokjes bovenaan en chocoladevlokken aan de zijkant.



2100 g - 150 g • 14 p



1 ST/KRT - 216 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C • 1440'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001958

5002066



Iced carrot cake with walnuts

nieuw

Voorgesneden (14p) hoge taart met 4 lagen wortelbiscuit, afgewisseld met 3 lagen zachte witte roomkaas. Bedekt met witte slagroom en bestrooid met stukjes walnoot.



2500 g - 178 g • 14 p



1 ST/KRT - 216 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C • 720'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000642



Tiramisu tondo

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



1080 g - 90 g • 12 p



1 ST/KRT - 216 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C • 240'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000640



Crostata al limone

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



1400 g - 100 g • 14 p



1 ST/KRT - 240 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C • 240'



KLAAR OM TE SERVEREN



Taarten & (high) cakes

5000933



White cheesecake

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



1600 g - 133 g • 12 p



1 ST/KRT - 240 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C • 1440'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001932



Apple crumble cheese cake

Voorgesneden (12 p) zachte
roomkaastaart met stukjes appel
op een bodem van crumble met
karamel en kaneel (soort speculoos)
en gegarneerd met een crumble van
rietsuiker.



1600 g - 133 g • 12 p



1 ST/KRT - 312 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C • 1440'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000697



Apple tart Normande

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



1900 g - 158 g • 12 p



1 ST/KRT - 184 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C • 480'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001369



Apple tart maison

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



2500 g - 178 g • 14 p



1 ST/KRT - 216 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C • 720'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000996



Apfelstrudel 125

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



125 g



6 X 8 ST/KRT - 90 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 720'



BAKKEN 180 °C · 6-8'



WARM OPDIENEN



Vegan

5001588



Belgian apple ring cake

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



825 g - Ø 21 cm



1 ST/KRT - 270 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 180'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001522



Lemon ring cake

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



800 g - Ø 21 cm



1 ST/KRT - 270 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 180'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001589



Belgian chocolate ring cake

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



800 g - Ø 21 cm



1 ST/KRT - 270 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 180'



KLAAR OM TE SERVEREN



Taarten & (high) cakes

5002067



Porridge bread figs pre-sliced

nieuw

Vochtige havermoutbiscuit met een stevige en knapperige bite, verrijkt met havervlokken, gedroogde vijgen, walnoten, pompoenpitten en geel en bruin lijnzaad. Voorgesneden in 10 sneden van 22 mm.



850 g - 10 slices



3 ST/KRT - 120 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 240'



KLAAR OM TE SERVEREN



5002068



Porridge bread cranberries pre-sliced

nieuw

Vochtige havermoutbiscuit met een stevige en knapperige bite, verrijkt met havervlokken, gedroogde veenbessen, walnoten, pompoenpitten en geel en bruin lijnzaad. Voorgesneden in 10 sneden van 22 mm.



850 g - 10 slices



3 ST/KRT - 120 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 240'



KLAAR OM TE SERVEREN



*Wanneer verfijnde
smaken, gezondheid en
optimaal gebruiksgemak
samenkomen.*

Single porties patisserie

panesco
keep exploring

5001914



Classic cheesecake

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



85 g - Ø 6 cm



12 ST/KRT - 288 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 480'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001913



Marbled blueberry cheesecake

Individueel roomkaastaartje met blauwe bosbessen op een zanddeeg crumble.



85 g - Ø 6 cm



12 ST/KRT - 288 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 480'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000845

Bavarois chocolate almond milk

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



85 g



20 ST/KRT - 160 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 240'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000844

Bavarois raspberry lemon

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



85 g



20 ST/KRT - 160 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 240'



KLAAR OM TE SERVEREN



Single porties patisserie

5002089



Feuilleté aux pommes



Bladerdeeggebakje met in boter gebakken appelpartjes en abrikozengelei



105 g



16 ST/KRT - 176 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5001771



Moelleux chocolate

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



90 g



24 ST/KRT - 144 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 10-12'

OF MICROGOLFOVEN 500 watt · 65s



WARM OPDIENEN



5001845

Raspberry white chocolate delight

Verfijnde rechthoekige compositie met verschillende texturen: krokante feuilletine (crumble cookie) met daarboven frambozenconfituur (met zaadjes), amandebiscuit en een laagje bavaois van witte chocolade, afgewerkt met frambozengelei.



90 g



3 X 10 ST/KRT - 99 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001844

Chocolate salted caramel delight

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



70 g



3 X 10 ST/KRT - 99 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



Specialiteiten

5001871



American pancakes plain

American pancake met homemade looks, vochtige open honingraatstructuur en het rijke aroma van eieren. Neutraal van smaak om het veelzijdiger te maken voor zoete en hartige toepassingen.



40 g - Ø 10,5 cm



40 ST/KRT - 144 KRT/PAL



BAKKEN 180 °C · 2'

OF MICROGOLFOVEN 650 watt · 60s



WARM OPDIENEN



5002004



American pancakes banana spelt

Amerikaanse pannenkoek met homemade look en vochtige open honingraatstructuur, gemaakt met speltbloem, pure bananenpuree (37%) en eieren.



40 g - Ø 10,5 cm



40 ST/KRT - 144 KRT/PAL



BAKKEN 180 °C · 2'

OF MICROGOLFOVEN 650 watt · 60s



WARM OPDIENEN



Specialiteiten

5000105



Belgian sugar waffle

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



90 g



32 ST/KRT - 96 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



WARM OPDIENEN



5000622



Brussels waffle

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



80 g



6 X 9 ST/KRT - 40 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5000709



Flanders sweet pancakes

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



55 g - Ø 18 cm



12 X 9 ST/KRT - 84 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 180'



BAKKEN 200 °C · LESS THAN 3'



WARM OPDIENEN



5000700



Profiterole dairy cream

Soesje, gevuld met slagroom.



12,5 g



190 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001191



Profiterole chocolate praliné

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



18 g



196 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000110



Mini éclair vanilla chocolate

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



17,5 g



14 X 12 ST/KRT - 84 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001507



Mini macarons de Paris coffret

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



12 g



8 X (2 X 6) ST/KRT - 120 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



Mini patisserie

5001363



Mini moelleux intense

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



25 g



96 ST/KRT - 184 KRT/PAL



BAKKEN 180 °C · 8-10'

OF MICROGOLFOVEN 480 watt · 10s



WARM OPDIENEN



5001692



Mini pastel de nata

Een 'Crème Brûlée' in een bladerdeegkuipje.



25 g



144 ST/KRT - 117 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5001910



Mini sugar waffle treats

Mini wafeltje met vanillesmaak en gekarameliseerde parelsuiker.



15 g



120 ST/KRT - 144 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5001500



Mini Dutch pancake bites

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



8 g



8 X 60 ST/KRT - 96 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'

OF MICROGOLFOVEN 800 watt · 60s



WARM OPDIENEN



5001287



Mini American muffin mix

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



15 g



3 X 2 X 30 ST/KRT - 88 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001502



Mini donut fancy mix

Assortiment van 4 verschillende mini donuts: 28 donuts met aardbeinvulling en roze glazuur met fantasie confetti, 28 donuts met hazelnoot-cacao vulling met donker glazuur en hazelnoten, 28 ongevulde donuts met wit glazuur en multi-gekleurde confetti, 28 ongevulde donuts met donker cacaoglazuur.



18-23 g



4 X 7 X 4 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



Sweet
on the go





- 120 Cookies
- 122 Muffins
- 123 Brownies

Cookies

5000574



Choc chip cookie

Krokante & smeuïge koek met stukjes melkchocolade.



50 g



90 ST/KRT - 108 KRT/PAL



BAKKEN 170 °C · 10-12'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000113



Almond cookie with butter

Typisch Nederlands zanddeegkoekje gevuld met persipan en amandel.



105 g



48 ST/KRT - 96 KRT/PAL



BAKKEN 180 °C · 10-12'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000575



Double choc chip cookie

Krokante en smeuïge chocoladekoek met stukjes pure chocolade.



50 g



90 ST/KRT - 108 KRT/PAL



BAKKEN 170 °C · 10-12'



KLAAR OM TE BAKKEN



5002070



Oatmeal cookie raisins



Plantaalig haverhoutkoekje met rozijnen en een vleugje kaneel.



50 g



90 ST/KRT - 108 KRT/PAL



BAKKEN 170 °C · 10-12'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001288



Flapjack chocolate chip

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



80 g



60 ST/KRT - 150 KRT/PAL



BAKKEN 160 °C · 10-12'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001043



Flapjack fruit

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



80 g



60 ST/KRT - 150 KRT/PAL



BAKKEN 160 °C · 10-12'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001288 - 5001043

Muffins

5001606



Muffin apple cinnamon

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



110 g



20 ST/KRT - 160 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001607



Muffin chocolate salted caramel

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



110 g



20 ST/KRT - 160 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001605



Muffin multiseed red fruit

Muffin verrijkt met lijnzaad, gierst, zonnebloempitten en sesamzaad en gevuld met een rode vruchtenpuree (van aardbei, bramen en frambozen), afgewerkt met een rode vruchten crumble (mix van krenten, bramen en bosbessen).



110 g



20 ST/KRT - 160 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000677



Muffin double choc chip single wrapped

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



90 g



40 X 1 ST/KRT - 60 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 45'



KLAAR OM TE SERVEREN



Premium Farmers brownies: snel, gemakkelijk en o zo lekker!

- Lokaal geproduceerd op een authentieke, *Ierse boerderij*
- Gemaakt met *100% verse ingrediënten*, nooit uit een zakje
- De beste ingrediënten: *Ierse gezouten boter, Ierse scharreleieren en pure Belgische chocolade*
- Elk met zijn eigen *unieke smaakaccenten*
- *Voorgeportioneerd* en langer vers



Brownies

5002008



Dark chocolate farmers brownie

Artisanale chocoladebrownie, gemaakt met echte Belgische donkere chocolade, lerse gezouten boter en eieren, voorgesneden. Zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen.



57 g



21 ST/KRT - 192 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 240'



OF MICROGOLFOVEN 650 watt · 30s



KLAAR OM TE SERVEREN



5002006



Chili cinnamon farmers brownie

Artisanale chocoladebrownie, gemaakt met echte Belgische donkere chocolade, lerse gezouten boter en eieren. Op smaak gebracht met chili en kaneel, en versierd met chocoladeganache en chilivlokken, voorgesneden. Zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen.



67 g



21 ST/KRT - 192 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 240'



OF MICROGOLFOVEN 650 watt · 30s



KLAAR OM TE SERVEREN



5002007



Pecan caramel farmers brownie

Artisanale chocoladebrownie, gemaakt met echte Belgische donkere chocolade, lerse gezouten boter en eieren. Gegarneerd met zachte chocoladeganache, geroosterde pecannoten en besprenkeld met karamel, voorgesneden. Zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen.



71 g



21 ST/KRT - 192 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 240'



OF MICROGOLFOVEN 650 watt · 30s



KLAAR OM TE SERVEREN



5000330



Brownie double choc

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



60 g



2 X 24 ST/KRT - 162 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 45'



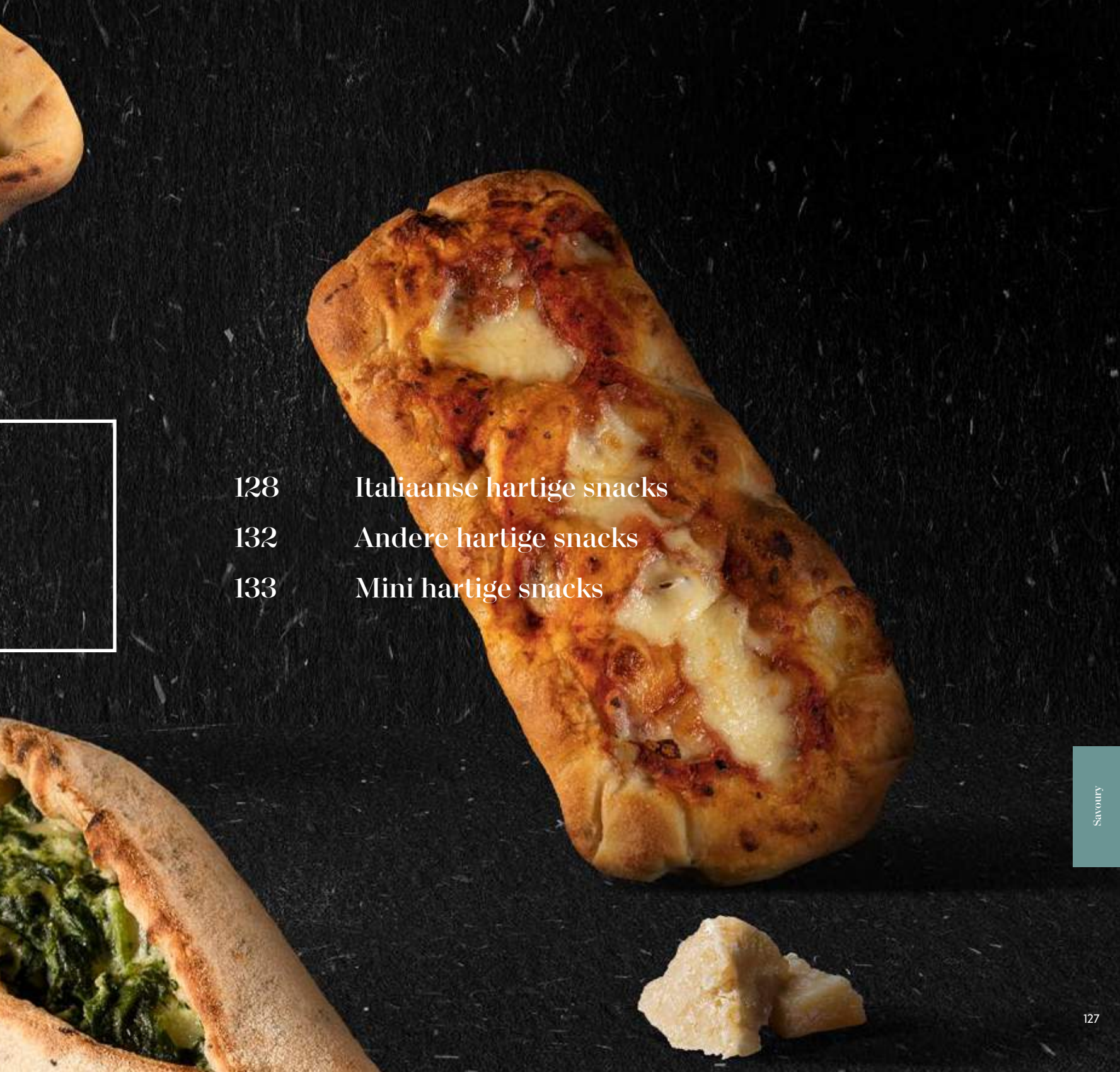
KLAAR OM TE SERVEREN







Savoury



128 Italiaanse hartige snacks

132 Andere hartige snacks

133 Mini hartige snacks

Italiaanse hartige snacks

5000867



Pizza sorrentina tomato mozzarella

Traditionele, handgevouwen kanovormige pizzabodem gevuld met tomatenpassata en mozzarella, op steen gebakken.



150 g



8 X 4 ST/KRT - 84 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 8-11'



WARM OPDIENEN



5002015



Pizza sorrentina ricotta spinach

Traditionele, handgevouwen kanovormige pizzabodem met verschillende zaden (pompoen- en zonnebloempitten, maanzaad, lijnzaad en gierst), gevuld met Italiaanse kazen (ricotta, mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP) en spinazie. Op steen gebakken.



180 g



15 ST/KRT - 156 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 8-11'



WARM OPDIENEN



5002016



Pizza caruso potato mushroom

Handgevouwen boogvormige pizzabodem gevuld met mozzarella, aardappelblokjes, eekhoorntjesbrood (porcini), peterselie en rozemarijn. Op steen gebakken.



170 g



10 ST/KRT - 156 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 8-11'



WARM OPDIENEN



5002017



Pizza caruso vegetables pesto

Handgevouwen boogvormige pizzabodem met verschillende zaden (pompoen- en zonnebloempitten, maanzaad, lijnzaad en gierst). Gevuld met mozzarella, basilicumpesto, pecorino, gegrilde courgette en gegrilde rode paprika. Op steen gebakken.



180 g



10 ST/KRT - 156 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 8-11'



WARM OPDIENEN



5002014



Pizza tasca mozzarella vegetables

Pizzabodem gemaakt van de fijnste Italiaanse tarwebloem (type 00-bloem), met de hand gevouwen tot een typische 'tasca'-vorm (zakje). Gevuld met mozzarella, gegrilde paprika, aubergine en courgette.



180 g



30 ST/KRT - 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 8-11'



WARM OPDIENEN



5002013

Pizza tasca chicken pesto

Pizzabodem gemaakt van de fijnste Italiaanse tarwebloem (type 00-bloem), met de hand gevouwen tot een typische 'tasca'-vorm (zakje). Gevuld met stukjes kipfilet, mozzarella, basilicumpesto, Grana Padano en Pecorino Romana.



180 g



30 ST/KRT - 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 8-11'



WARM OPDIENEN



Verleid met
Italiaanse *gusto*,
het resultaat van
de creativiteit en
expertise van een
echte *Italiaanse*
pizzaiolo!



- Echte *Italiaanse smaken* in verrassende *nieuwe vormen*
- Gebaseerd op *traditionele Italiaans recepten* voor (pizza) deeg, met de hand gevormd en op steen gebakken
- Gevuld en belegd met de beste *Italiaanse kazen*, charcuterie, tomaten en heel veel Italiaanse kruiden

Italiaanse hartige snacks

5002011



Schiacciata farcita margherita

Traditionele Italiaanse 'schiacciata', een soort op steen gebakken focaccia met een open kruimstructuur, gegarneerd met mozzarella, tomatenpassata, extra vierge olijfolie en oregano.



120 g



14 X 3 ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 3-5'



WARM OPDIENEN



Schiacciata farcita margherita: het buitenbeentje onder de pizzasnacks! Belegd als een traditionele Italiaanse pizza, maar gemaakt met Schiacciata Romana, een authentiek Italiaans platbrood.

5001686



Oval pizzetta salami arrabiata

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



135 g



24 ST/KRT - 96 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 8-10'



WARM OPDIENEN



5001684



Oval pizzetta multigrain vegetables

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



135 g



24 ST/KRT - 96 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 8-10'



WARM OPDIENEN



5001467



Filled focaccia mediterranea

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



200 g



14 X 1 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 360'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



OF GRILL 220 °C · 3-5'



WARM OPDIENEN



5001373

Filled panini chicken cheese

Met paprika bestrooide panini met kip, kaas en tomatensaus.



235 g



14 X 1 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 360'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



OF GRILL 220 °C · 3-5'



WARM OPDIENEN



5001280



White 4-to-share with garlic

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



150 g



12 ST/KRT - 120 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 200 °C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



Andere hartige snacks

5001508

Minced meat roll

Saucijzenbroodje met pittig gekruid gehakt van varkens- en rundvlees.



130 g



60 ST/KRT - 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 30-32'



WARM OPDIENEN



2504283

Belgian sausage roll

Bladerdeeg gevuld met een frikandel van kip en varkensvlees.



169 g



50 ST/KRT - 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 30-32'



WARM OPDIENEN



5001649

Croissant ham cheese filling

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



100 g



2 X 30 ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 20-22'



WARM OPDIENEN



5000023



Dutch cheese lattice

Bladerdeeg met kaassoufflé en bestrooid met gemalen kaas.



130 g



60 ST/KRT - 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 30-32'



WARM OPDIENEN



Mini hartige snacks

panesco
keep exploring

5001929

Mini beef cheeseburger

Mini hamburger van rundergehakt met rode cheddar, gebakken uitjes, ketchup en mosterd op een zacht briochebroodje, bestrooid met sesamzaadjes.



20,8 g



3 X 40 ST/KRT - 126 KRT/PAL



BAKKEN 180 °C · 5-6'

OF MICROGOLFOVEN 750 WATT · 90s



WARM OPDIENEN



5001930



Mini veggie cheeseburger

Mini groenteburger met oranje cheddar, gebakken uitjes, ketchup en mosterd op een zacht briochebroodje, bestrooid met gierst, maanzaad, sesamzaad en zonnebloempitten.



23,3 g



3 X 40 ST/KRT - 126 KRT/PAL



BAKKEN 180 °C · 5-6'

OF MICROGOLFOVEN 750 WATT · 90s



WARM OPDIENEN



5001307



Mini pizzetta apéro

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



30 g



30 X 4 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 220 °C · 7-8'



WARM OPDIENEN



5001305

Mini bruschetta mix

Een assortiment van authentieke bruschetta's, krokante stokbroodschijfjes, ingewreven met olie, knoflook en tomaat, in 3 verschillende smaken: 'Spinaci' met kaas, spinazie en tomatenblokjes; 'Salami' met kaas, salami en paprikablokjes; 'Pomodori' met kaas en tomatenblokjes.



38 g



3 X (8 X 3) ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 4-6'



WARM OPDIENEN



Mini hartige snacks

5001926



Mini pizza bagel cheeseburger

Bite-size mini pizzasnack van zacht brood, belegd met tomatenpasta, rundvlees, ui en rode cheddar.



30 g



24 X 4 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 4-5'



WARM OPDIENEN



5001925



Mini pizza bagel prosciutto

Bite-size mini pizzasnack van zacht brood, belegd met zure room, ham, Emmentaler, peterselie, look en zwarte peper.



30 g



24 X 4 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 4-5'



WARM OPDIENEN



5001435



Gluten-free roll raisin nuts

Glutenvrij vruchtenbroodje met walnoten en rozijnen.



60 g



36 X 1 ST/KRT - 88 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001777



Gluten-free roll multiseed

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



82 g



40 X 1 ST/KRT - 112 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001776



Gluten-free bread slices mix

Een doos met 24 flowpacks: 12 flowpacks met elk 5 sneden licht gluten- en lactosevrij brood van rijstmeel en gemoute gierst en 12 flowpacks met elk 5 sneden gluten- en lactosevrij meergranenbrood, verrijkt met zonnebloempitten en lijnzaad. Elk flowpack is bedrukt met een label 'gluten- en lactosevrij'.



110 g



2 X 12 X 5 ST/KRT - 112 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001436



Gluten-free choc chip cookie

Glutenvrije koek met stukjes Belgische melk- en pure chocolade.



40 g



50 X 1 ST/KRT - 88 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



Baktechnologieën & instructies



BAKTECHNOLOGIEËN

AFGEBAKKEN

Het product is volledig gebakken tijdens het productieproces. We raden echter aan om het enkele minuten te bakken/op te warmen voor een perfect resultaat (bv. krokante korst). Als u het product opwarmt, hoeft u het meestal niet te ontdooien, tenzij expliciet vermeld in de bakinstructies.

VOORGEBAKKEN

Het product is (deels) voorgebakken tijdens het productieproces. U moet het nog verder afbakken voor een perfect resultaat.

KLAAR OM TE BAKKEN

Het product is niet gebakken tijdens het productieproces, maar heeft wel alle essentiële voorgaande stappen doorlopen (bv. rijzen). U moet het bakken om een presenteerbaar product te bekomen.

WARM OPDIENEN

We bevelen aan om het product warm te serveren. De bak-/opwarminstructies zijn erop gericht om zo snel mogelijk de perfecte serveertemperatuur te bereiken.

KLAAR OM TE SERVEREN

U moet het product niet (verder) bakken/opwarmen. Het artikel kan worden geserveerd na de in de instructies vermelde vereiste ontdooitijd.

BAKINSTRUCTIES

Voor elk product in deze catalogus zijn specifieke bakinstructies voorzien (ontdooien en/of bakken). Volg deze instructies voor een perfect resultaat.

De vermelde instellingen zijn getest in verschillende heteluchtovens (convectie-, afbak- en/of stoomovens), maar kunnen enigszins verschillen al naargelang het soort oven dat u gebruikt.

BIJKOMENDE AANBEVELINGEN

!We bevelen aan om de oven voor te verwarmen op een 30-tal graden hoger dan de baktemperatuur. Zo heeft de oven van bij de start meteen de juiste temperatuur, wat resulteert in een beter gebakken product.

Voor onmiddellijke consumptie na het bakken raden we aan om de BRODEN 45 à 90 minuten voor het bakken te ontdooien (op kamertemperatuur). Dat resulteert in een beter gebakken product (na afkoeling) dat geschikt is voor onmiddellijke consumptie. Voordelen zijn een betere textuur, een dikkere, krokantere korst en een langer houdbaar product bij kamertemperatuur.

BRODEN onder 800 g moeten 40 à 60 minuten afkoelen; BRODEN boven 800 g moeten 60 à 90 minuten afkoelen vóór verder gebruik.

Voor de meeste producten bevelen we een open slot (klep van de ovenschouw) aan van het begin tot het einde van het bakproces. Dat zorgt voor een krokanter resultaat. Voor CROISSANTS en ANDERE VIENNOISERIE bevelen we aan het slot van de oven gedurende de eerste 8 minuten van het bakproces gesloten te houden.

Legende labels



Het product is bereid met zuurdesem.



Het product is gebakken in een steenoven.



Het product is 'vezelrijk'.



Het product is 'een bron van vezels'.



Het product is biologisch gecertificeerd door een erkende, externe certificatie-instelling.



Het product is geschikt voor gebruik in vegetarische voeding.



Het product is geschikt voor gebruik in vegetarische voeding.



Het product is glutenvrij.



Het product is lactosevrij.

Merk op dat deze labels de situatie weergeven op 07/2022. De toekenning van labels kan verschillen door veranderingen in het recept. De meest recente informatie over ingrediënten vindt u bij de technische specificaties van het product op onze website www.panesco.com.

Legende pictogrammen



Gemiddeld gewicht van het product



Aantal stuks per doos



Ontdooitijd



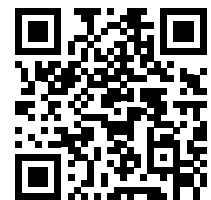
Baktemperatuur en tijd



Grilltemperatuur en tijd

Allergenen

De aanwezigheid van allergenen kan variëren door aanpassingen aan onze recepten. Kijk op onze website met specificaties voor de meest recente allergeneninformatie.
<https://specification.llbg.com/>



Notities



A series of horizontal lines for writing notes, consisting of 25 evenly spaced lines across the page.

Notities



A series of horizontal lines for writing, consisting of 20 evenly spaced lines across the page.

Notities

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

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Het gewicht en de afmetingen vermeld in deze catalogoog,
geven een gemiddelde per stuk weer en kunnen dus variëren binnen bepaalde toleranties.
De vermelde productdimensies zijn steeds gemeten onder diepgevroren toestand (dus ongebakken).
Wij nodigen u uit onze website www.panesco.com te bezoeken
voor meer productinformatie, technische fiches en beeldmateriaal.

COLOPHON

Copyright

De foto's en teksten zijn uitsluitend eiendom van La Lorraine NV
en zijn beschermd door auteursrechten volgens artikel 1
van de wet van 30 juni 1994 betreffende auteursrecht.
Het is verboden ze te gebruiken of te kopiëren zonder toestemming van La Lorraine NV.

Fotografie

De producten op de foto's worden gepresenteerd in verschillende vormen,
cru tot al dan niet verder afgewerkt of varianten hierop..

ALGEMEEN

La Lorraine Nederland B.V.
Stationsplein 99 – kantoor 172
1703 WE Heerhugowaard
T +31 (0)72 567 00 80
infoNL@llbg.com

SALES MANAGER FOODSERVICE

Gerben Santing
g.santing@llbg.com
+31 (0)6 828 664 21

NOORD-HOLLAND

Jeroen de Hoop
j.dehoop@llbg.com
+31 (0)6 121 617 79

**NOORD-BRABANT (WEST),
ZUID-HOLLAND & ZEELAND**

Martin de Gooijer
m.degooijer@llbg.com
+31 (0)6 832 280 41

**FRIESLAND, GRONINGEN, DRENTHE,
GELDERLAND (NOORD) & OVERIJSEL**

Ernst Bolwidt
e.bolwidt@llbg.com
+31 (0)6 577 453 37

UTRECHT, FLEVOLAND & GELDERLAND (ZUID)

Nils Peters
n.peters@llbg.com
+31 (0)6 573 128 29

NOORD-BRABANT (OOST) & LIMBURG

Eddy Katzenbauer
e.katzenbauer@llbg.com
+31 (0)6 128 917 07

BAKKERIJ

Detlef Hartmann
d.hartmann@llbg.com
+31 (0)6 237 189 14

KEY-ACCOUNT MANAGER

Marleen Boogaard
m.boogaard@llbg.com
+31 (0)6 828 876 02

BUSINESS DEVELOPMENT MANAGER

Ron Coomans
r.coomans@llbg.com
+31 (0)6 536 447 18



La Lorraine Bakery Group
PanESCO

Stationsplein 99 – kantoor 172
1703 WE Heerhugowaard – Nederland
T +31 (0)72 567 00 80 – infoNL@llbg.com
www.panESCO.com