



CREATING A WOW
EXPRESS YOURSELF · IMPRESS ANOTHER

2021

Brood



Brood met inclusies

Zoet, fruit en/of noten
Kruiden en/of groenten

Mini broodjes < 45 gram

Individuele broodjes
Breekbrood

Kleine broodjes 45 -75 gram

Te vullen en/of te grillen

Taste of Italy
Platbrood & zo
Hotdogs
Hamburgerbroodjes

Lunchbroodjes 75-165 gram

Halve stokbroden

Halve ciabattas & zo
Rustieke halve stokbroden
Klassieke halve stokbroden

Stokbroden

Ciabattas & co
Rustieke stokbroden
Klassieke stokbroden

Broden

Voorgesneden (toast)broden

Nieuw

Brood

Viennoiserie

Pâtisserie

Sweet on the go

Savoury

Zonder gluten

Brood met inclusies Zoet, fruit en/of noten

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



5001453



Cramique

Belgisch briochebrood met rozijnen.



300 g



6 ST/KRT — 88 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000967



Suprême fruits confect 500

Donker cilinderbrood, verrijkt met gedroogde pruimen en abrikozen, rozijnen, zonnebloempitten en notenmix.



500 g



6 ST/KRT — 120 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 60'



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



Brood met inclusies Kruiden en/of groenten

panesco
keep exploring

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



5001279



Mini pagnottella mediterranea 45 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



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



5001854



Artisan demi twist red pepper

Impressionant, artisaanalf stokbrood van tarwebloem met wat vloeibaar roggedesem, verrijkt met tomaat, chilipeper en een vleugje Tabasco. De langere rijs- 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.

- 125 g — ± 23 cm
- 40 ST/KRT — 48 KRT/PAL
- ONTDOOIEN 22°C · 15'
- BAKKEN 180°C · 9-11'
- VOORGEBAKKEN



Mini broodjes < 45 gram Individuele broodjes

5001265



Mini pagnottella rustica 45

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 45

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**



2104406



Mini premium brioche roll 22

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

-  **22 g — 8,5 cm**
-  **6 x 25 ST/KRT — 36 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 30'**
-  **KLAAR OM TE SERVEREN**



2104398



Premium plus petit pain 35

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

-  **35 g — 8 cm**
-  **180 ST/KRT — 36 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 15'**
-  **BAKKEN 180°C · 8-10'**
-  **VOORGEBAKKEN**





5001376



Mini soft roll 17 mix

Assortiment van 3 verschillende zachte mini broodjes: 77 donkere meergranenbroodjes, 77 broodjes met tarwezemelen, 77 meergranenbroodjes met havervlokken, lijnzaad, sesamzaad en zonnebloempitten.



17 g



3 x 77 ST/KRT — 60 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 30 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



Mini broodjes < 45 gram Individuele broodjes

5001355



Mini pagnottella classico 35 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



5000550



Mini rustic roll 40 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



2104392



Mini ciabatta FB mix

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



45 g



3 x 25 ST/KRT — 56 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Less than 3'



AFGEBAKKEN



2104379



Mini classic roll 35 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 25 ST/KRT — 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 200°C · 4-6'



VOORGEBAKKEN



Mini broodjes < 45 gram **Breekbrood**

panesco
keep exploring

5000511



Marguerite 300

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 300

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



5000855



Pane fiesta 240

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



Kleine broodjes 45 - 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



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 45 - 75 gram

5000796



Petit pain gallega 60

Traditioneel broodje met een dunne korst en een open kruimstructuur.



60 g



50 ST/KRT — 72 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



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



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



2104390



Premium plus petit pain 55

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



55 g — 13 cm



90 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



Te vullen en/of te grillen Taste of Italy

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 · Less than 3'



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 · Less than 3'



AFGEBAKKEN



5001994 COMING SOON



Schiacciata lingua romana

nieuw

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 · Less than 3'



AFGEBAKKEN



COMING
SOON

Te vullen en/of te grillen Taste of Italy

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'



KLAAR OM TE SERVEREN





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 · Less than 3'



AFGEBAKKEN



Te vullen en/of te grillen Taste of Italy



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 · Less than 3'



AFGEBAKKEN



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



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



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



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



Te vullen en/of te grillen Taste of Italy

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



5000483

Panini foccaccina pre-sliced

Voorgesneden focaccia verrijkt met olijfolie, klaar om te vullen en te grillen.



80 g



7 x 6 ST/KRT — 48 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



5001612



Ciabatta square FB pre-sliced

Originele Italiaanse ciabatta met een 'biga' of voordeeg als starter. Na een lange rijstijd wordt dit biga aan het deeg toegevoegd wat resulteert in een brood met open kruim, meer smaak en een langere houdbaarheid. Deze ciabatta is bovendien afgebakken en voorgesneden wat hem uiterst geschikt maakt voor broodjeszaken.



100 g — 12 x 12 cm



6 x 6 ST/KRT — 56 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Less than 3'



of GRILL 220°C · 3 - 5'



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







Te vullen en/of te grillen Platbrood & zo

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



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



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



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 · Less than 3'



AFGEBAKKEN



Te vullen en/of te grillen **Hotdogs**

panesco
keep exploring

2104425



Brioche hot dog roll 70

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



5001725



Laugen hot dog bun pre-sliced 80

Lang tarwebroodje van de
'Laugengebäck'-familie, een Duitse
bkspecialiteit 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



BAKKEN 200°C · Less than 3'



AFGEBAKKEN



Te vullen en/of te grillen Hamburgerbroodjes

5001676



Brioche bun mini 10

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



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



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



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



Brood

COMING
SOON

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



Te vullen en/of te grillen Hamburgerbroodjes

COMING
SOON

5001675



Laugen bun pre-sliced 80

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'



BAKKEN 200°C · Less than 3'



AFGEBAKKEN



5001843



Cheese gratin roll

Rond wit tarwebroodje, rijkelijk bestrooid met gegratineerde Nederlandse gerijpte kaas (17%). Geschikt als 'klaar om te serveren'-product of hamburgerbroodje met een 'smakelijke meerwaarde'.



70 g — Ø 8,5 cm



50 ST/KRT — 56 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Less than 3'



AFGEBAKKEN



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



5001801



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



30 ST/KRT — 56 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Less than 3'



AFGEBAKKEN



5001802



Crystal roll seeded pre-sliced

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



70 g — Ø 12 cm



30 ST/KRT — 56 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Less than 3'



AFGEBAKKEN



5001800



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



30 ST/KRT — 56 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Less than 3'



AFGEBAKKEN



Lunchbroodjes 75-165 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



5001861



Rose roll spelt seeded 110

Meergrenen 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





Lunchbroodjes 75-165 gram

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 110

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



5000643



Pan bagnat crossed

Rond, eerder plat, Mediterraans tarwebroodje met mooie kruisincisies, 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 FB

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



110 g — Ø 12,5 cm



40 ST/KRT — 40 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Less than 3'



AFGEBAKKEN



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



Lunchbroodjes 75-165 gram

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





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



Lunchbroodjes 75-165 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 · Less than 3'



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 · Less than 3'



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 · Less than 3'



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 · Less than 3'



AFGEBAKKEN



Brood

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 · Less than 3'



AFGEBAKKEN



Halve stokbroden

Halve ciabattas & zo

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 · Less than 3'**
-  **AFGEBAKKEN**



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 volkorentarwe, bestrooid met zonnebloem- en pompoenpitten, havervlokken en sesamzaad.

-  **100 g — ± 14 cm**
-  **45 ST/KRT — 40 KRT/PAL**
-  **BAKKEN 200°C · Less than 3'**
-  **AFGEBAKKEN**



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**



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**



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 Rustieke halve stokbroden

5001509



Rustic white diamond 80

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 80

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



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 rústica 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 Rustieke halve stokbroden

5001853



Artisan demi twist white

Impressionant, artisaanaal half stokbrood van tarwebloem met wat vloeibaar roggedesem. De langere rijs- 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.

-  **115 g — ± 23 cm**
-  **40 ST/KRT — 48 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 15'**
-  **BAKKEN 180°C · 9-11'**
-  **VOORGEBAKKEN**



5001855



Artisan demi twist multiseed

Impressionant, artisaanaal half meergranenstokbrood van tarwebloem met gerstemout en wat vloeibaar roggedesem. Verrijkt en bestrooid met lijnzaad, sesamzaad, zonnebloempitten en havervlokken. De langere rijs- 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.

-  **125 g — ± 23 cm**
-  **40 ST/KRT — 48 KRT/PAL**
-  **ONTDOOIEN 22°C · 15'**
-  **BAKKEN 180°C · 9-11'**
-  **VOORGEBAKKEN**



5001201



Petit pain rustique nature 125

Artisaanaal 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

Artisaanaal broodje (grootte van een half stokbrood) van tarwe- en roggebloem met tarwedesem, 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**



Halve stokbroden Klassieke halve stokbroden

panesco
keep exploring

2104361



Premium plus petit pain 85

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



85 g — 17 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



Halve stokbroden Klassieke halve stokbroden

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



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



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



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 · Less than 3'



AFGEBAKKEN



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



Stokbroden Ciabattas & co

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



5001184



Pagnotta rústica 400

Mooi natuurlijk artisaan 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



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



5001185



Pagnotta paesano 450

Natuurlijk artisaan 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



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**



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 Rustieke stokbroden

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 · 11-13'



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 · 11-13'



VOORGEBAKKEN



2104369



Premium plus baguette 250

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



250 g — 57 cm



30 ST/KRT — 24 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



2104381



Premium plus baguette multiseed 250

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



250 g — 57 cm



24 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



2104367



Premium plus parisienne 440

Een veelzijdig stokbrood met een bredere basis, gemaakt van uitsluitend natuurlijke ingrediënten: tarwebloem, water, gist en zout.



440 g — 57 cm



14 ST/KRT — 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 17-19'



VOORGEBAKKEN



Broden

5000922



Organic pavé au levain 450

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 450

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 500

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**



5001281



Farmers bread dark 500

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**



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.

KG 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.

KG 600 g
11 ST/KRT — 36 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN



5000689



Wheat-spelt bread 600

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

KG 600 g
15 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.

KG 900 g
9 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN



Broden

5001282



Farmers bread white 600

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



5000688



Miller loaf 600

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



5001176



White bloomer FB 800

Traditioneel wit brood met mooie diagonale insnijdingen, een krokante korst en zachte textuur.



800 g



6 ST/KRT — 40 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Less than 3'



AFGEBAKKEN



5001440



Rustic loaf with sourdough white

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

KG 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.

KG 1100 g — ± 41 cm
6 ST/KRT — 32 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 19-21'
VOORGEBAKKEN



5000536



Pain polka 1100

Zeer traditioneel brood met een dunne maar krokante korst en vochtig kruim met grote luchtbellen. Op steen gebakken, bebloemd en met kruisvormige insnijdingen.

KG 1100 g — ± 48 cm
8 ST/KRT — 24 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 19-21'
VOORGEBAKKEN



5000896



Pain polka multiseed 1100

Zeer traditioneel brood met een dunne maar krokante korst en vochtig kruim met grote luchtbellen, verrijkt met 8 soorten bloem, granen of zaden. Op steen gebakken, bebloemd en met kruisvormige insnijdingen.

KG 1100 g — ± 49 cm
8 ST/KRT — 24 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 19-21'
VOORGEBAKKEN



Broden

5001602



Pavé fermier

Artisanaal wit tarwedesebrood van natuurlijke desem, volgens de traditie gemaakt met een rijs- en rijpingstijd van meer dan 48 uur. Resultaat: een veerkrachtig, halfopen kruim en een smaakvolle, dunne korst. Bebloemd en op steen gebakken.



1100 g



6 ST/KRT — 40 KRT/PAL



BAKKEN 210°C · 19-21'



VOORGEBAKKEN



5001603



Pavé meunier

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



1100 g



6 ST/KRT — 40 KRT/PAL



BAKKEN 210°C · 19-21'



VOORGEBAKKEN



2104372



Pavé garde chasse 1900

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



1900 g



4 ST/KRT — 36 KRT/PAL



BAKKEN 210°C · 19-21'



VOORGEBAKKEN



2104366



Pavé garde forestier 1900

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



1900 g



4 ST/KRT — 36 KRT/PAL



BAKKEN 210°C · 19-21'



VOORGEBAKKEN





5001604



Pavé garde messier 1900

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



Voorgesneden (toast)broden

2104665



Pavé garde chasse pre-sliced 1100

nieuw

Rustiek tarwebrood gemaakt met tarwedese, 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 baking bag



BAKKEN 190°C • 8-10' in baking bag



VOORGEBAKKEN



2104664



Pavé garde forestier pre-sliced 1100

nieuw

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 baking bag



BAKKEN 190°C • 8-10' in baking bag



VOORGEBAKKEN



Voorgesneden (toast)broden

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



ONTDOOIEN 4°C · 60' in baking bag



BAKKEN 170°C · 6-8' in baking bag



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



ONTDOOIEN 4°C · 60' in baking bag



BAKKEN 170°C · 6-8' in baking bag



AFGEBAKKEN



5001008



Sandwich bread white 800

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 800

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





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



Viennoiserie





- Croissants
- Chocolate rolls & swirls
- Danish pastry
- Overige viennoiserie
- Mini viennoiserie

Nieuw
Brood
Viennoiserie
Pâtisserie
Sweet on the go
Savoury
Zonder gluten

Croissants

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



5001456



Mini croissant au beurre curved

Gebogen, smaakvolle mini
botercroissant. Gemaakt met 25%
boter (aandeel in totaal recept).



22 g



± 136 ST/KRT — 128 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001758



Mini croissant double colour choco

Dubbel gekleurde mini botercroissant,
ontstaan uit twee smaken getoerd
gerezen deeg (natuur en cacao), met
een rijke chocovulling. Gemaakt met
18% boter (aandeel in totaal recept).



45 g



36 ST/KRT — 130 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 14-16'



KLAAR OM TE BAKKEN



COMING
SOON

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



Viennoiserie

Croissants

5000655



Croissant au beurre 65

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 70

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



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



5001751



Croissant au beurre multigrain 80

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



5001211



Croissant curved 100

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



2004117



Croissant au beurre FB 45

Volledig afgebakken, goudbruine botercroissant. Gemaakt met 21% boter (aandeel in totaal recept).



45 g



70 ST/KRT — 36 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Less than 3'



AFGEBAKKEN



5000914



Croissant au beurre FB 55

Volledig afgebakken botercroissant van uitzonderlijke kwaliteit. Gemaakt met 21% boter (aandeel in totaal recept).



55 g



40 ST/KRT — 48 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Less than 3'



AFGEBAKKEN



Croissants

5001648



Croissant almond filling

Volumineuze, mooi gelaagde botercroissant, rijkelijk gevuld met een amandelvulling en bestrooid met amandelschilfers.



100 g



2 x 30 ST/KRT — 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 20-22'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001647



Croissant chocolate hazelnut filling

Volumineuze, mooi gelaagde botercroissant, rijkelijk gevuld met praliné en gedecoreerd met stukjes chocolade.



100 g



2 x 30 ST/KRT — 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 20-22'



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



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 chocoovulling. 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



Chocolate rolls & swirls

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



Viennoiserie

5001852



Organic pain au chocolat au beurre 75

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



Chocolate rolls & swirls

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



5001911



Pain au chocolat au beurre FB

Afgebakken chocoladebroodje met boter en twee chocoladestaafjes. Gemaakt met 21% boter (aandeel in totaal recept).



70 g



3 x 16 ST/KRT — 48 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Less than 3'



AFGEBAKKEN



5000650



Mini pain aux raisins au beurre

Kleine ronde Franse suisse met boter, banketbakkersroom 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



5002018



Pain aux raisins au beurre

nieuwe
verpakking

Klassieke, Franse, ronde suisse van getoerd gerezen bladerdeeg, met crème pâtissière en rozijnen, gedoreerd. Gemaakt met 13% boter (aandeel in totaal recept).



100 g



3 x 24 ST/KRT — 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



Danish pastry

panesco
keep exploring

5001919



Vegan mini Danish crown mix

Assortiment van 3 mini Deense viennoiseries: 2 x 20 mini kronen gevuld met plantaardige vanillecrème en gekaramelliseerde bruine suiker, bestrooid met stukjes hazelnoot, 2 x 20 mini kronen gevuld met appel en duindoornbes, 2 x 20 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



5001915



Vegan Danish crown custard

Deense kroon gevuld met romige, plantaardige vanillecrème en gekaramelliseerde zachte bruine suiker, bestrooid met stukjes hazelnoot.



90 g



4 x 12 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 19-21'



KLAAR OM TE BAKKEN



Viennoiserie



5001916



Vegan Danish crown apple buckthorn

Deense kroon gevuld met appel en duindoornbes. Incl. 1 zakje sinaasappelglazuur.



88 g



4 x 12 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 19-21'



KLAAR OM TE BAKKEN



Danish pastry

5000971



Mini maple pecan plait

Mini krokante, gevlochten, Deense koek. Gevuld met een smeûge, 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



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



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



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



Viennoiserie



5001472



Danish mix

on request

Assortiment van 48 Deense viennoiseries: 12 maple-pecan koeken, 12 kaneelrollen, 12 appelkronen, 12 vanillekronen met hazelnootschilfers. 1 zakje fondantsuiker ingesloten.



90 g



4 x 12 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 19-21'



KLAAR OM TE BAKKEN



Overige viennoiserie

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



5001458



Mini marzipan twist

Knapperige bladerdeegstrik met marsepein en amandelen, bestrooid met sesam- en maanzaadjes.



45 g



75 ST/KRT — 120 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



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



COMING
SOON



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



5001456



Mini croissant au beurre curved

Gebogen, smaakvolle mini
botercroissant. Gemaakt met 25%
boter (aandeel in totaal recept).



22 g



± 136 ST/KRT — 128 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



COMING
SOON

5001758



Mini croissant double colour choco

Dubbel gekleurde mini botercroissant, ontstaan uit twee smaken getoerd gerezen deeg (natuur en cacao), met een rijke chocovulling. Gemaakt met 18% boter (aandeel in totaal recept).



45 g



36 ST/KRT — 130 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 170°C · 14-16'



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



5000650



Mini pain aux raisins au beurre

Kleine ronde Franse suisse met boter, banketbakkersroom 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



Mini viennoiserie

5000971



Mini maple pecan plait

Mini krokante, gevlochten, Deense koek. Gevuld met een smeûge, 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



5001458



Mini marzipan twist

Knapperige bladerdeegstrik met marsepein en amandelen, bestrooid met sesam- en maanzaadjes.



45 g



75 ST/KRT — 120 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 15'



BAKKEN 180°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



COMING
SOON

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



5001919



Vegan mini Danish crown mix

Assortiment van 3 mini Deense viennoiseries: 2 x 20 mini kronen gevuld met plantaardige vanillecrème en gekaramelliseerde bruine suiker, bestrooid met stukjes hazelnoot, 2 x 20 mini kronen gevuld met appel en duindoornbes, 2 x 20 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



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



Pâtisserie





High cakes & tarts

Individuele patisserie

Cake

Wafels & pannenkoeken

Mini patisserie / coffee items

Nieuw

Brood

Viennoiserie

Patisserie

Sweet on the go

Savoury

Zonder gluten

High cakes & tarts

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**



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**



COMING
SOON

5001366



Iced carrot cake

Voorgesneden (14p), hoge worteltaart met 4 lagen wortelcake (met amandelen en rozijnen) afgewisseld met 4 lagen van vanille-yoghurtcrème, gearomatiseerd met sinaasappel.



2500 g — 178 g • 14 p



1 ST/KRT — 216 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C • 720'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001669



Snow white's forest fruit cake

Voorgesneden (12p), hoge cake, afgesmeerd met crème. Opgebouwd uit 3 lagen luchtige sponscake en crèmevulling, verrijkt en gedecoreerd met gevriesdroogde rode en zwarte bessen, frambozen en aardbeien en bestrooid met korenbloemen.



1250 g — 104 g • 12 p



1 ST/KRT — 216 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C • 720'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001846

Blueberry red velvet cake

Voorgesneden (12p) hoge taart met 3 lagen red velvet biscuit, afgewisseld met 3 lagen bosbessenroom in verschillende kleurtinten. Bestrooid met red velvet crumble en zwarte bessen.



1880 g — 157 g • 12 p



1 ST/KRT — 216 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C • 720'



KLAAR OM TE SERVEREN



High cakes & tarts

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



COMING
SOON

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



COMING
SOON

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



5000656



Red fruit tart

Voorgesneden (12p) open fruitaart met een laag chocoladebiscuit, bedekt met bosvruchten (rode bessen, bramen, bosbessen en frambozen).



1550 g — 129 g • 12 p



1 ST/KRT — 184 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C • 480'



KLAAR OM TE SERVEREN



Individuele patisserie

5000979



Feuilleté aux pommes

Bladerdeeggebakje met in boter gebakken appelpartjes, abrikozengelei en gepofte rijstkrokantjes.



105 g



16 ST/KRT — 120 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Less than 3'



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 MICROWAVE 500W · 65 sec



WARM OPDIENEN



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 chocolate 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 amandelbiscuit, afgewerkt met frambozen.



85 g



20 ST/KRT — 160 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 240'



KLAAR OM TE SERVEREN



Individuele patisserie

5001849



Lemon meringue barlet

Een rechthoekige taartbodem van kruimeldeeg, gevuld met lemon curd en afgewerkt met Italiaanse merengue, licht gekaramelliseerd met een keukenbrander.



85 g



2 x 9 ST/KRT — 128 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001850



Chocolate barlet

Een rechthoekige taartbodem van kruimeldeeg, gevuld met een ganache van melkchocolade.



70 g



3 x 9 ST/KRT — 128 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001845

Raspberry white chocolate delight

Verfijnde rechthoekige compositie met verschillende texturen: krokante feuilletine (crumble cookie) met daarboven frambozenconfituur (met zaadjes), amandebiscuit en een laagje bavarois 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



5001573

Parade of Belgian chocolate quenelles

Drie bavarois quenelles van Belgische chocolade (donkere, witte en melkchocolade), beneveld met fijne chocoladedeeltjes, gedresseerd op een laagje knapperige feuilletine en amandebiscuit, bedekt met ganache.



60 g



2 x 8 ST/KRT — 154 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 180'



KLAAR OM TE SERVEREN



Cake

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



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



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



5000105



Belgian sugar waffle

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



90 g



32 ST/KRT — 96 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Less than 3'



AFGEBAKKEN



Wafels & pannenkoeken

panesco
keep exploring

COMING
SOON

COMING
SOON

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



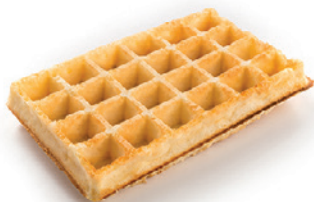
ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · 3-4'



WARM OPDIENEN



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



Mini pâtisserie / coffee items

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



5001498



Profiterole caramel

Soesje, gevuld met een mousse van karamel, met een krokant jasje van karamel-chocolade.



20 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 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



5000772

Mini bavaois paradiso mix

Assortiment van 3 fruitbavaois en 2 chocoladebavaois, mooi afgewerkt met biscuit en vruchtengelei. In 5 smaken: 4 pistache-melkchocolade, 4 passievrucht, 4 framboos, 4 périgourdine, 4 zwarte woud bavaois.



27 g



2 x (4 x 5) ST/KRT — 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4°C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



Mini pâtisserie / coffee items

5001692



Mini pastel de nata

Een 'Crème Brûlée' in een bladerdeegkuipje.



25 g



144 ST/KRT — 117 KRT/PAL



BAKKEN 200°C · Less than 3'



AFGEBAKKEN



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 MICROWAVE 480W · 10 sec



WARM OPDIENEN



5001910



Mini sugar waffle treats

Mini wafeltje met vanillesmaak en gekarameliseerde parelsuiker.

15 g

120 ST/KRT — 144 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · 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 MICROWAVE 800W · 60 sec

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 onge vulde donuts met wit glazuur en multi-gekleurde confetti, 28 onge vulde 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





Cookies
Brownies
Muffins

Zonder gluten	Savoury	Sweet on the go	Pâtisserie	Viennoiserie	Brood	Nieuw
---------------	---------	-----------------	------------	--------------	-------	-------

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



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



5001774



Red velvet cookie

Grote red velvet cookie met stukjes witte chocolade. Onweerstaanbaar krokant vanbuiten en heerlijk smeug vanbinnen.



80 g



60 ST/KRT — 88 KRT/PAL



BAKKEN 160°C · 14-15'



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





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



Brownies



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



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



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



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



Savoury





Italiaanse hartige snacks

Andere hartige snacks

Mini hartige snacks / hapjes

Nieuw

Brood

Viermoiserie

Pâtisserie

Sweet on the go

Savoury

Zonder gluten

Italiaanse hartige snacks

5001765



Cestino ham mozzarella

Authentieke pizzasnack met een rijke vulling van gekookte ham, mozzarella en straciatella-kaas op een traditioneel pizzadeeg, met de hand gevouwen in de vorm van een mandje.



120 g



25 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · 8-11'



WARM OPDIENEN



5001764



Cestino veggie mozzarella

Authentieke pizzasnack met een rijke vulling van gegrilde groenten (paprika, aubergine, courgette en rode ui) en mozzarella op een traditioneel pizzadeeg, met de hand gevouwen in de vorm van een mandje.



120 g



25 ST/KRT — 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22°C · 30'



BAKKEN 200°C · 8-11'



WARM OPDIENEN



5000867



Pizza sorentina 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



COMING
SOON

**COMING
SOON**

**COMING
SOON**

**COMING
SOON**

**COMING
SOON**

Italiaanse hartige snacks

COMING
SOON

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

5001682

Quiche lorraine square

Een hartig bladerdeegtaartje in een originele vierkante vorm, gevuld met een verrukkelijk beslag van eieren, room, spek en Emmental kaas.



200 g



18 ST/KRT — 126 KRT/PAL



BAKKEN 170°C · 40-44'



WARM OPDIENEN



5001683



Quiche spinach goat cheese square

Een hartig bladerdeegtaartje in een originele vierkante vorm, gevuld met een verrukkelijk beslag van eieren, room, spinazie en geitenkaas.



200 g



18 ST/KRT — 126 KRT/PAL



BAKKEN 170°C · 40-44'



WARM OPDIENEN



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 / hapjes

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 MICROWAVE 750W · 90 secec



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 MICROWAVE 750W · 90 secec



WARM OPDIENEN



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



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**



5001680



Mini pizza cup mix

Assortiment van mini cups gemaakt van traditioneel pizzadeeg, rijkelijk gevuld met mozzarella in 3 verschillende smaken: aubergine-parmigiana, spinazie-bechamel, tomaat-mozzarella.

 **± 28 g**

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

 **ONTDOOIEN 22°C · 15'**

 **BAKKEN 180°C · 6-8'**

 **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 / hapjes

5000849

Mini tartelette apéro mix

Assortiment van hartige minihapjes, bestaande uit een kuipje van kruimeldeeg met een heerlijke vulling in 5 smaken: 5 zalm-dille, 5 bloemkool-broccoli, 5 tomaat-geitenkaas-basilicum, 5 tartiflette, 5 champignons-knoflook-peterselie.

**18 g****5 x (5 x 5) ST/KRT — 144 KRT/PAL****BAKKEN 180°C · 12-15'****WARM OPDIENEN**

5001435



Gluten-free roll raisin nuts

Glutenvrij vruchtenbroodje met walnoten en rozijnen.

KG 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'.

KG 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'.

KG 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.

KG 40 g
50 x 1 ST/KRT — 88 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN



A



93	5000113	ALMOND COOKIE WITH BUTTER	•	•			•	•	•						
86	5002004	AMERICAN PANCAKES BANANA SPELT	•	•				•							
86	5001871	AMERICAN PANCAKES PLAIN	•	•				•							
80	5000996	APFELSTRUDEL 125	•												
79	5001932	APPLE CRUMBLE CHEESE CAKE	•	•			•	•							
80	5001369	APPLE TART MAISON	•	•				•							
80	5000697	APPLE TART NORMANDE	•	•				•							
70	5000901	APPLE TURNOVER	•												
59	5002002	ARGENTINO CROISSANT	•	•				•							
41	5001855	ARTISAN DEMI TWIST MULTISEED	•								•				
4	5001854	ARTISAN DEMI TWIST RED PEPPER	•												
41	5001853	ARTISAN DEMI TWIST WHITE	•												
47	5001858	ARTISAN TWIST MULTISEED	•								•				
47	5001857	ARTISAN TWIST WHITE	•												

B

35	5001766	BAGEL	•				•								
35	5000563	BAGEL 85	•				•								
36	5001769	BAGEL EVERYTHING	•				•				•				
35	5001768	BAGEL MULTISEED	•				•								
36	5001767	BAGEL SESAME POPPY	•				•				•				
46	5001146	BAGUETTE À L' ANCIENNE 280	•												
46	5001145	BAGUETTE MULTICÉRÉALES À L' ANCIENNE 280	•								•				
45	5001277	BARRA BASTON 375	•												
38	5001483	BARRA BASTON MEDIA 155	•												
46	5001276	BARRA CAMPESINA 270	•												
46	5000106	BARRA GALLEGA 260	•												
40	5000602	BARRA GALLEGA MEDIA 125	•												
40	5000787	BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125	•												
40	5001117	BARRA RÚSTICA 100	•												
40	5001257	BARRA RÚSTICA MULTISEED 100	•								•				
82	5000845	BAVAROIS CHOCOLATE ALMOND MILK	•	•			•	•	•						
82	5000844	BAVAROIS RASPBERRY LEMON	•	•			•	•	•						
85	5001588	BELGIAN APPLE RING CAKE	•	•				•	•						
85	5001589	BELGIAN CHOCOLATE RING CAKE	•	•				•							
104	2504283	BELGIAN SAUSAGE ROLL	•				•								
85	5000105	BELGIAN SUGAR WAFFLE	•	•			•								



78	5001846	BLUEBERRY RED VELVET CAKE	•	•				•										
38	2104370	BOCATA 140	•															
50	2104401	BOULOT WITH SOURDOUGH MULTISEED	•										•					
50	2104400	BOULOT WITH SOURDOUGH WHITE	•															
23	5000617	BOWL BREAD	•										•					
25	2104357	BRIOCHE BUN 85	•					•										
25	5001676	BRIOCHE BUN MINI 10	•	•				•										
25	2104204	BRIOCHE BUN PRE-SLICED 30	•					•										
25	2104377	BRIOCHE BUN PRE-SLICED 85	•					•										
26	2104386	BRIOCHE BUN RUSTIC 30	•					•										
24	2104425	BRIOCHE HOT DOG ROLL 70	•					•										
95	5000330	BROWNIE DOUBLE CHOC	•	•			•	•	•									
86	5000622	BRUSSELS WAFFLE	•	•				•										
45	5000469	BÛCHETTE CAMPAGNARDE 340	•															
C																		
70	5000970	CARIBBEAN TWIST	•	•			•	•										
99	5001765	CESTINO HAM MOZZARELLA	•					•										
99	5001764	CESTINO VEGGIE MOZZARELLA	•					•										
27	5001843	CHEESE GRATIN ROLL	•					•										
95	5002006	CHILI CINNAMON FARMERS BROWNIE	•	•			•	•					•					
93	5000574	CHOC CHIP COOKIE	•	•			•	•										
83	5001850	CHOCOLATE BARLET	•	•				•										
77	5001364	CHOCOLATE CREAM CAKE	•	•			•	•										
77	5001958	CHOCOLATE FUDGE CAKE	•	•			•	•										
84	5001844	CHOCOLATE SALTED CARAMEL DELIGHT	•	•			•	•	•									
37	2104384	CIABATTA 105	•															
37	2104368	CIABATTA FB 120	•															
20	5000935	CIABATTA PRE-GRILLED PRE-SLICED 120	•															
37	2104395	CIABATTA SEEDED 85	•										•					
20	5001612	CIABATTA SQUARE FB PRE-SLICED	•															
68	5001473	CINNAMON SWIRL	•	•				•										
82	5001914	CLASSIC CHEESECAKE	•	•			•	•										
3	5001453	CRAMIQUE	•	•				•										
3	5001454	CRAQUELIN	•	•				•										
63	5001648	CROISSANT ALMOND FILLING	•				•	•	•									
60	5001592	CROISSANT ARTISANAL AU BEURRE 60	•	•				•										

C



60	5001996	CROISSANT ARTISANAL AU BEURRE 70	•	•				•							
61	5000655	CROISSANT AU BEURRE 65	•	•				•							
62	2004117	CROISSANT AU BEURRE FB 45	•					•							
62	5000914	CROISSANT AU BEURRE FB 55	•					•							
61	5001751	CROISSANT AU BEURRE MULTIGRAIN 80	•					•							
70	2104670	CROISSANT BUN	•	•				•							
63	5001647	CROISSANT CHOCOLATE HAZELNUT FILLING	•				•	•	•						
62	5001211	CROISSANT CURVED 100	•	•											
62	5002001	CROISSANT CURVED MULTIGRAIN 85	•	•								•			
63	5001673	CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO FILLED	•	•			•	•	•						
63	5001674	CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY FILLED	•	•				•							
104	5001649	CROISSANT HAM CHEESE FILLING	•	•				•							
79	5000640	CROSTAT AL LIMONE	•	•				•							
28	5001800	CRYSTAL ROLL BEER PRE-SLICED	•												
28	5001801	CRYSTAL ROLL RUSTIC PRE-SLICED	•												
28	5001802	CRYSTAL ROLL SEEDED PRE-SLICED	•				•	•				•			
28	5001987	CRYSTAL ROLL SQUARE PRE-SLICED	•												

D

68	5000732	DANISH CUSTARD CROWN	•	•				•	•						
68	5001472	DANISH MIX	•	•				•	•						
56	5001995	DANISH RYE BREAD PRE-SLICED	•												
34	5001986	DANISH SANDWICH ROLL MULTIGRAIN PRE-SLICED	•												
34	5001985	DANISH SANDWICH ROLL WHEAT-OAT PRE-SLICED	•												
95	5002008	DARK CHOCOLATE FARMERS BROWNIE	•	•			•	•							
44	2104389	DEMI BAGUETTE FB 120	•					•							
93	5000575	DOUBLE CHOC CHIP COOKIE	•	•			•	•							
104	5000023	DUTCH CHEESE LATTICE	•	•			•	•			•				

F

49	5001281	FARMERS BREAD DARK 500	•									•			
51	5001282	FARMERS BREAD WHITE 600	•												
81	5000979	FEUILLETÉ AUX POMMES	•					•							
31	2104402	FIBER RICH BAGNAT DARK	•												
31	2104388	FIBER RICH BAGNAT WHITE	•												
102	5001467	FILLED FOCACCIA MEDITERRANEA	•	•				•			•	•			



102	5001373	FILLED PANINI CHICKEN CHEESE	•	•			•	•		•							
33	5000791	FLAGUETTE	•					•									
33	5001149	FLAGUETTE DEMI-LUNE	•					•									
33	5001088	FLAGUETTE MILLER	•								•						
33	5000961	FLAGUETTE TOMATO BLACK OLIVE	•					•									
86	5000709	FLANDERS SWEET PANCAKES	•	•				•									
94	5001288	FLAPJACK CHOCOLATE CHIP	•	•			•	•									
94	5001043	FLAPJACK FRUIT	•	•				•									
16	5001993	FOCACCIA MULTIGRAIN PRE-SLICED	•														
17	5000361	FOCACCIA OLIO FB	•														
17	5002019	FOCACCIA POMODORI	•														
16	5000265	FOCACCIA ROLL FINE HERBS PRE-SLICED	•														
16	5001990	FOCACCIA ROLL TOMATO & PESTO PRE-SLICED	•					•									
17	5002020	FOCACCIA ROSMARINO	•														
16	5001991	FOCACCIA TOMATO OREGANO PRE-SLICED	•														
15	5001992	FOCACCIA WHITE PRE-GRILLED PRE-SLICED	•														
G																	
108	5001776	GLUTEN-FREE BREAD SLICES MIX					•	•									
108	5001436	GLUTEN-FREE CHOC CHIP COOKIE		•			•	•	•								
108	5001777	GLUTEN-FREE ROLL MULTISEED						•									
108	5001435	GLUTEN-FREE ROLL RAISIN NUTS					•		•								
44	2104405	GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE 140	•					•									
44	2104404	GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE MULTISEED 140	•				•	•				•					
I																	
78	5001366	ICED CARROT CAKE	•	•			•	•	•								
K																	
10	2104532	KAISER ROLL	•														
10	2103232	KAISER ROLL MULTISEED	•														
10	5001099	KAISER ROLL SCHWARZWALD	•				•					•					

L



50	5001447	LARGE BOULOT WITH SOURDOUGH MULTISEED
27	5001675	LAUGEN BUN PRE-SLICED 80
24	5001725	LAUGEN HOT DOG BUN PRE-SLICED 80
21	5001981	LEBANESE FLAT BREAD BEETROOT
21	5001979	LEBANESE FLAT BREAD WHITE
21	5001980	LEBANESE FLAT BREAD WHOLEMEAL
83	5001849	LEMON MERINGUE BARLET
85	5001522	LEMON RING CAKE
4	5000837	LINEA RUSTICHINI
55	5001609	LOAF WITH SOURDOUGH WHITE PRE-SLICED
55	5001608	LOAF WITH SOURDOUGH MULTISEED PRE-SLICED

M

67	5000731	MAPLE PECAN PLAIT
82	5001913	MARBLD BLUEBERRY CHEESECAKE
8	5000511	MARGUERITE 300
8	5000510	MARGUERITE CAMPAGNE 300
61	5001966	MAXI CROISSANT AU BEURRE
51	5000688	MILLER LOAF 600
104	5001508	MINCED MEAT ROLL
90	5001287	MINI AMERICAN MUFFIN MIX
88	5000772	MINI BAVAROIS PARADISO MIX
105	5001929	MINI BEEF CHEESEBURGER
106	5001305	MINI BRUSCHETTA MIX
7	2104392	MINI CIABATTA FB MIX
7	2104379	MINI CLASSIC ROLL 35 MIX
59	5000648	MINI CROISSANT AU BEURRE
59	5001456	MINI CROISSANT AU BEURRE CURVED
59	5001758	MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO
67	5000929	MINI DANISH MIX
69	5002003	MINI DELUXE VIENNOISERIE MIX
6	2104237	MINI DIAMOND ROLL MIX
90	5001502	MINI DONUT FANCY MIX
90	5001500	MINI DUTCH PANCAKE BITES
88	5000110	MINI ÉCLAIR VANILLA CHOCOLATE
69	5001150	MINI FEUILLETÉ AUX FRUITS MIX
88	5001507	MINI MACARONS DE PARIS COFFRET

$$N$$

$$P$$
[illegible]



53	2104366	PAVÉ GARDE FORESTIER 1900	•					•							•				
54	2104664	PAVÉ GARDE FORESTIER PRE-SLICED 1100	•					•							•				
54	5001604	PAVÉ GARDE MESSIER 1900	•												•				
53	5001603	PAVÉ MEUNIER	•												•				
95	5002007	PECAN CARAMEL FARMERS BROWNIE	•		•			•	•	•									
39	5000795	PETIT PAIN ARDENNAIS MIX	•					•							•				
11	5000796	PETIT PAIN GALLEGA 60	•																
41	5000954	PETIT PAIN RUSTIQUE MULTICÉRÉALES 125	•												•				
41	5001201	PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125	•																
100	5002016	PIZZA CARUSO POTATO MUSHROOM	•						•										
100	5002017	PIZZA CARUSO VEGETABLES PESTO	•						•										
99	5002015	PIZZA SORENTINA RICOTTA SPINACH	•						•										
99	5000867	PIZZA SORENTINA TOMATO MOZZARELLA	•						•										
100	5002013	PIZZA TASCA CHICKEN PESTO	•						•	•									
100	5002014	PIZZA TASCA MOZZARELLA VEGETABLES	•						•										
11	2104374	PREMIUM BELGIAN BRIOCHE ROLL	•		•				•										
26	5001601	PREMIUM MULTISEED BRIOCHE ROUND 85	•		•				•						•				
48	2104369	PREMIUM PLUS BAGUETTE 250	•																
48	2104381	PREMIUM PLUS BAGUETTE SEEDED 250	•												•				
43	2104394	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 110	•																
43	2104362	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 125	•																
43	2104365	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE MULTISEED 125	•												•				
43	2104396	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE PAYSANNE 125	•																
48	2104367	PREMIUM PLUS PARISIENNE 440	•																
5	2104398	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 35	•																
12	2104390	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 55	•																
42	2104361	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 85	•																
42	2104391	PREMIUM PLUS PETIT PAIN MULTISEED 80	•												•				
42	2104375	PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 85	•																
87	5001498	PROFITEROLE CARAMEL	•		•				•										
87	5001191	PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ	•		•			•	•	•									
87	5000700	PROFITEROLE DAIRY CREAM	•		•				•										
79	5000657	PROFITEROLE TART	•		•				•										
Q																			
103	5001682	QUICHE LORRAINE SQUARE	•		•			•	•										
103	5001683	QUICHE SPINACH GOAT CHEESE SQUARE	•		•			•	•										

[illegible]

Number of Books	Number of Students
1	2
2	2
3	1
4	3
5	1
6	0
7	0
8	2
9	1
10	0

[illegible]

34	5001142	TRIANGLE MULTIGRAIN	•									•		
23	5000055	TUNNBRÖD	•											
15	5001883	TUSCAN FLAT BREAD PRE-SLICED	•											
V														
66	5001916	VEGAN DANISH CROWN APPLE BUCKTHORN	•						•					
66	5001915	VEGAN DANISH CROWN CUSTARD	•						•					
66	5001919	VEGAN MINI DANISH CROWN MIX	•						•					
23	5000416	VIKINGBRÖD ROUND	•											
31	5000862	VITAL-JA	•								•			
W														
50	5000689	WHEAT-SPELT BREAD 600	•		•				•					
31	2104378	WHEAT-SPELT PISTOLET 110	•					•			•			
102	5001280	WHITE 4-TO-SHARE WITH GARLIC	•											
51	5001176	WHITE BLOOMER FB 800	•											
79	5000933	WHITE CHEESECAKE	•		•			•	•					

Krijg je niet genoeg van deze nieuwigheden?

Neem contact op met de accountmanager in jouw regio.

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 82866421

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)

Nigel Siebelink
N.Siebelink@llbg.com
+31 (0)6 414 922 09

NOORD-BRABANT (OOST) & LIMBURG

Eddie Katzenbauer
E.Katzenbauer@llbg.com
+31 (0)6 128 917 07

BAKKERIJ

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

BUSINESS DEVELOPMENT MANAGER

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

SALES MANAGER RETAIL

Cees Vissenberg
C.Vissenberg@llbg.com
+31 (0)6 836 763 98

