



PANESCO
FOOD.COM

CREATING A WOW
EXPRESS YOURSELF · IMPRESS ANOTHER

2019-2020





6	<u>ONS ENGAGEMENT</u>
134	<u>ALFABETISCHE PRODUCTEN- LIJST - ALLERGENEN</u>
143	<u>LEGENDE LABELS</u>
144	<u>BAKTECHNOLOGIEËN & INSTRUCTIES</u>

VIENNOISERIE

14	<u>CROISSANTS</u>
18	<u>OVERIGE VIENNOISERIE</u>

PATISSERIE

28	<u>ZOETS TUSSENDOR</u>
28	DROGE KOEKJES
30	MUFFINS & CAKES
32	BROWNIES
33	WAFELS & PANNENKOEKEN
38	<u>DESSERTEN</u>
38	HIGH CAKES & TART(LET)S
44	INDIVIDUELE PATISSERIE
52	<u>MINI'S BIJ DE KOFFIE</u>
52	MINI DESSERTJES
54	ZOETE TUSSENDORTJES

BOULANGERIE

64 ZOETE BRIOCHES

66 BRODEN RIJK AAN SMAAK

66 FRUIT EN/OF NOTEN

67 KRUIDEN EN/OF GROENTEN

68 MINI BROODJES < 45 GRAM

68 INDIVIDUELE BROODJES

71 BREEKBROOD

72 KLEINE BROODJES 45 - 75 GRAM

76 TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN

76 FOCACCIAS

78 PLATBROOD & ZO

79 PANINIS

82 HOTDOGS

83 HAMBURGERBROODJES

86 LUNCHBROODJES 75 - 165 GRAM

95 HALVE STOKBRODEN

95 HALVE CIABATTAS & ZO

97 RUSTIEKE HALVE STOKBRODEN

101 KLASSIEKE HALVE STOKBRODEN

104 STOKBRODEN

104 CIABATTAS & ZO

106 RUSTIEKE STOKBRODEN

108 KLASSIEKE STOKBRODEN

109 BRODEN

116 VOORGESNEDEN TOASTBRODEN

SAVOURY

124 APERITIEFHAPJES

127 HARTIGE LUNCH

130 HARTIGE SNACKS



CREATING A WOW

EXPRESS YOURSELF · IMPRESS ANOTHER



LATEN WE BEGINNEN MET DE ALLERBELANGRIJKSTE (F)ACTOR:



De chef die er elke dag staat op het scherpst van de snee. Je steekt je handen in het vuur voor elk gerecht en elk product dat de keuken verlaat. Elk bord is een weerspiegeling van jouw talent, jouw zaak en jouw persoonlijkheid.

YOU EXPRESS YOURSELF

Je schotelt je klanten die ervaring voor, dat oververdiend moment waar zij zo naar uitkeken.

Je laat hen met volle, lekkere teugen genieten. Je tovert een lach op hun gezicht en die lach steekt bij jou de vlam in de pan om er steeds weer voor te gaan.

YOU IMPRESS ANOTHER

Je onderscheidt je in de markt. Je wil dat de gerechten en de producten die je aanbiedt uniek zijn. Verandering van spijs doet eten, dus je verandert je menu periodiek.

Met je verrassende, steeds wisselende kaart leg je een heerlijk argument op tafel om die klanten steeds opnieuw over de vloer te laten komen.

YOUR CREATION

**EN HET VERVOLGENS
TE HEBBEN OVER ONS:**



Bij PANESCO zetten gepassioneerde foodies hardnekkig hun tanden in de nieuwste food trends van Europa.

Resultaat een 'trendy en hot' assortiment dat zich continu aanpast aan jouw behoeftes. Elk van onze meer dan 300 producten heeft een uniek verhaal. Die 'bakery stories' bieden puur zintuiglijk genot waarin smaak, kwaliteit en verrassende presentaties gecombineerd worden met authentieke looks en traditioneel vakmanschap.

**ALLEDAAGSE PRODUCTEN,
BUITENGEWOON ANDERS**

Onze in-house masterchef wil jullie honger naar vernieuwing stillen met een wijde variatie aan inspirerende producttoepassingen. In ons 'Bakery Competence Center' vertellen we je graag de verhalen achter onze producten, stuk voor stuk geserveerd in catchy presentaties en verrassende recepten. Kom zeker eens langs, want het is zo boeiend om met ons ervaring en expertise uit te wisselen.

**BAKERY IDEAS, ZOVEEL MEER
DAN BAKERY PRODUCTS**





MOGEN WIJ JOU INSPIREREN?

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

Verkies je advies à la carte? Ons sales team bekijkt graag jouw interne keuken.
Het zijn stuk voor stuk echte foodies met ervaring in jouw vakgebied.

- Zij maken je wegwijs in ons assortiment.
- Zij onderzoeken samen met jou hoe je een smaakvol verschil kan maken.
- Ze bakken met jou de producten af en laten ze jou proeven.
- Tenslotte rekenen ze graag uit hoeveel tijd en geld je kan winnen door PANESCO frozen bakery producten te gebruiken.

CONTACTEER ONS SALESTEAM

Neem de proef op de som en ontdek onze producten.

**TOGETHER
CREATING A WOW**



VIENNOISERIE

14 CROISSANTS

18 OVERIGE VIENNOISERIE

CROISSANTS

5000648

MINI CROISSANT AU BEURRE

25 g

4 x 40 ST/KRT — 80 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 13-15'

KLAAR OM TE BAKKEN

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



5001456

MINI CROISSANT AU BEURRE CURVED

22 g

± 136 ST/KRT — 128 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 13-15'

KLAAR OM TE BAKKEN

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



5001757

MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY

45 g

36 ST/KRT — 130 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 14-16'

KLAAR OM TE BAKKEN

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



5001758

MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO

45 g

36 ST/KRT — 130 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 14-16'

KLAAR OM TE BAKKEN

Dubbel gekleurde mini botercroissant, ontstaan uit twee smaken getoerd gerezen deeg (natuur en cacao), met een rijke choco-vulling. Gemaakt met 17% boter (aandeel in totaal recept).




2004117**CROISSANT AU BEURRE FB 45**

45 g

70 ST/KRT — 36 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN

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

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

55 g

40 ST/KRT — 48 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN

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

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

60 g

2 x 35 ST/KRT — 56 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 17-19'

KLAAR OM TE BAKKEN

Artisanale croissant met 23% fijne Franse boter, verrijkt met suiker en volle melk. Gemaakt volgens de traditionele Franse methode met verschillende langere rusttijden met als resultaat een betere, vollere smaak en een mooiere gelaagdheid van het deeg. Gemaakt met 23% boter (aandeel in totaal recept).

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

65 g

4 x 20 ST/KRT — 56 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 17-19'

KLAAR OM TE BAKKEN

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



CROISSANTS

5001851

ORGANIC CROISSANT AU BEURRE 70

70 g

2 x 30 ST/KRT — 64 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 17-19'

KLAAR OM TE BAKKEN

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



5000654

MAXI CROISSANT AU BEURRE 75

75 g

4 x 15 ST/KRT — 56 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 17-19'

KLAAR OM TE BAKKEN

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



5001751

CROISSANT AU BEURRE MULTIGRAIN 80

80 g

2 x 30 ST/KRT — 64 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 17-19'

KLAAR OM TE BAKKEN

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



5001211

CROISSANT CURVED

100 g

36 ST/KRT — 72 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 17-19'

KLAAR OM TE BAKKEN

Gebogen margarinecroissant met een mooi volume,
een rijke smaak en mooie laagjes, gedoreerd.




5001648**CROISSANT ALMOND FILLING**

100 g

2 x 30 ST/KRT — 56 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 20-22'

KLAAR OM TE BAKKEN

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

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

100 g

2 x 30 ST/KRT — 56 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 20-22'

KLAAR OM TE BAKKEN

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

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

90 g

40 ST/KRT — 96 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 17-19'

KLAAR OM TE BAKKEN

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

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

90 g

40 ST/KRT — 96 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 17-19'

KLAAR OM TE BAKKEN

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



OVERIGE VIENNOISERIE

5000649

MINI PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE

25 g

4 x 40 ST/KRT — 80 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 13-15'

KLAAR OM TE BAKKEN

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



5001620

MINI TORSADE AU CHOCOLAT AU BEURRE

28 g

2 x 50 ST/KRT — 96 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 13-15'

KLAAR OM TE BAKKEN

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



5000650

MINI PAIN AUX RAISINS AU BEURRE

30 g

5 x 30 ST/KRT — 80 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 13-15'

KLAAR OM TE BAKKEN

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



5001150

MINI FEUILLETÉ AUX FRUITS MIX

40 g

4 x 25 ST/KRT — 96 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 13-15'

KLAAR OM TE BAKKEN

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




5001458**MINI DANISH MARZIPAN
TWISTER**

45 g

75 ST/KRT — 120 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 13-15'

KLAAR OM TE BAKKEN

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

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

40 g

5 x 20 ST/KRT — 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 13-15'

KLAAR OM TE BAKKEN

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

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

40 g

110 ST/KRT — 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 13-15'

KLAAR OM TE BAKKEN

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



“Eat glitter for
breakfast and
shine all day.”

PROVERB

OVERIGE VIENNOISERIE

5000969

PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE FB

70 g

55 ST/KRT — 48 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN

Afgebakken chocoladebroodje met boter en twee chocoladestaafjes.
Gemaakt met 20% boter (aandeel in totaal recept).



5001852

ORGANIC PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE 75

75 g

2 x 35 ST/KRT — 64 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 17-19'

KLAAR OM TE BAKKEN

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



5001591

PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE ROYAL

75 g

2 x 35 ST/KRT — 56 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 17-19'

KLAAR OM TE BAKKEN

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



5000652

PAIN AUX RAISINS AU BEURRE

100 g

3 x 20 ST/KRT — 56 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 17-19'

KLAAR OM TE BAKKEN

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






5001852

5001666 VANILLA CREAM BAR

100 g
60 ST/KRT — 88 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 30-32'
KLAAR OM TE BAKKEN



Elegante bladerdeegstaaf met diagonale insnijdingen, gevuld met vanillecrème en bestrooid met suikerkristallen.



5000970 CARIBBEAN TWISTER

100 g
3 x 26 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 17-19'
KLAAR OM TE BAKKEN



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



5000901 APPLE TURNOVER

145 g
35 ST/KRT — 80 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 30-32'
KLAAR OM TE BAKKEN



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



OVERIGE VIENNOISERIE

5000731

MAPLE PECAN PLAIT

95 g

4 x 12 ST/KRT — 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 19-21'

KLAAR OM TE BAKKEN

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



5000731

5001473

CINNAMON SWIRL

85 g

4 x 12 ST/KRT — 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 19-21'

KLAAR OM TE BAKKEN

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





“All happiness
depends on
a leisurely
breakfast.”

JOHN GUNTHER



5001472

5000732

DANISH CUSTARD CROWN

90 g

4 x 12 ST/KRT — 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 19-21'

KLAAR OM TE BAKKEN

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



5001472

DANISH MIX

90 g

4 x 12 ST/KRT — 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 19-21'

KLAAR OM TE BAKKEN

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





PATISSERIE

28 **ZOETS TUSSENDOR**

28 DROGE KOEKJES

30 MUFFINS & CAKES

32 BROWNIES

33 WAFELS & PANNENKOEKEN

38 **DESSERTS**

38 TAARTEN & HIGH CAKES

44 INDIVIDUELE PATISSERIE

52 **MINI'S BIJ DE KOFFIE**

52 MINI DESSERTJES

54 ZOETE TUSSENDORTJES

SWEET O'CLOCK

MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION



Dit gamma zoets doet watertanden. Sweet O'Clock staat synoniem voor populaire, onweerstaanbare lekkernijen met een twist, home-made looks én bovenal een heerlijke smaak. Een dipje doorheen de dag? Dan zijn deze tussendoortjes ideaal om je er terug helemaal bovenop te brengen. Een verwennerij ter plaatse, een smulmomentje onderweg of een zo(elt)tigheid aan het eind: voor deze verleiding heb je altijd nog een plaatsje vrij. Het beste moment van de dag, dat is Sweet O'Clock.



De eigentijdse en hippe producten van Sweet O'Clock spelen volop in op de trend van de Amerikaanse zoete snacks. Zo krijgt een makkelijk te versnijden brownietray, overgoten met gezouten boterkaramel, het gezelschap van echte (American) cookies en muffins. Take away USA!



ZOETS TUSSENDOOR

DROGE KOEKJES

5001436

GLUTEN-FREE CHOC CHIP COOKIE

40 g

50 x 1 ST/KRT — 88 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 60'

KLAAR OM TE SERVEREN

Glutenvrije koek met stukjes Belgische melk- en pure chocolade.



5000574

CHOC CHIP COOKIE

50 g

90 ST/KRT — 108 KRT/PAL

BAKKEN 170°C · 10-12'

KLAAR OM TE BAKKEN

Krokante & smeuije koek met stukjes melkchocolade.



5000113

ALMOND COOKIE WITH BUTTER

105 g

48 ST/KRT — 96 KRT/PAL

BAKKEN 180°C · 10-12'

KLAAR OM TE BAKKEN

Typisch Nederlands zanddeegkoekje gevuld met persipan en amandel.



5000575

DOUBLE CHOC CHIP COOKIE

50 g

90 ST/KRT — 108 KRT/PAL

BAKKEN 170°C · 10-12'

KLAAR OM TE BAKKEN

Krokante en smeuije chocoladekoek met stukjes pure chocolade.




5001775**BLACK & WHITE COOKIE**

80 g

60 ST/KRT — 88 KRT/PAL

BAKKEN 160°C · 14-15'

KLAAR OM TE BAKKEN

Grote chocolade cookie met stukjes witte en donkere chocolade.
Onweerstaanbaar krokant vanbuiten en heerlijk smeuïg vanbinnen.

**5001774****RED VELVET COOKIE**

80 g

60 ST/KRT — 88 KRT/PAL

BAKKEN 160°C · 14-15'

KLAAR OM TE BAKKEN

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

**5001043****FLAPJACK FRUIT**

80 g

60 ST/KRT — 150 KRT/PAL

BAKKEN 160°C · 10-12'

KLAAR OM TE BAKKEN

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

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

80 g

60 ST/KRT — 150 KRT/PAL

BAKKEN 160°C · 10-12'

KLAAR OM TE BAKKEN

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



ZOETS TUSSENDOOR

MUFFINS & CAKES

5001606

MUFFIN APPLE CINNAMON

110 g

20 ST/KRT — 160 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 60'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



5001605

MUFFIN MULTISEED RED FRUIT

110 g

20 ST/KRT — 160 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 60'

KLAAR OM TE SERVEREN

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).



5001607

MUFFIN CHOCOLATE SALTED CARAMEL

110 g

20 ST/KRT — 160 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 60'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



5000662

MUFFIN VANILLA SINGLE WRAPPED

90 g

40 x 1 ST/KRT — 60 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 45'

KLAAR OM TE SERVEREN

Zachte muffin met vanillesmaak. Individueel verpakt voor een langere houdbaarheid en dus uiterst geschikt voor onderweg.




5001522**LEMON RING CAKE**

800 g — Ø 21 cm

1 ST/KRT — 270 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 180'

KLAAR OM TE SERVEREN

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.

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

825 g — Ø 21 cm

1 ST/KRT — 270 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 180'

KLAAR OM TE SERVEREN

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.

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

90 g

40 x 1 ST/KRT — 60 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 45'

KLAAR OM TE SERVEREN

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

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

800 g — Ø 21 cm

1 ST/KRT — 270 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 180'

KLAAR OM TE SERVEREN

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.



ZOETS TUSSENDOOR

BROWNIES

5001762

BROWNIE CHOC HAZELNUT

65 g

2 x 24 ST/KRT — 162 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 45'

KLAAR OM TE SERVEREN

Rijke chocolade sheet cake verrijkt met stukjes hazelnoot, afgewerkt met cacaoglazuur, voorgesneden.



5001762

5000330

BROWNIE DOUBLE CHOC

60 g

2 x 24 ST/KRT — 162 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 45'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



5001590

BROWNIE TRAY CHOC SALTED CARAMEL

1800 g — 36 x 26 cm

2 ST/KRT — 120 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 240'

KLAAR OM TE SERVEREN

Stevige Belgische chocoladebrownie (plaatgebak), bestrooid met stukjes chocolade en overgoten met gezouten karamelsaus, met zeezout van de Guérande, boter en room.



ZOETS TUSSENDOOR

WAFELS & PANNENKOEKEN

PANESCO
FOOD.COM

5000709

FLANDERS SWEET PANCAKES

55 g — Ø 18 cm

12 x 9 ST/KRT — 84 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 180'

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

WARM OPDIENEN

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



5000622

BRUSSELS WAFFLE

80 g

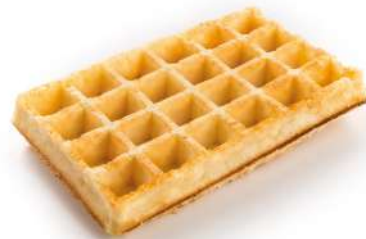
6 x 9 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 200°C · 3-4'

WARM OPDIENEN

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



5000105

BELGIAN SUGAR WAFFLE

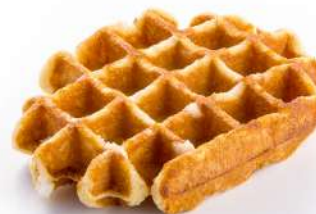
90 g

32 ST/KRT — 96 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN

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



“Why can’t I just
eat my waffle?”

BARAK OBAMA

my sweet moment

SERVED
SWEETNESS
DESERVED
MOMENTS

Het my sweet moment gamma van PANESCO vormt het perfect tafelgezelschap om deze welverdiende momenten nog meer te laten smaken: een delicaus dessertje na de maaltijd, een zalig zoetje tijdens het verpozen of een extraordinair extraatje bij de koffie. Want geluk is te vinden in kleine momenten. En die momenten willen we net iets zoeter maken. Dat is waar my sweet moment voor staat: verleidelijke dessertjes bereid met zorg en finesse.

Coffee bar, bistro of restaurant? PANESCO presenteert een smaakvol gamma van de zoetste momenten.



SWEET
[ADJ.]

¹ “Aangenaam om te horen, ruiken, smaken, voelen”

² “Met de smaak van suiker”

MOMENT
[NOUN]

“Korte tijdsruimte, ogenblik”



my sweet moment

COFFEE BAR

EEN BOONTJE VOOR ZOETS

Met hun verschillende lagen en combinaties van smaken en texturen zijn de hoge taarten dan ook bijzonder bekoorlijk. Deze producten zijn bovendien meteen serveerklaar. Slow coffee of espresso, in de tijd dat uw eerste koffie van de dag doorloopt, tovert u een heerlijk verleidelijke keuze aan zoets tevoorschijn.

my sweet moment

BISTRO

ONS PRODUCT, UW CREATIE

De my sweet moment producten zijn simpelweg heerlijk in hun eenvoud, maar vragen ook maar enkele toevoegingen of aanvullende smaakelementen om tot een verrukkelijke afsluiter van een lunch of maaltijd te komen. Met bijvoorbeeld wat kraakvers fruit of heerlijke Belgische chocolade kan u de smaakvolle creaties uit het gamma opwaarderen tot nagerechten met uw persoonlijke toets. Perfect om uw veranderend weekmenu of suggesties te vervullen met een geheel eigen(tijds) toemaatje.





my sweet moment
RESTAURANT

HUISGEMAAKTE
DESSERTS,
PUUR GENOT
OP EEN BORD

De zoete creaties,
die even fijn en subtiel smaken
als ze ogen, zijn de perfecte basis
om mee aan de slag te gaan
en steeds verrassende
en nieuwe desserts te creëren.

Variëren met texturen,
diversifiëren met aroma's en
smaken, gecombineerd met
een verrassende presentatie;
zo is het slotstuk van een etentje
voor uw gasten telkens opnieuw
een smaakvolle apotheose.

DESSERTEN

HIGH CAKES & GEBAK(JES)

5001364

CHOCOLATE CREAM CAKE

1750 g — 125 g • 14 p

1 ST/KRT — 216 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 480'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



5000642

TIRAMISU TONDO

1080 g — 90 g • 12 p

1 ST/KRT — 216 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 240'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



5001847

CHOCOLATE RASPBERRY DREAM CAKE

1750 g — 146 g • 12 p

1 ST/KRT — 216 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 720'

KLAAR OM TE SERVEREN

Voorgesneden (12p) hoge taart met 3 lagen chocoladebiscuit, afgewisseld met lagen chocoladecrème en verrijkt met hele frambozen. Overgoten met glanzende chocoladeganache en bestrooid met stukjes gevriesdroogde framboos.



5001847


5001366**ICED CARROT CAKE**

2500 g — 178 g • 14 p

1 ST/KRT — 216 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 720'

KLAAR OM TE SERVEREN

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

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

1250 g — 104 g • 12 p

1 ST/KRT — 216 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 720'

KLAAR OM TE SERVEREN

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.

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

1880 g — 157 g • 12 p

1 ST/KRT — 216 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 720'

KLAAR OM TE SERVEREN

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.




DESSERTEN

HIGH CAKES & GEBAK(JES)

5000657

PROFITEROLE TART

1600 g — 133 g • 12 p

1 ST/KRT — 184 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 480'

KLAAR OM TE SERVEREN

Voorgesneden (12p) taart met een dun laagje vanillecrème, bedekt met banketbakkersroom (luchtige vanillecrème) en roomsoesjes, bestrooid met bloedsuiker en chocoladekrullen.



5000640

CROSTATA AL LIMONE

1400 g — 100 g • 14 p

1 ST/KRT — 240 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 240'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



5000656

RED FRUIT TART

1550 g — 129 g • 12 p

1 ST/KRT — 184 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 480'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



5000656




5001850

5001849

LEMON MERINGUE BARLET

85 g

2 x 9 ST/KRT — 128 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 120'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



5001850

CHOCOLATE BARLET

70 g

3 x 9 ST/KRT — 128 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 120'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



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

LISA LOEB

DESSERTEN

HIGH CAKES & GEBAK(JES)

5000933

WHITE CHEESECAKE

1600 g — 133 g • 12 p

1 ST/KRT — 240 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 1440'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



5001460

MARBLED BLUEBERRY CHEESECAKE

85 g — Ø 6 cm

10 ST/KRT — 288 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 480'

KLAAR OM TE SERVEREN

Individueel roomkaastaartje met blauwe bosbessen op een zanddeeg crumble.



5001461

CLASSIC CHEESECAKE

85 g — Ø 6 cm

10 ST/KRT — 288 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 480'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



5001460

5001461


5000697**APPLE TART NORMANDE**

1900 g — 158 g • 12 p

1 ST/KRT — 184 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 480'

KLAAR OM TE SERVEREN

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

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

2500 g — 178 g • 14 p

1 ST/KRT — 216 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 720'

KLAAR OM TE SERVEREN

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

**5000996****TYROLER APFELSTRUDEL 125**

125 g

6 x 8 ST/KRT — 90 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 720'

BAKKEN 180°C · 6-8'

WARM OPDIENEN

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

**5000979****FEUILLETÉ AUX POMMES**

105 g

16 ST/KRT — 120 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN

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



DESSERTEN**INDIVIDUELE PATISSERIE****5001771****MOELLEUX CHOCOLATE**

90 g

24 ST/KRT — 144 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · 10-12'

of MICROWAVE 500 W · 65 sec

WARM OPDIENEN

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

**5001759****5001771****5001759****MOELLEUX SALTED CARAMEL**

90 g

24 ST/KRT — 144 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · 10-12'

of MICROWAVE 500 W · 60 sec

WARM OPDIENEN

Moelleux van karamel met een vloeibare kern
van karamel met Guérande zeezout.



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

ISLEY BROTHERS


5000845

BAVAROIS CHOCOLATE ALMOND MILK

85 g

20 ST/KRT — 160 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 240'

KLAAR OM TE SERVEREN

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

**5000844**

BAVAROIS RASPBERRY LEMON

85 g

20 ST/KRT — 160 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 240'

KLAAR OM TE SERVEREN

Individuele bavaois van frambozen en citroen op amandelbiscuit, afgewerkt met frambozen.

**5001668****5001668**

BAVAROIS FRUIT SLICE WITH RASPBERRIES

138 g

24 ST/KRT — 120 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 480'

KLAAR OM TE SERVEREN

Rechthoekig stuk fruitbavaois, afgewerkt met frambozen.



DESSERTEN

INDIVIDUELE PATISSERIE

5001295

LINGOT AU CHOCOLAT ET CARAMEL

90 g

24 ST/KRT — 200 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 120'

KLAAR OM TE SERVEREN

Elegante, individuele chocoladebavarois met hazelnoten op een krokantje, afgewerkt met een coating van karamelpoeder en een ganache van pure chocolade.



5001845

5001296

BAVAROIS MOKA CHOCOLAT

100 g

18 ST/KRT — 200 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 120'

KLAAR OM TE SERVEREN

Rechthoekig, individueel taartje van mokka- en chocoladebavarois, gescheiden door een laagje krokante amendelbiscuit en afgewerkt met een ganache van donkere chocolade.



5001464

LINGOT CHOCOLAT FRAMBOISE YAOURT

95 g

30 ST/KRT — 200 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 120'

KLAAR OM TE SERVEREN

Yoghurtbavarois met chocoladeganache en frambozengeli op een crumble.




5001845

RASPBERRY WHITE CHOCOLATE DELIGHT

90 g

3 x 10 ST/KRT — 99 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 120'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



NIEUW

5001844

CHOCOLATE SALTED CARAMEL DELIGHT

70 g

3 x 10 ST/KRT — 99 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 120'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



NIEUW

**5001573****5001573**

PARADE OF BELGIAN CHOCOLATE QUENELLES

60 g

2 x 8 ST/KRT — 154 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 180'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



T • YC

Treat
Your
Coffee



De opbouw van een langdurige relatie met uw cliënteel, zit in de allerkleinste details. Verwen (de koffie van) uw klanten. Met Treat Your Coffee selecteerden we voor u een assortiment mini tractaties waarmee u verrassend uit de hoek kan komen. Het perfect alternatief voor een doorsneekoekje bij de koffie. Onvergetelijk, betaalbaar en altijd anders! Geef een gratis extraatje bij de koffie en uw klanten voelen zich gegarandeerd nóg meer welkom. Verwerk sommige koffie items in originele, huisgemaakte dessertjes en til de belevenis (en uw zaak) naar een hoger niveau. Maak kennis met een gamma betaalbare producten met tal van toepassingsmogelijkheden in elke horeca-omgeving. Kies de interpretatie die bij u en uw zaak past en bezorg uw klanten een memorabel koffiemoment.



“De **TYC producten** kan ik **puur** zonder meer serveren als heerlijke traktatie bij de koffie. Maar ik kan er even goed **creatief mee aan de slag** in een mooi gepresenteerd mini dessertje. De reacties van mijn klanten zijn heel positief. Pure verwennerij voor een onvergetelijke indruk.”





**T •
YC**

Treat
Your
Coffee

MINI'S BIJ DE KOFFIE

MINI DESSERTJES

5001692

MINI PASTEL DE NATA

25 g

144 ST/KRT — 117 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN

Een 'Crème Brûlée' in een bladerdeegkuipje.



5001173

MINI TATIN

32 g

48 ST/KRT — 150 KRT/PAL

BAKKEN 180°C · 8-10'

WARM OPDIENEN

Appeltaartje op de kop, van in boter en suiker gebakken appeltjes, afgedekt met een laagje bladerdeeg.



5001363

MINI MOELLEUX INTENSE

25 g

96 ST/KRT — 184 KRT/PAL

BAKKEN 180°C · 8-10'

of MICROWAVE 480 W · 10 sec

WARM OPDIENEN

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



5000772

MINI BAVAROIS PARADISO MIX

27 g

2 x (4 x 5) ST/KRT — 80 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 120'

KLAAR OM TE SERVEREN

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




5001362**MINI MACARONS DE MALMÉDY**

18 g

8 x (4 x 4) ST/KRT — 120 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 120'

KLAAR OM TE SERVEREN

Een Belgische specialiteit geïnspireerd op de bekende Baisers de Malmédy. Assortiment van mini macarons (merengue en amandelen) gevuld met roomboter en gedecoreerd met stukjes hazelnoot. In 4 smaken: 4 pistache, 4 framboos, 4 chocolade en 4 vanille.

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

12 g

8 x (2 x 6) ST/KRT — 120 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 120'

KLAAR OM TE SERVEREN

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

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

13 g

4 x (57) ST/KRT — 56 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 300'

KLAAR OM TE SERVEREN

Compositie van 57 exquisite petits-fours in 9 smaken: 6 peer-karamel, 8 carrés met pistache, 6 taartjes met Gianduja-chocolade, 6 taartjes met krieke, 5 chocolade-éclairs, 4 koffie-éclairs, 6 citroentaartjes, 8 frambozentaartjes, 8 opera-carrés.

**NIEUW****5001842****MIRLITONS SYMPHONY**

13 g

4 x (7 x 8) ST/KRT — 56 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 240'

KLAAR OM TE SERVEREN

Assortiment van 56 zachte mini amandelgebakjes met boter in 8 verschillende smaken: 7 abrikoos-pistache, 7 chocolade-amandel, 7 krieke, 7 walnoot-karamel, 7 citroen, 7 cacao-sinaasappel, 7 pistache, 7 peer-karamel.

**NIEUW**

MINI'S BIJ DE KOFFIE

ZOETE TUSSENDOORTJES

5000700

PROFITEROLE DAIRY CREAM

12.5 g

190 ST/KRT — 96 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 60'

KLAAR OM TE SERVEREN

Soesje, gevuld met slagroom.



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

KURT VONNEGUT

5001191

PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ

18 g

196 ST/KRT — 96 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 60'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



5001498

PROFITEROLE CARAMEL

20 g

190 ST/KRT — 96 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 60'

KLAAR OM TE SERVEREN

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




5000110**MINI ÉCLAIR VANILLA CHOCOLATE**

17.5 g

14 x 12 ST/KRT — 84 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 60'

KLAAR OM TE SERVEREN

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

**5001664****MINI ÉCLAIR COFFEE CREAM MIX**

17 g

4 x (12 x 2) ST/KRT — 132 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 60'

KLAAR OM TE SERVEREN

Assortiment van gevulde mini gebakjes van soezendeeg in 2 smaken: koffie-crème vulling met koffieganache topping en lichte vanillecrème vulling met witte chocoladeganache topping.

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

18-23 g

4 x 7 x 4 ST/KRT — 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

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.

**2104222****MINI DONUT TRIO MIX**

20 g

3 x 32 ST/KRT — 88 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

Assortiment van 3 onge vulde mini donuts: 32 witte donuts met donkere strepen, 32 roze donuts met multi-gekleurde confetti, 32 donkere donuts met amandelen.



MINI'S BIJ DE KOFFIE

ZOETE TUSSENDOORTJES

5001178

MINI BEIGNET CHOCO NOISETTES

25 g

3 x 35 ST/KRT — 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

Traditioneel bereide beignet van gefrituurd deeg met gist en boter, gevuld met een pasta van Belgische chocolade met hazelnoot en met poedersuiker bestrooid.



5001499

MINI BEIGNET CARMEL

25 g

3 x 35 ST/KRT — 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

Traditioneel bereide beignet van gefrituurd deeg met gist en boter, gevuld met een zachte karamel, bestrooid met bloedsuiker.



5001839

MINI BEIGNET SPECULOOS

25 g

3 x 35 ST/KRT — 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

Traditioneel bereide beignet van gefrituurd deeg met gist en boter, gevuld met speculoos en bestrooid met bloedsuiker.



NIEUW

5001289

MINI BEIGNET FRUITS ROUGES

25 g

3 x 35 ST/KRT — 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

Traditioneel bereide beignet van gefrituurd deeg met gist en boter, gevuld met rode vruchtengelei (framboos, bos- en braambes), bestrooid met bloedsuiker.




**5001500**
5001500
MINI DUTCH PANCAKE BITES

8 g
 8 x 60 ST/KRT — 96 KRT/PAL
 BAKKEN 200°C · 3-4'
 of MICROWAVE 800 W · 60 sec
WARM OPDIENEN

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

**5001287**
MINI AMERICAN MUFFIN MIX

15 g
 3 x 2 x 30 ST/KRT — 88 KRT/PAL
 ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN



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

**5001501**
MINI SUGAR WAFFLE TREATS

15 g
 120 ST/KRT — 100 KRT/PAL
 BAKKEN 200°C · 4'
AFGEBAKKEN



Mini wafeltje met vanillesmaak en gekarameliseerde parelsuiker.





BOULANGERIE

64 ZOETE BRIOCHES

66 BRODEN RIJK AAN SMAAK

- 66 FRUIT EN/OF NOTEN
- 67 KRUIDEN EN/OF GROENTEN

68 MINI BROODJES < 45 GRAM

- 68 INDIVIDUELE BROODJES
- 71 BREEKBROOD

72 KLEINE BROODJES 45 - 75 GRAM

76 TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN

- 76 FOCACCIAS
- 78 PLATBROOD & ZO
- 79 PANINIS
- 82 HOTDOGS
- 83 HAMBURGERBROODJES

86 LUNCHBROODJES 75 - 165 GRAM

95 HALVE STOKBRODEN

- 95 HALVE CIABATTAS & ZO
- 97 RUSTIEKE HALVE STOKBRODEN
- 101 KLASSIEKE HALVE STOKBRODEN

104 STOKBRODEN

- 104 CIABATTAS & ZO
- 106 RUSTIEKE STOKBRODEN
- 108 KLASSIEKE STOKBRODEN

109 BRODEN

116 VOORGESNEDEN TOASTBRODEN



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



Ciao ciabatta, benvenuti bella PAGNOTTELLA

Zomerse maaltijden, lichte pasta salades of Italiaanse kazen doen dromen van luchtige ciabatta's.

Deze typische Italiaanse platte broden zijn tegenwoordig erg populair.

Maar jij wil eruit springen en iets anders serveren dan de rest.

Wel, met PAGNOTTELLA maak je een echt foodie statement!

Net als ciabatta's hebben PAGNOTTELLA's een fijne, licht krokante korst,
een mooi open kruim en een robuuste rechthoekige vorm. Maar het is "the crack, how the light gets in"!

Elk stuk deeg wordt met de hand gevouwen en op steen gebakken tot een oogstrelend brood
met deze originele en artisanale vorm. Pure traditie, eenvoud in al zijn glorie.

De meest doorslaggevende argumenten om PAGNOTTELLA te gebruiken liggen echter in hun smaak.
PAGNOTTELLA's zijn zuurdesembroden. En desem zorgt na lange rijst- en rusttijden voor een verfijnd smakenpallet
en een heerlijk, veerkrachtige broodstructuur. Je zet met PAGNOTTELLA's
een niet te versmaden delicatessie op het menu.

Buon appetito!



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



Kruim van een broodassortiment met Spaans temperament

Wat maakt een belegd broodje anders dan dat van de burenen?
Het antwoord schuilt, niet het minst, in het brood zelf.

De BARRA van PANESCO biedt een Mediterraans alternatief dat net iets innovatiever en opvallender is dan de doorsnee baguette. Met zijn dichte, zachte kruim en de dunne, krokante korst, doet dit stokbrood denken aan de beroemde Franse baguette.

Maar het oog wil ook wat; met zijn typische vorm en authentieke, artisanale uitstraling is de Barra onweerstaanbaar voor iedereen die op zoek is naar net die extra 'touch' om zich te onderscheiden van de rest.

Dit maakt van de BARRA de ideale, speciale baguette om te beleggen. Alle producten uit de BARRA-familie zijn bovendien op steen gebakken, om je klanten een tongstrelende ervaring te bieden.

“ ¡Buen provecho! ”

ZOETE BRIOCHES

2104406

MINI PREMIUM BRIOCHE ROLL 22

22 g — 8,5 cm

6 x 25 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



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

MIGUEL DE CERVANTES

2104374

PREMIUM BELGIAN BRIOCHE ROLL

55 g — 14,5 cm

4 x 20 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



2104406




5001454

5001454

CRAQUELIN

300 g

6 ST/KRT — 88 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 120'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



5001453

CRAMIQUE

300 g

6 ST/KRT — 88 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 120'

KLAAR OM TE SERVEREN

Belgisch briochebrood met rozijnen.



BRODEN RIJK AAN SMAAK

5001435

GLUTEN-FREE ROLL RAISIN NUTS

60 g

36 x 1 ST/KRT — 88 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

Glutenvrij vruchtenbroodje met walnoten en rozijnen.



FRUIT EN/OF NOTEN

5001624

SQUARE ROLL MUESLI

70 g — 8 x 8 cm

60 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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



2104414

PAVÉ CRANBERRY 450

450 g

14 ST/KRT — 36 KRT/PAL

BAKKEN 210°C · 14-16'

VOORGEBAKKEN

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



5000967

SUPRÊME FRUITS CONFECT 500

500 g

6 ST/KRT — 120 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 60'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



BRODEN RIJK AAN SMAAK

5000837

LINEA RUSTICHINI

35 g

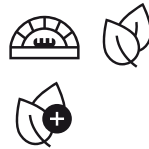
150 ST/KRT — 56 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 200°C · 3-5'

VOORGEBAKKEN

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



5001856

ARTISAN DEMI TWIST ONION

125 g — ± 23 cm

40 ST/KRT — 48 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 9-11'

VOORGEBAKKEN

Impressionant, artisanaal half stokbrood van tarwebloem met wat vloeibaar roggedesem, verrijkt met gebakken ui. 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.



KRUIDEN EN/OF GROENTEN

PANESCO
FOOD.COM

5001279

MINI PAGNOTTELLA MEDITERRANEA 45 MIX

45 g

3 x 12 ST/KRT — 120 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 200°C · 4-6'

VOORGEBAKKEN

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



5001854

ARTISAN DEMI TWIST DIAVOLINO

125 g — ± 23 cm

40 ST/KRT — 48 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 9-11'

VOORGEBAKKEN

Impressionant, artisanaal half 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.



MINI BROODJES < 45 GRAM

5001376

MINI SOFT ROLL 17 MIX

17 g

3 x 77 ST/KRT — 60 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



2104237

MINI DIAMOND ROLL MIX

30 g

3 x 45 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN

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.



INDIVIDUELE BROODJES

2104392

MINI CIABATTA FB MIX

45 g

3 x 25 ST/KRT — 56 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN

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



5000798

BOCATINO ROMBO 30

30 g

125 ST/KRT — 72 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 200°C · 3-5'

VOORGEBAKKEN

Traditioneel, ruitvormig, Spaans mini broodje (chapata)
met een open kruimstructuur en een licht krokante
korst dankzij het erg vloeibare deeg (type ciabatta).






5001865

5001355 MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35 MIX

35 g
3 x 35 ST/KRT — 64 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 200°C · 3-5'
VOORGEBAKKEN



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.



5001865 MINI ROSE ROLL 30 MIX

30 g — Ø 6 cm
140 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 4-6'
VOORGEBAKKEN



Assortiment van karakteristieke, op steen gebakken mini broodjes met aardappelvlokken 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 yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak en op steen gebakken.



5000550 MINI RUSTIC ROLL 40 MIX

40 g
4 x 20 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 200°C · 4-6'
VOORGEBAKKEN



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



MINI BROODJES < 45 GRAM

5001265

MINI PAGNOTTELLA RUSTICA 45

45 g

35 ST/KRT — 120 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 200°C · 4-6'

VOORGEBAKKEN

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



5001266

MINI PAGNOTTELLA PAESANO 45

45 g

35 ST/KRT — 120 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 200°C · 4-6'

VOORGEBAKKEN

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



INDIVIDUELE BROODJES

2104398

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 35

35 g — 8 cm

180 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN

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



2104379

MINI CLASSIC ROLL 35 MIX

35 g

4 x 25 ST/KRT — 56 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 200°C · 4-6'

VOORGEBAKKEN

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



MINI BROODJES < 45 GRAM

5000855

PANE FIESTA 240

240 g

24 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 14-16'

VOORGEBAKKEN

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.



BREEKBROOD

5000511

MARGUERITE 300

300 g

18 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 14-16'

VOORGEBAKKEN

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



5000510

MARGUERITE CAMPAGNE 300

300 g

18 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 14-16'

VOORGEBAKKEN

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.



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

BARBARA COLOROSO

KLEINE BROODJES 45 -75 GRAM

5001862

ROSE ROLL WHITE 55

55 g — Ø 7 cm

90 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN

Klein, karakteristiek wit broodje met een mooie, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Gemaakt van tarwebloem met aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Bebloemd en op steen gebakken.



5001863

ROSE ROLL DARK 55

55 g — Ø 7 cm

90 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN

Klein, karakteristiek donker broodje met een mooie, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Gemaakt van tarwebloem met gerstemout, roggedesem, aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Bebloemd en op steen gebakken.



5001864

ROSE ROLL SPELT MULTIGRAIN 55

55 g — Ø 7 cm

90 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN

Klein, karakteristiek meergranenbroodje met een mooie, 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.



5001864

5001863

5001862

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

JACQUES PEPIN

PANESCO
FOOD.COM



2104532

KAISER ROLL

60 g

100 ST/KRT — 28 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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



5001099

KAISER ROLL SCHWARZWALD

60 g

120 ST/KRT — 28 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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



2103232

KAISER ROLL MULTIGRAIN

60 g

110 ST/KRT — 28 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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



KLEINE BROODJES 45 -75 GRAM

5000796

PETIT PAIN GALLEGA 60

60 g

50 ST/KRT — 72 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN

Traditioneel broodje met een dunne korst en een open kruimstructuur.



5000515

KORNLI-ROLL

65 g

80 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 200°C · 4-6'

VOORGEBAKKEN

Origineel gevormd rond bruin broodje van tarwe en een beetje rogge, verrijkt met zonnebloempitten, havervlokken en lijnzaad, bestrooid met wit maanzaad.



5001763

PANE CROISSANT

65 g

2 x 35 ST/KRT — 80 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 20-22'

KLAAR OM TE BAKKEN

Volumineus broodje gemaakt van getoerd deeg, gevouwen in de vorm van een croissant met een krokante korst en een gelaagd, luchtig kruim. Voor een optimaal resultaat (glanzende krokante korst) na het bakken, raden we aan om het product niet vooraf te doreren, om tevens 200ml stoom te voorzien in de oven bij aanvang van het bakproces (eerste 2 minuten) en de schouw te sluiten tijdens de eerste 10 minuten.



5001763


2104393**SQUARE ROLL PUMPKIN
SUNFLOWER**

70 g — 8 x 8 cm

70 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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

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

82 g

40 x 1 ST/KRT — 112 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 60'

KLAAR OM TE SERVEREN

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

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

55 g — 13 cm

90 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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

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

55 g — 13 cm

90 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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



TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN

FOCACCIAS

5001883

TUSCAN FLAT BREAD PRE-SLICED

80 g — 10 x 16 cm

9 x 4 ST/KRT — 56 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 120'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



5001883

5000265

FOCACCIA ROLL FB FINE HERBS PRE-SLICED

100 g — Ø 12,5 cm

50 ST/KRT — 48 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN

Focaccia verrijkt met extra vierge olijfolie en fijne kruiden zoals oregano en rozemarijn.



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

ITALIAN PROVERB


5000361**FOCACCIA OLIO FB**

350 g — 27 x 17 cm

20 ST/KRT — 40 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN

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

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

800 g — 37 x 27 cm

4 ST/KRT — 80 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN

Origineel Italiaans plat brood, traditioneel gemaakt met extra vierge olijfolie, zeezout en rozemarijn; perfecte hoogte om te beleggen.

**5000481****FOCACCIA POMODORI**

800 g — 37 x 27 cm

10 ST/KRT — 48 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN

Focaccia verrijkt met extra vierge olijfolie en gegarneerd met kerstomaten en oregano.



TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN

PLATBROOD & ZO

5000875

TORTILLA WRAP

89 g — Ø 30 cm

6 x 15 ST/KRT — 54 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 480'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



5000055

TUNNBRÖD

37 g — 23 x 18 cm

8 x 8 ST/KRT — 96 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



5000416

VIKINGBRÖD ROUND

50 g — Ø 15 cm

12 x 6 ST/KRT — 60 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

Zacht plat brood, een specialiteit uit Zweden.



5000617

BOWL BREAD

125 g

3 x 12 ST/KRT — 40 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN

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



TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN

PANINIS

PANESCO
FOOD.COM

2104364

PANINI PRE-GRILLED 110

110 g — 21 cm

55 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 200°C · 4-6'

of GRILLEN 220°C · 3-5'

WARM OPDIENEN

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



2103759

PANINI HERBS PRE-GRILLED 110

110 g — 21 cm

55 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 200°C · 4-6'

of GRILLEN 220°C · 3-5'

WARM OPDIENEN

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



2104410

PANINI PRE-GRILLED PRE-SLICED 110

110 g — 21 cm

55 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 200°C · 4-6'

of GRILLEN 220°C · 3-5'

WARM OPDIENEN

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



2104160

PANINI HERBS PRE-GRILLED PRE-SLICED 110

110 g — 21 cm

55 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 200°C · 4-6'

of GRILLEN 220°C · 3-5'

WARM OPDIENEN

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



TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN

PANINIS

2104218

PANINI WHOLEMEAL PRE-GRILLED PRE-SLICED

110 g — 21 cm

55 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 200°C · 4-6'

of GRILLEN 220°C · 3-5'

WARM OPDIENEN

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



2104218

2104385

PANINI 125

125 g — 27 cm

45 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 200°C · 4-6'

of GRILLEN 220°C · 3-5'

WARM OPDIENEN

Voorgebakken half stokbroodje zonder insnijdingen, om te grillen.



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

MAY SWENSON


5000483**PANINI FOCCACINA
PRE-SLICED**

80 g

7 x 6 ST/KRT — 48 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 200°C · 4-6'

of GRILLEN 220°C · 3-5'

WARM OPDIENEN

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

**5001612****CIABATTA SQUARE
FB PRE-SLICED**

100 g — 12 x 12 cm

6 x 6 ST/KRT — 56 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

of GRILLEN 220°C · 3-5'

AFGEBAKKEN

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 fully baked en
voorgesneden wat hem uiterst geschikt maakt voor broodjeszakken.

**5000935****CIABATTA PRE-GRILLED
PRE-SLICED 120**

120 g — 19 cm

12 x 3 ST/KRT — 56 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 200°C · 4-6'

of GRILLEN 220°C · 3-5'

WARM OPDIENEN

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

**5000898****PANINI SESAME NIGELLA**

130 g

45 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 200°C · 4-6'

of GRILLEN 220°C · 3-5'

WARM OPDIENEN

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



TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN

HOTDOGS

2104425

BRIOCHE HOT DOG ROLL 70

70 g — 17 cm

60 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



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

HUMPHREY BOGART

5001725

LAUGEN HOT DOG ROLL PRE-SLICED 80

80 g — 19 cm

3 x 20 ST/KRT — 40 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN

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



5001725

TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN

HAMBURGERBROODJES

PANESCO
FOOD.COM



5001676

5001676

BRIOCHE BUN MINI 10

10 g — Ø 4,7 cm

110 ST/KRT — 160 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



2104204

BRIOCHE BUN PRE-SLICED 30

30 g — Ø 7 cm

6 x 20 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

Zacht, rond, medium broodje van briochedeeg, voorgesneden.



2104386

BRIOCHE BUN RUSTIC 30

30 g — Ø 7 cm

6 x 25 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN

HAMBURGERBROODJES

2104377

BRIOCHE BUN PRE-SLICED 85

85 g — Ø 11,5 cm

50 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



2104357

BRIOCHE BUN 85

85 g — Ø 11,5 cm

50 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

Zacht, rond broodje van briochedeeg. Ideaal als hamburgerbroodje.



5001601

PREMIUM MULTIGRAIN BRIOCHE ROUND 85

85 g — Ø 11,5 cm

50 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



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

PANESCO.COM




5001840

5001675

LAUGEN BUN PRE-SLICED 80

80 g — ± 10,5 cm

2 x 21 ST/KRT — 56 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN

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



5001843

CHEESE GRATIN ROLL

70 g — Ø 8,5 cm

50 ST/KRT — 56 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN

Rond wit tarwebroodje, rijkelijk bestrooid met gegratineerde Nederlandse gerijpte kaas (17%). Geschikt als 'thaw & serve'-product of hamburgerbroodje met een 'smakelijke meerwaarde'.



NIEUW

5001840

MULTI SEED'R BUN

110 g — Ø 10 cm

40 ST/KRT — 96 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

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.



NIEUW

LUNCHBROODJES 75-165 GRAM

5001801

CRYSTAL ROLL RUSTIC PRE-SLICED

75 g — Ø 12 cm

30 ST/KRT — 56 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN

Premium lunchbroodje met een sublieme, afwisselende textuur: een dunne, krokante korst vanbuiten en een zacht, luchtig kruim vanbinnen. Gemaakt van tarwebloem met zuurdesem, verrijkt met olijfolie en bebloemd, voorgesneden. Ook geschikt als hamburgerbroodje.



5001802

CRYSTAL ROLL MULTIGRAIN PRE-SLICED

70 g — Ø 12 cm

30 ST/KRT — 56 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN

Premium lunchbroodje met een sublieme, afwisselende textuur: een dunne, krokante korst vanbuiten en een zacht, luchtig kruim vanbinnen. Gemaakt van gedeeltelijk volkorenmeel en wat roggedesem, verrijkt met geroosterde rogge, lijnzaad en olijfolie. Bestrooid met boekweit, geel en bruin lijnzaad, zonnebloempitten en sesamzaad, voorgesneden. Ook geschikt als hamburgerbroodje.



5001800

CRYSTAL ROLL BEER PRE-SLICED

80 g — Ø 12 cm

30 ST/KRT — 56 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN

Premium lunchbroodje met een sublieme, afwisselende textuur: een dunne, krokante korst vanbuiten en een zacht, luchtig kruim vanbinnen. Gemaakt van tarwebloem en zuurdesem met dubbel gemout bier. Verrijkt met olijfolie en bestrooid met griesmeel, voorgesneden. Ook geschikt als hamburgerbroodje.



5001800



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

JEFF MAURO

5000514

PAIN RUSTIQUE

90 g

50 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN

Rustiek, wit tarwebrood met een krokante, dunne, bebloemde korst.



5000862

VITAL-JA

80 g

80 ST/KRT — 32 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN

Ovaal broodje verrijkt met gerstemout, rogge, zonnebloempitten, lijn- en maanzaad en een decoratie van geroosterde tarwe.



5001375

POLDER BREAD ROLL 100

100 g — Ø 12 cm

50 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

Rond, donker meergranenbroodje van tarwe, rogge en geroosterde malt met zonnebloempitten en havervlokken.



LUNCHBROODJES 75-165 GRAM

5000791

FLAGUETTE

100 g — Ø 14,5 cm

48 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN

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



5000961

FLAGUETTE TOMATO BLACK OLIVE

100 g — Ø 14,5 cm

48 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN

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



5001088

FLAGUETTE MILLER

100 g — Ø 14 cm

48 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN

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



5001149

FLAGUETTE DEMI-LUNE

100 g

48 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN

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




**5001860**
5001860
ROSE ROLL DARK 110

110 g — Ø 10 cm
 45 ST/KRT — 36 KRT/PAL
 ONTDOOIEN 22°C · 15'
 BAKKEN 180°C · 9-11'
VOORGEBAKKEN



Karakteristiek donker broodje met een mooie, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Gemaakt van tarwebloem met gerstemout, roggedesem, aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Bebloemd en op steen gebakken.


5001859
ROSE ROLL WHITE 110

110 g — Ø 10 cm
 45 ST/KRT — 36 KRT/PAL
 ONTDOOIEN 22°C · 15'
 BAKKEN 180°C · 9-11'
VOORGEBAKKEN



Karakteristiek wit broodje met een mooie, gecraqueleerde korst en een vochtig, luchtig kruim. Gemaakt van tarwebloem met aardappelvlokken en yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak. Bebloemd en op steen gebakken.


5001861
ROSE ROLL SPELT
MULTIGRAIN 110

110 g — Ø 10 cm
 45 ST/KRT — 36 KRT/PAL
 ONTDOOIEN 22°C · 15'
 BAKKEN 180°C · 9-11'
VOORGEBAKKEN



Karakteristiek meergranenbroodje met een mooie, 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.



LUNCHBROODJES 75-165 GRAM

2104388

FIBER RICH BAGNAT WHITE

110 g

50 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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



2104402

FIBER RICH BAGNAT DARK

110 g

50 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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



2104378

SPELT PISTOLET 110

110 g

50 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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



5001450

FIBER RICH BAGNAT WHOLEGRAIN

110 g

50 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'


BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

Vezelrijke volkorenbol van tarwevolkorenmeel, rogge, pompoenzaad, zonnebloempitten, haver en gierst.







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

LIZ LEMON

5000643**PAN BAGNAT CROSSED**

115 g — Ø 13 cm

55 ST/KRT — 28 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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

**2104439****PAN BAGNAT OREGANO**

125 g — Ø 13 cm

40 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

Volumineus Mediterraans tarwebroodje verrijkt met oregano.



LUNCHBROODJES 75-165 GRAM

5000563

BAGEL 85

85 g — Ø 10 cm

50 ST/KRT — 44 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN



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



5001766

BAGEL

127 g — Ø 12 cm

32 ST/KRT — 44 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN



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



5001767

BAGEL SESAME POPPY

127 g — Ø 12 cm

32 ST/KRT — 44 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN



Gestoomde bagel, bestrooid met sesamzaad en maanzaad.



5001766 5001767 5001768 5001769




5001768

5001769

BAGEL EVERYTHING

127 g — Ø 12 cm

32 ST/KRT — 44 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN

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



5001768

BAGEL MULTIGRAIN

135 g — Ø 12 cm

32 ST/KRT — 44 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN

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



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

SHEPARD SMITH

LUNCHBROODJES 75-165 GRAM

5000532

PYRAMIDE ROLL MULTIGRAIN

80 g

40 ST/KRT — 60 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN

Erg voedzaam driehoekig broodje van tarwe, rogge en gerst.
Verrijkt met zonnebloempitten en een extra decoratie van boekweit, lijnzaad, rogge, sesam en zonnebloempitten.



5001142

TRIANGLE MULTIGRAIN

100 g

56 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



5001143

TRIANGLE WHITE WITH CORN

100 g

56 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

Wit driehoekig sandwichbroodje van tarwebloem, bestrooid met maïsgras voor een krokante beet.



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

SCOTTISCH GAELIC PROVERB

HALVE STOKBRODEN

HALVE CIABATTAS & ZO

PANESCO
FOOD.COM

2104395

CIABATTA MULTIGRAIN 85

85 g

55 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN



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



5001139

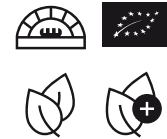
ORGANIC CIABATTA FB MULTIGRAIN 100

100 g — ± 14 cm

45 ST/KRT — 40 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN



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



2104384

CIABATTA 105

105 g — ± 12,5 cm

55 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN



Individuele, klassieke ciabatta.



2104368

CIABATTA FB 120

120 g — 24 cm

45 ST/KRT — 36 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN



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



HALVE STOKBRODEN

5001181

PAGNOTTELLA RUSTICA 110

110 g — 14 cm

45 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 200°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN

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



5001182

PAGNOTTELLA PAESANO 110

110 g — 14 cm

45 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 200°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN

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



2104370

BOCATA 140

140 g — 18 cm

2 x 20 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

Een ciabatta bijzonder geschikt om te beleggen.



5001483

BARRA BASTON MEDIA 155

155 g — 27 cm

50 ST/KRT — 32 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 14-16'

VOORGEBAKKEN

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



HALVE STOKBRODEN

5001509

RUSTIC WHITE DIAMOND 80

80 g — 16 cm

110 ST/KRT — 24 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN



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



RUSTIEKE HALVE STOKBRODEN

5001510

RUSTIC MULTIGRAIN DIAMOND 80

80 g — 16 cm

110 ST/KRT — 24 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN



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



5000795

5000795

PETIT PAIN ARDENNAIS MIX

80 g

6 x 10 ST/KRT — 48 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN



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



HALVE STOKBRODEN

5001117

BARRA RÚSTICA 100

100 g — 22 cm

70 ST/KRT — 32 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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



5000602

BARRA GALLEGA MEDIA 125

125 g — 27 cm

50 ST/KRT — 32 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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



RUSTIEKE HALVE STOKBRODEN

5001257

BARRA RÚSTICA MULTICÉREALES 100

100 g — 22 cm

70 ST/KRT — 32 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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



5000787

BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125

125 g — 27 cm

50 ST/KRT — 32 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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




5001201

PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125

125 g — ± 22,5 cm

40 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN

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

**5001379****5000954**

PETIT PAIN RUSTIQUE MULTICÉRÉALES 125

125 g — ± 22,5 cm

40 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN

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

**5001379**

FIBER RICH STONE BAKED DEMI BAGUETTE DARK

150 g — 25,5 cm

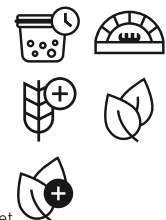
45 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 14-16'

VOORGEBAKKEN

Vezelrijk half stokbrood van tarwe en geroosterde mout met een mix van pompoenzaden, rogge, zonnebloempitten, gierst en haver. Met bloem bestrooid en op steen gebakken.



HALVE STOKBRODEN

RUSTIEKE HALVE STOKBRODEN

5001853 ARTISAN DEMI TWIST WHITE

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



Impressionant, artisanaal 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.



5001855 ARTISAN DEMI TWIST MULTIGRAIN

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



Impressionant, artisanaal 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.



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

ROBERT BROWNING



5001855

HALVE STOKBRODEN

KLASSIEKE HALVE STOKBRODEN

PANESCO
FOOD.COM

2104391

PREMIUM PLUS PETIT PAIN MULTICÉRÉALES 80

80 g — 18 cm

65 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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



2104361

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 85

85 g — 17 cm

65 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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



2104375

PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 85

85 g — 17 cm

65 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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



2104411

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 105

105 g — 20 cm

50 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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



HALVE STOKBRODEN

KLASSIEKE HALVE STOKBRODEN

2104394

PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 110

110 g — 22 cm

50 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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



2104362

PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 125

125 g — 27 cm

45 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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



2104365

PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE MULTICÉRÉALES 125

125 g — 27 cm

45 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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



2104396

PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE PAYSANNE 125

125 g — 27 cm

45 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

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





“Let there be
bread for all.”

NELSON MANDELA

2104389

DEMI BAGUETTE FB 120

120 g — 27 cm

26 ST/KRT — 56 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN

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



2104404

GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE MULTIGRAIN 140

140 g — 27 cm

45 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



2104405

GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE 140

140 g — 27 cm

45 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



STOKBRODEN

CIABATTAS & ZO

5000559

CIABATTA 250

250 g — ± 28 cm

24 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

Klassieke, Italiaanse ciabatta (meerdere porties).



2104403

CIABATTA XL 300

300 g — ± 34 cm

18 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

Klassieke, extra grote, Italiaanse ciabatta (meerdere porties).



5001277

BARRA BASTON 375

375 g — 56 cm

20 ST/KRT — 32 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 17-19'

VOORGEBAKKEN

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



5000469

BÛCHETTE CAMPAGNARDE 340

340 g — ± 37 cm

30 ST/KRT — 32 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 200°C · 18-20'

VOORGEBAKKEN

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



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

GWYNETH PALTROW

PANESCO
FOOD.COM



5001184

PAGNOTTA RÚSTICA 400

400 g — 36 cm

15 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 200°C · 10-12'

VOORGEBAKKEN

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



5001184

5001185

5001185

PAGNOTTA PAESANO 450

450 g — 37 cm

15 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 200°C · 10-12'

VOORGEBAKKEN

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



STOKBRODEN

RUSTIEKE STOKBRODEN

5000106

BARRA GALLEGA 260

260 g — 45 cm

18 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 14-16'

VOORGEBAKKEN



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



5001276

BARRA CAMPESINA 270

270 g — 43 cm

20 ST/KRT — 40 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 14-16'

VOORGEBAKKEN



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.



5001146

BAGUETTE À L' ANCIENNE 280

280 g — ± 54 cm

20 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN



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



5001145

BAGUETTE MULTICÉRÉALES À L' ANCIENNE 280

280 g — ± 54 cm

20 ST/KRT — 36 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN



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



PANESCO
 FOOD.COM


5001857

5001857

ARTISAN TWIST WHITE

350 g — ± 52 cm

15 ST/KRT — 32 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

Impressionant, artisanaal 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.



5001858

ARTISAN TWIST MULTIGRAIN

400 g — ± 52 cm

15 ST/KRT — 32 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

Impressionant, artisanaal 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.



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

ALAN ALEXANDER MILNE

STOKBRODEN

KLASSIEKE STOKBRODEN

2104369

PREMIUM PLUS BAGUETTE 250

250 g — 57 cm
30 ST/KRT — 24 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 14-16'

VOORGEBAKKEN

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



2104408

PREMIUM PLUS BAGUETTE PAYSANNE 250

250 g — 57 cm
24 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 14-16'

VOORGEBAKKEN

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



2104381

PREMIUM PLUS BAGUETTE MULTICÉRÉALES 250

250 g — 57 cm
24 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 14-16'

VOORGEBAKKEN

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



2104367

PREMIUM PLUS PARISIENNE 440

440 g — 57 cm
14 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 17-19'

VOORGEBAKKEN

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



BRODEN

5000922

ORGANIC PAVÉ AU LEVAIN 450

450 g

15 ST/KRT — 40 KRT/PAL

BAKKEN 210°C · 14-16'

VOORGEBAKKEN

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



5000921

ORGANIC BOULOT MULTIGRAIN 450

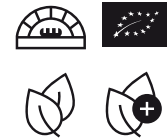
450 g

12 ST/KRT — 40 KRT/PAL

BAKKEN 210°C · 14-16'

VOORGEBAKKEN

Biobrood van tarwe- en roggebloem, verrijkt met bio zonnebloempitten, bio sesamzaad, bio lijnzaad en bio maanzaad. Gemaakt van 100% natuurlijke ingrediënten, zonder additieven.



5001058

ORGANIC PAVÉ BÛCHERON 500

500 g

14 ST/KRT — 40 KRT/PAL

BAKKEN 210°C · 14-16'

VOORGEBAKKEN

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



LOAVES MADE
WITH LOVE

PANESCO.COM



BRODEN

5001281

FARMERS BREAD DARK 500

500 g

12 ST/KRT — 36 KRT/PAL

BAKKEN 210°C · 14-16'

VOORGEBAKKEN



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



5001281

2104400

SOURDOUGH BOULOT WHITE

550 g

11 ST/KRT — 36 KRT/PAL

BAKKEN 210°C · 14-16'

VOORGEBAKKEN



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 zuurdesemsmaak dat langer vers blijft.



2104401

SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN

600 g

11 ST/KRT — 36 KRT/PAL

BAKKEN 210°C · 14-16'

VOORGEBAKKEN



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 zuurdesemsmaak dat langer vers blijft.





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

ALEX MORRITT

5000689

SPELT BREAD 600

600 g

15 ST/KRT — 36 KRT/PAL

BAKKEN 210°C · 14-16'

VOORGEBAKKEN

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



5001282

FARMERS BREAD WHITE 600

600 g

12 ST/KRT — 36 KRT/PAL

BAKKEN 210°C · 14-16'

VOORGEBAKKEN

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.



5000688

MILLER LOAF 600

600 g

10 ST/KRT — 36 KRT/PAL

BAKKEN 210°C · 9-11'

VOORGEBAKKEN

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.



BRODEN

5001383

FIBER RICH BOULOT DARK

830 g

6 ST/KRT — 40 KRT/PAL

BAKKEN 210°C · 9-11'

VOORGEBAKKEN

Vezelrijk brood van tarwe en geroosterde mout met een mix van pompoenzaden, rogge, zonnebloempitten, gierst en haver. Met bloem bestrooid.



5001176

WHITE BLOOMER FB 800

800 g

6 ST/KRT — 40 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · Minder dan 3'

AFGEBAKKEN

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



5001447

LARGE SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN

900 g

9 ST/KRT — 40 KRT/PAL

BAKKEN 210°C · 14-16'

VOORGEBAKKEN

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 zuurdesemsmaak dat langer vers blijft.



5000536

5000896



5001440 RUSTIC SOURDOUGH LOAF WHITE

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



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



5001442 RUSTIC SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN

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



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



5000536 PAIN POLKA 1100

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



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



5000896 PAIN POLKA MULTICÉRÉALES 1100

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



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



BRODEN

5001602
PAVÉ FERMIER

1100 g
6 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 19-21’
VOORGEBAKKEN



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



5001602

5001603
PAVÉ MEUNIER

1100 g
6 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 19-21’
VOORGEBAKKEN



Artisanaal, donker meergranen desembrood 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.



**EQUAL
SLICES WITH
AN INCOMPARABLE
TASTE**
PANESCO.COM

PANESCO
 FOOD.COM
2104372**PAVÉ GARDE CHASSE 1900**

1900 g

4 ST/KRT — 36 KRT/PAL

BAKKEN 210°C · 19-21'

VOORGEBAKKEN

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

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

1900 g

4 ST/KRT — 36 KRT/PAL

BAKKEN 210°C · 19-21'

VOORGEBAKKEN

Brood in landelijke stijl, gemaakt van tarwe-, rogge- en geroosterde moutbloem en verrijkt met soja, zonnebloempitten en sesamzaad. Bebloemd en op steen gebakken.

**5001602****5001604****5001603****2104372****2104366****5001604****PAVÉ GARDE MESSIER 1900**

1900 g

4 ST/KRT — 40 KRT/PAL

BAKKEN 210°C · 19-21'

VOORGEBAKKEN

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.



VOORGESNEDEN TOASTBRODEN

5001776

GLUTEN-FREE BREAD SLICES MIX

110 g

2 x 12 x 5 ST/KRT — 112 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

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'.



5000484

TRAMEZZINO

1000 g — 10 slices / 45 cm

6 ST/KRT — 48 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

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.



5000779

TRAMEZZINO RYE

1000 g — 10 slices / 45 cm

6 ST/KRT — 48 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

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.



5000963

TRAMEZZINO POMODORE

1000 g — 10 slices / 45 cm

6 ST/KRT — 48 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

KLAAR OM TE SERVEREN

Horizontaal gesneden tarwebrood verrijkt met tomatenpulp en oregano, zonder korst; gesneden in 10 sneden van 45 x 10 x 0,85 cm. Ideaal om te beleggen of als toast.




5001008**SANDWICH BREAD WHITE 800**

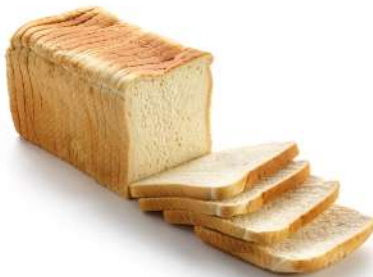
800 g — 18 + 2 slices

10 x 1 ST/KRT — 48 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 60'

KLAAR OM TE SERVEREN

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.

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

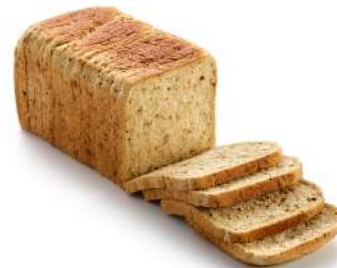
800 g — 18 + 2 slices

10 x 1 ST/KRT — 48 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 60'

KLAAR OM TE SERVEREN

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.

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

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

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. Ideal voor country styled sandwiches, paninis & toasts.

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

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

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. Ideal voor country style sandwiches, paninis en toasts.





SAVOURY

124 APERITIEFHAPJES

127 HARTIGE LUNCH

130 HARTIGE SNACKS



TREAT YOUR
TYD
DRINK

TREAT YOUR DRINK: DE KLEINE EXTRA'S DIE HET VERSCHIL MAKEN

Je klanten een fijn moment of geslaagde avond bezorgen, is als chef het ultieme doel. En dat zit meer dan eens in kleine zaken of in een origineel extraatje. Zo maakt een verrassend hapje bij een drankje of een bijzonder voorafje voor de maaltijd de beleving van je tafelgasten compleet.

De savoury bites van PANESCO zijn ontwikkeld om een meerwaarde in de beleving van jouw klant te creëren zonder dat het je veel extra tijd kost. Rijk gevulde hartige verwennerijen die in minder dan 5 minuten klaar zijn. Om zo te serveren of om verder af te werken in je eigen stijl. De perfecte aanvulling bij een glas of gerecht, die vast en zeker gesmaakt wordt.





TREAT YOUR
DRINK
TYD

Een breed gama
met suggesties voor:

BORRELHAPJE
BORDJE GEMENGD
WACHTBORDJE
HIGH WINE
VOORGERECHT
RECEPTIE





APERITIEFHAPJES

5001495

MINI SAVOURY MUFFIN TOMATO

30 g

2 x 25 ST/KRT — 168 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 60'

KLAAR OM TE SERVEREN

Hartige minimuffin met een vulling van tomaat en gegarneerd met kerstomaat.



5001302

MINI PITTA BEEF CURRY

20 g

4 x 16 ST/KRT — 160 KRT/PAL

of MICROWAVE 900 W · 60 sec

WARM OPDIENEN

Een origineel pitabroodje gevuld met gemarineerde en geroosterde reepjes rundvlees, gekruid in een Indische currymix uit Madras.



5001496

MINI SAVOURY MUFFIN SPINACH

30 g

2 x 25 ST/KRT — 168 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 60'

KLAAR OM TE SERVEREN

Hartige minimuffin met een vulling van spinazie en afgewerkt met gehakte courgette.



5001495



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

LUIS BUNUEL

5001305

MINI BRUSCHETTA MIX

38 g

8 x (3 x 3) ST/KRT — 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 4-6'

WARM OPDIENEN

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.



5001306

MINI BEEF BURGER

30 g

4 x 24 ST/KRT — 104 KRT/PAL

BAKKEN 160°C · 4-6'

of MICROWAVE 750 W · 90 sec

WARM OPDIENEN

Minihamburger van gebakken rundvlees met tomatenblokjes, ui, ketchup en mosterd tussen een zacht broodje.



5001307

MINI PIZZETTA APÉRO

30 g

30 x 4 ST/KRT — 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 220°C · 7-8'

WARM OPDIENEN

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



APERITIEFHAPJES

5001867

MINI PIZZA FAGOTTINI MIX

± 30 g

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

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 6-8'

WARM OPDIENEN

Assortiment van originele, handgemaakte pizzatulpjes in drie verschillende smaken: rucolapesto met tomaat, fontinakaas en spek, pepperoni en mozzarella.



5001680

MINI PIZZA CUP MIX

± 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

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



5001770

MINI SAVOURY CUP MIX

20 g

3 x 40 ST/KRT — 120 KRT/PAL

BAKKEN 180°C · 8-10'

WARM OPDIENEN

Assortiment van mini kuipjes van kruimeldeeg in 3 verschillende vormen en smaken: 40 ronde kuipjes 'quiche Lorraine', 40 driehoekige kuipjes met een saus van tomaat, basilicum en mozzarella, 40 vierkante kuipjes met Emmentaler, Beaufort en Cantal kaas.



5000849

MINI TARTELETTE APÉRO MIX

18 g

5 x (5 x 5) ST/KRT — 144 KRT/PAL

BAKKEN 180°C · 12-15'

WARM OPDIENEN

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.



HARTIGE LUNCH

PANESCO
FOOD.COM

5001280

WHITE 4-TO-SHARE WITH GARLIC

150 g

12 ST/KRT — 120 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 200°C · 8-10'

VOORGEBAKKEN

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



5001682

QUICHE LORRAINE SQUARE

200 g

18 ST/KRT — 126 KRT/PAL

BAKKEN 170°C · 40-44'

WARM OPDIENEN

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



5001683

QUICHE SPINACH GOAT CHEESE SQUARE

200 g

18 ST/KRT — 126 KRT/PAL

BAKKEN 170°C · 40-44'

WARM OPDIENEN

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



“The appetite
is sharpened by
the first bite.”

JOSÉ RIZAL



Piece of Break

HANDHELD SAVOURY SNACKS

ON DEMAND

Steeds meer mensen zijn minder en minder klokvast wat eetmomenten betreft. Vooral tijdens de werkweek gebeurt alles eerder 'on demand' en 'on short notice'. Zeker bij jonge stadsbewoners worden de 3 vaste maaltijden vervangen door meerdere kleinere eetmomenten waar en wanneer het past.

ON SHORT NOTICE

De veranderende eetgewoontes van de consument creëren nieuwe opportuniteiten. De hele dag door is er vraag naar snacks en daar kan je perfect op inspelen. 'Piece of Break' van PANESCO bevat enkel trendy, smaakvolle en hartige tussendoortjes of aanvullingen bij de maaltijd.

ANYTIME, ANYWHERE

De bereiding van een Piece of Break product is doelbewust een 'piece of cake': even kort de oven in en serveren maar; bijzonder gebruiksvriendelijk. De investering van tijd en middelen is heel beperkt, het rendement heerlijk hoog.

Verover de harten van jouw klanten met een hartige hapklare snack die vast en zeker in de smaak valt. Anytime, anywhere!



HARTIGE SNACKS

2504283

BELGIAN SAUSAGE ROLL

169 g

50 ST/KRT — 80 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 30-32'

WARM OPDIENEN

Bladerdeeg gevuld met een frikandel van kip en varkensvlees.



5000023

DUTCH CHEESE LATTICE

130 g

60 ST/KRT — 80 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 30-32'

WARM OPDIENEN

Bladerdeeg met kaassoufflé en bestrooid met gemalen kaas.



5001508

MINCED MEAT ROLL

130 g

60 ST/KRT — 80 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 30-32'

WARM OPDIENEN

Saucijzenbroodje met pittig gekruid gehakt van varkens- en rundvlees.



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

UNKNOWN AUTHOR

PANESCO
 FOOD.COM
5000556**FEUILLETÉ FLORENTINE**

125 g

50 ST/KRT — 60 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 20-22'

WARM OPDIENEN

Bladerdeegsnack met spinazieroom en Griekse geitenkaas, bestrooid met geraspte kaas.

**5000031****FEUILLETÉ HAM CHEESE**

130 g

60 ST/KRT — 80 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 30-32'

WARM OPDIENEN

Bladerdeegsnack met kaassaus en dobbelsteentjes gekookte ham.

**5001649****5001649****CROISSANT HAM CHEESE FILLING**

100 g

2 x 30 ST/KRT — 56 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 20-22'

WARM OPDIENEN

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



HARTIGE SNACKS

5001684

OVAL PIZZETTA MULTIGRAIN VEGETABLES

135 g

24 ST/KRT — 96 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · 8-10'

WARM OPDIENEN

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



5001686

OVAL PIZZETTA SALAMI ARRABIATA

135 g

24 ST/KRT — 96 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · 8-10'

WARM OPDIENEN

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



5001783

OVAL PIZZETTA HAM HAWAII

150 g

24 ST/KRT — 96 KRT/PAL

BAKKEN 200°C · 8-10'

WARM OPDIENEN

Ovaalvormige pizza in enkele portiegrootte met heerlijke tomatensaus, belegd met ananas, blokjes ham en geraspte kaas.



5001373

FILLED PANINI CHICKEN CHEESE

235 g

14 x 1 ST/KRT — 96 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 360'

BAKKEN 200°C · 4-6'

of GRILLEN 220°C · 3-5'

WARM OPDIENEN

Met paprika bestrooide panini met kip, kaas en tomatensaus.



PANESCO
 FOOD.COM
5000867**PANIZZA VENEZIA**

150 g

8 x 4 ST/KRT — 84 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 60'

BAKKEN 220°C · 8-10'

WARM OPDIENEN

Een traditionele pizzabodem, als een kano gevouwen en opgevuld met pasata van tomaat en mozzarella.

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

120 g

25 ST/KRT — 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 60'

BAKKEN 200°C · 7-9'

WARM OPDIENEN

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

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

200 g

14 x 1 ST/KRT — 96 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 360'

BAKKEN 200°C · 4-6'

of GRILLEN 220°C · 3-5'

WARM OPDIENEN

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

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

120 g

25 ST/KRT — 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 60'

BAKKEN 200°C · 7-9'

WARM OPDIENEN

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.



ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN LEGENDE ALLERGENEN p142

A														
28	5000113	ALMOND COOKIE WITH BUTTER	•		•			•	•	•				
43	5001369	APPLE TART MAISON	•		•				•					
43	5000697	APPLE TART NORMANDE	•		•				•					
21	5000901	APPLE TURNOVER	•											
67	5001854	ARTISAN DEMI TWIST DIAVOLINO	•											
100	5001855	ARTISAN DEMI TWIST MULTIGRAIN	•									•		
67	5001856	ARTISAN DEMI TWIST ONION	•											
100	5001853	ARTISAN DEMI TWIST WHITE	•											
107	5001858	ARTISAN TWIST MULTIGRAIN	•									•		
107	5001857	ARTISAN TWIST WHITE	•											
B														
92	5001766	BAGEL	•					•						
92	5000563	BAGEL 85	•					•						
92	5001769	BAGEL EVERYTHING	•					•				•		
93	5001768	BAGEL MULTIGRAIN	•					•						
92	5001767	BAGEL SESAME POPPY	•					•				•		
106	5001146	BAGUETTE À L' ANCIENNE 280	•											
106	5001145	BAGUETTE MULTICÉRÉALES À L' ANCIENNE 280	•									•		
104	5001277	BARRA BASTON 375	•											
96	5001483	BARRA BASTON MEDIA 155	•											
106	5001276	BARRA CAMPESINA 270	•											
106	5000106	BARRA GALLEGA 260	•											
98	5000602	BARRA GALLEGA MEDIA 125	•											
98	5000787	BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125	•											
98	5001117	BARRA RÚSTICA 100	•											
98	5001257	BARRA RÚSTICA MULTICÉRÉALES 100	•									•		
45	5000845	BAVAROIS CHOCOLATE ALMOND MILK	•		•			•	•	•				
45	5001668	BAVAROIS FRUIT SLICE WITH RASPBERRIES	•		•			•	•					
46	5001296	BAVAROIS MOKA CHOCOLAT	•		•			•	•	•				
45	5000844	BAVAROIS RASPBERRY LEMON	•		•			•	•	•				
31	5001588	BELGIAN APPLE RING CAKE	•		•			•	•					
31	5001589	BELGIAN CHOCOLATE RING CAKE	•		•			•	•					
130	2504283	BELGIAN SAUSAGE ROLL	•					•						
33	5000105	BELGIAN SUGAR WAFFLE	•		•			•						
29	5001775	BLACK & WHITE COOKIE	•		•			•	•					
39	5001846	BLUEBERRY RED VELVET CAKE	•		•			•	•					
96	2104370	BOCATA 140	•											
68	5000798	BOCATINO ROMBO 30	•											
78	5000617	BOWL BREAD	•									•		
84	2104357	BRIOCHE BUN 85	•						•					

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN

B




83	5001676	BRIOCHE BUN MINI 10	.		.				.								
83	2104204	BRIOCHE BUN PRE-SLICED 30	.						.								
84	2104377	BRIOCHE BUN PRE-SLICED 85	.						.								
83	2104386	BRIOCHE BUN RUSTIC 30	.						.								
82	2104425	BRIOCHE HOT DOG ROLL 70	.						.								
32	5001762	BROWNIE CHOC HAZELNUT							
32	5000330	BROWNIE DOUBLE CHOC							
32	5001590	BROWNIE TRAY CHOC SALTED CARAMEL							
33	5000622	BRUSSELS WAFFLE	.		.				.								
104	5000469	BÛCHETTE CAMPAGNARDE 340	.														

C

21	5000970	CARIBBEAN TWISTER								
133	5001765	CESTINO HAM MOZZARELLA	.					.	.								
133	5001764	CESTINO VEGGIE MOZZARELLA	.					.	.								
85	5001843	CHEESE GRATIN ROLL	.					.	.								
28	5000574	CHOC CHIP COOKIE								
41	5001850	CHOCOLATE BARLET								
38	5001364	CHOCOLATE CREAM CAKE								
38	5001847	CHOCOLATE RASPBERRY DREAM CAKE								
47	5001844	CHOCOLATE SALTED CARAMEL DELIGHT							
95	2104384	CIABATTA 105	.														
104	5000559	CIABATTA 250	.														
95	2104368	CIABATTA FB 120	.														
95	2104395	CIABATTA MULTIGRAIN 85	.									.					
81	5000935	CIABATTA PRE-GRILLED PRE-SLICED 120	.														
81	5001612	CIABATTA SQUARE FB PRE-SLICED	.														
104	2104403	CIABATTA XL 300	.														
22	5001473	CINNAMON SWIRL								
42	5001461	CLASSIC CHEESECAKE								
65	5001453	CRAMIQUE								
65	5001454	CRAQUELIN								
17	5001648	CROISSANT ALMOND FILLING							
15	5001592	CROISSANT ARTISANAL AU BEURRE								
15	5000655	CROISSANT AU BEURRE 65								
15	2004117	CROISSANT AU BEURRE FB 45	.					.	.								
15	5000914	CROISSANT AU BEURRE FB 55	.					.	.								
16	5001751	CROISSANT AU BEURRE MULTIGRAIN 80	.					.	.								
17	5001647	CROISSANT CHOCOLATE HAZELNUT FILLING							
16	5001211	CROISSANT CURVED								
17	5001673	CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO FILLED							

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN

																
C																
17	5001674	CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY FILLED	•		•				•							
131	5001649	CROISSANT HAM CHEESE FILLING	•		•				•							
40	5000640	CROSTATA AL LIMONE	•		•				•							
86	5001800	CRYSTAL ROLL BEER PRE-SLICED	•													
86	5001802	CRYSTAL ROLL MULTIGRAIN PRE-SLICED	•					•	•				•			
86	5001801	CRYSTAL ROLL RUSTIC PRE-SLICED	•													
D																
23	5000732	DANISH CUSTARD CROWN	•		•				•	•						
23	5001472	DANISH MIX	•		•	•			•	•						
103	2104389	DEMI BAGUETTE FB 120	•						•							
28	5000575	DOUBLE CHOC CHIP COOKIE	•		•			•	•							
130	5000023	DUTCH CHEESE LATTICE	•		•			•	•				•			
F																
110	5001281	FARMERS BREAD DARK 500	•										•			
111	5001282	FARMERS BREAD WHITE 600	•													
43	5000979	FEUILLETÉ AUX POMMES	•						•							
131	5000556	FEUILLETÉ FLORENTINE	•		•				•							
131	5000031	FEUILLETÉ HAM CHEESE	•		•			•	•				•			
90	2104402	FIBER RICH BAGNAT DARK	•													
90	2104388	FIBER RICH BAGNAT WHITE	•													
90	5001450	FIBER RICH BAGNAT WHOLEGRAIN	•						•							
112	5001383	FIBER RICH BOULOT DARK	•													
99	5001379	FIBER RICH STONE BAKED DEMI BAGUETTE DARK	•													
133	5001467	FILLED FOCACCIA MEDITERRANEA	•		•				•				•	•		
132	5001373	FILLED PANINI CHICKEN CHEESE	•		•			•	•				•			
88	5000791	FLAGUETTE	•						•							
88	5001149	FLAGUETTE DEMI-LUNE	•						•							
88	5001088	FLAGUETTE MILLER	•											•		
88	5000961	FLAGUETTE TOMATO BLACK OLIVE	•						•							
33	5000709	FLANDERS SWEET PANCAKES	•		•				•							
29	5001288	FLAPJACK CHOCOLATE CHIP	•		•			•	•							
29	5001043	FLAPJACK FRUIT	•		•				•							
77	5000361	FOCACCIA OLIO FB	•													
77	5000481	FOCACCIA POMODORI	•													
76	5000265	FOCACCIA ROLL FB FINE HERBS PRE-SLICED	•													
77	5000786	FOCACCIA ROSMARINO	•													

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN

G



116	5001776	GLUTEN-FREE BREAD SLICES MIX						•	•						
28	5001436	GLUTEN-FREE CHOC CHIP COOKIE		•				•	•	•					
75	5001777	GLUTEN-FREE ROLL MULTIGRAIN						•	•						
66	5001435	GLUTEN-FREE ROLL RAISIN NUTS						•	•	•					
103	2104405	GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE 140	•						•						
103	2104404	GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE MULTIGRAIN 140	•					•	•			•			

I

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

K

73	2104532	KAISER ROLL	•												
73	2103232	KAISER ROLL MULTIGRAIN	•												
73	5001099	KAISER ROLL SCHWARZWALD	•					•				•			
74	5000515	KORNLI-ROLL	•												

L

112	5001447	LARGE SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN	•										•		
85	5001675	LAUGEN BUN PRE-SLICED 80	•												
82	5001725	LAUGEN HOT DOG ROLL PRE-SLICED 80	•												
41	5001849	LEMON MERINGUE BARLET	•		•				•						
31	5001522	LEMON RING CAKE	•		•				•						
67	5000837	LINEA RUSTICHINI	•												
46	5001295	LINGOT AU CHOCOLAT ET CARAMEL	•		•			•	•	•					
46	5001464	LINGOT CHOCOLAT FRAMBOISE YAOURT	•		•			•	•						

M

22	5000731	MAPLE PECAN PLAIT	•		•				•	•				•	
42	5001460	MARBLED BLUEBERRY CHEESECAKE	•		•			•	•						
71	5000511	MARGUERITE 300	•												
71	5000510	MARGUERITE CAMPAGNE 300	•										•		
16	5000654	MAXI CROISSANT AU BEURRE 75	•		•				•						
111	5000688	MILLER LOAF 600	•					•					•		
130	5001508	MINCED MEAT ROLL	•		•			•	•						
57	5001287	MINI AMERICAN MUFFIN MIX	•		•			•	•						
52	5000772	MINI BAVAROIS PARADISO MIX	•		•			•	•	•					
125	5001306	MINI BEEF BURGER	•									•			
56	5001499	MINI BEIGNET CARAMEL	•		•				•						
56	5001178	MINI BEIGNET CHOCO NOISETTES	•		•			•	•	•					
56	5001289	MINI BEIGNET FRUITS ROUGES	•		•				•						
56	5001839	MINI BEIGNET SPECULOOS	•		•			•	•						
125	5001305	MINI BRUSCHETTA MIX	•						•						

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN

M



68	2104392	MINI CIABATTA FB MIX	.					.				.			
70	2104379	MINI CLASSIC ROLL 35 MIX	.									.			
14	5000648	MINI CROISSANT AU BEURRE	.	.				.							
14	5001456	MINI CROISSANT AU BEURRE CURVED	.					.							
14	5001758	MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO						
14	5001757	MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY						
19	5001458	MINI DANISH MARZIPAN TWISTER			
19	5000929	MINI DANISH MIX						
68	2104237	MINI DIAMOND ROLL MIX	.				.					.			
55	5001502	MINI DONUT FANCY MIX						
55	2104222	MINI DONUT TRIO MIX						
57	5001500	MINI DUTCH PANCAKE BITES							
55	5001664	MINI ÉCLAIR COFFEE CREAM MIX							
55	5000110	MINI ÉCLAIR VANILLA CHOCOLATE							
18	5001150	MINI FEUILLETÉ AUX FRUITS MIX							
53	5001362	MINI MACARONS DE MALMÉDY						
53	5001507	MINI MACARONS DE PARIS COFFRET						
19	5000971	MINI MAPLE PECAN PLAIT			
52	5001363	MINI MOELLEUX INTENSE							
69	5001355	MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35 MIX	.				.								
67	5001279	MINI PAGNOTTELLA MEDITERRANEA 45 MIX	.				.								
70	5001266	MINI PAGNOTTELLA PAESANO 45	.				.								
70	5001265	MINI PAGNOTTELLA RUSTICA 45	.				.								
18	5000649	MINI PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE							
18	5000650	MINI PAIN AUX RAISINS AU BEURRE							
52	5001692	MINI PASTEL DE NATA			
124	5001302	MINI PITTA BEEF CURRY	.				.				.				
126	5001680	MINI PIZZA CUP MIX	.				.								
126	5001867	MINI PIZZA FAGOTTINI MIX	.				.								
125	5001307	MINI PIZZETTA APÉRO	.				.								
64	2104406	MINI PREMIUM BRIOCHE ROLL 22	.				.								
69	5001865	MINI ROSE ROLL 30 MIX	.				.					.			
69	5000550	MINI RUSTIC ROLL 40 MIX	.				.					.			
126	5001770	MINI SAVOURY CUP MIX	.	.			.								
124	5001496	MINI SAVOURY MUFFIN SPINACH	.	.			.								
124	5001495	MINI SAVOURY MUFFIN TOMATO	.	.			.								
68	5001376	MINI SOFT ROLL 17 MIX	
57	5001501	MINI SUGAR WAFFLE TREATS	.	.			.								
126	5000849	MINI TARTELETTE APÉRO MIX								
52	5001173	MINI TATIN	.				.								

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN

P



79	2104160	PANINI HERBS PRE-GRILLED PRE-SLICED 110	.																
79	2104364	PANINI PRE-GRILLED 110	.																
79	2104410	PANINI PRE-GRILLED PRE-SLICED 110	.																
81	5000898	PANINI SESAME NIGELLA	.														.		
80	2104218	PANINI WHOLEMEAL PRE-GRILLED PRE-SLICED	.																
133	5000867	PANIZZA VENEZIA	.						.										
47	5001573	PARADE OF BELGIAN CHOCOLATE QUENELLES										
66	2104414	PAVÉ CRANBERRY 450	.																
114	5001602	PAVÉ FERMIER	.																
115	2104372	PAVÉ GARDE CHASSE 1900	.																
115	2104366	PAVÉ GARDE FORESTIER 1900	.				.										.		
115	5001604	PAVÉ GARDE MESSIER 1900	.														.		
114	5001603	PAVÉ MEUNIER	.														.		
97	5000795	PETIT PAIN ARDENNAIS MIX	.				.										.		
74	5000796	PETIT PAIN GALLEGA 60	.																
99	5000954	PETIT PAIN RUSTIQUE MULTICÉRÉALES 125	.														.		
99	5001201	PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125	.																
53	5001841	PETITS-FOURS ICONIC										
87	5001375	POLDER BREAD ROLL 100	.																
64	2104374	PREMIUM BELGIAN BRIOCHE ROLL	.	.				.											
84	5001601	PREMIUM MULTIGRAIN BRIOCHE ROUND 85		
108	2104369	PREMIUM PLUS BAGUETTE 250	.																
108	2104381	PREMIUM PLUS BAGUETTE MULTICÉRÉALES 250	.														.		
108	2104408	PREMIUM PLUS BAGUETTE PAYSANNE 250	.																
102	2104394	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 110	.																
102	2104362	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 125	.																
102	2104365	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE MULTICÉRÉALES 125	.														.		
102	2104396	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE PAYSANNE 125	.																
108	2104367	PREMIUM PLUS PARISIENNE 440	.																
101	2104411	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 105	.																
70	2104398	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 35	.																
75	2104390	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 55	.																
101	2104361	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 85	.																
101	2104391	PREMIUM PLUS PETIT PAIN MULTICÉRÉALES 80	.														.		
75	2104409	PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 55	.																
101	2104375	PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 85	.																
54	5001498	PROFITEROLE CARAMEL											
54	5001191	PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ										
54	5000700	PROFITEROLE DAIRY CREAM	.	.				.											

Q














R

S

T

[illegible]

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN

			            													
T																
116	5000779	TRAMEZZINO RYE	•													
94	5001142	TRIANGLE MULTIGRAIN										•		•		
94	5001143	TRIANGLE WHITE WITH CORN	•													
78	5000055	TUNNBRÖD	•													
76	5001883	TUSCAN FLAT BREAD PRE-SLICED	•													
43	5000996	TYROLER APFELSTRUDEL 125	•													
V																
21	5001666	VANILLA CREAM BAR	•						•							
78	5000416	VIKINGBRÖD ROUND	•													
87	5000862	VITAL-JA	•									•				
W																
127	5001280	WHITE 4-TO-SHARE WITH GARLIC	•					•								
112	5001176	WHITE BLOOMER FB 800	•					•	•							
42	5000933	WHITE CHEESECAKE	•		•			•	•							

Deze lijst geeft de situatie weer op 07/2019. Lichte receptuur wijzigingen (waar een product onderhevig kan aan zijn), kan het voorkomen van allergenen in een product beïnvloeden. Gelieve daarom steeds voor de laatste nieuwe informatie omtrent allergenen, onze technische fiches raad te plegen op onze website www.panesco.com.



GLUTEN



SCHAALDIEREN



EIEREN



VIS



AARDNOTEN (PINDA'S)



SOYA



MELK



NOTEN



SELDERIJ



MOSTERD



SESAMZAAD



ZWAVELDIOXIDE EN SULFIETEN



LUPINE



WEEKDIEREN

LEGENDE LABELS



Het product is bereid met zuurdesem.



Het product is gebakken in een steenoven.



Het product is 'vezelrijk'.



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



Het product is geschikt voor gebruik in vegetarische voeding.



Het product is geschikt voor gebruik in veganistische voeding.



Het product is glutenvrij.



Het product is lactosevrij.

Merk op dat deze labels de situatie weergeven op 07/2019. De toekenning van labels kan verschillen door veranderingen in het recept. De meest recente informatie over ingrediënten vindt u bij de technische specificaties van het product op onze website www.panesco.com.

BAKTECHNOLOGIEËN & INSTRUCTIES

BAKTECHNOLOGIEËN

AFGEBAKKEN

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

VOORGEBAKKEN

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

KLAAR OM TE BAKKEN

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

WARM OPDIENEN

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

KLAAR OM TE SERVEREN

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

BAKINSTRUCTIES

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

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

BIJKOMENDE AANBEVELINGEN

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

Voor onmiddellijke consumptie na het bakken raden we aan om de BRODEN 45 à 90 minuten voor het bakken te ontdooien (op kamertemperatuur). Dat resulteert in een beter gebakken product (na afkoeling) dat geschikt is voor onmiddellijke consumptie.

Voordelen zijn een betere textuur, een dikkere, krokantere korst en een langer houdbaar product bij kamertemperatuur.

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

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

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

NOTITIES

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

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

NOTITIES

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

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

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

COLOPHON

COPYRIGHT

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

FOTOGRAFIE

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

BELGIUM + LUXEMBOURG

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FINLAND

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

FRANCE

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

GERMANY

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

GREECE + CYPRUS

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

HUNGARY

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

IBÉRICA

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

ITALY

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

NORWAY

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

POLAND

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

ROMANIA

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

RUSSIA

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

SLOVAKIA

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

SWEDEN

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

THE NETHERLANDS

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

TURKEY

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

UNITED KINGDOM & IRELAND

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

COLOMBIA

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

EXPORT

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

**LA LORRAINE BAKERY GROUP**
PANESCO

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