



Catalogus



panesco  
*keep exploring*

2022-2023



**panesco**

*keep exploring*

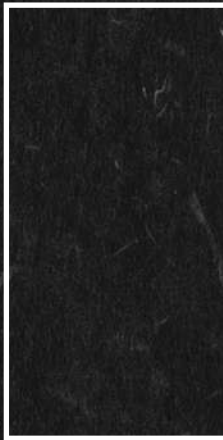
The image is a vertical collage of four distinct food-related photographs. From top to bottom: 1) A bunch of fresh thyme with its roots, tied with twine, resting on a dark wooden surface. 2) A close-up of a hand holding a green pea pod, with several bright green peas visible inside. 3) A bowl of fresh raspberries, showing their characteristic bumpy texture and red color. 4) A close-up of golden-brown, crusty bread, possibly focaccia or a similar flatbread, with a white rectangular box highlighting a portion of it. The text 'We zijn allemaal panesco.' is overlaid in a white, elegant serif font across the center of the collage.

*We zijn allemaal panesco.*



*We zijn allemaal  
explorers.*

*Voor ontdekkers,*  
zoals jij



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

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

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

We zijn hier om je creativiteit aan te wakkeren.

#keepexploring



een  
onverwacht  
samenspel

smaken  
& texturen



een  
zintuiglijke  
ontdekking



ingrediënten  
& combinaties





nieuwe  
ideeën

innovaties



unieke



terroirs



# Een reis voor alle zintuigen



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

### *Smaaksensaties*

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

### *Aromatische extase*

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

### *Contrast van texturen*

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

### *Visuele aantrekkingskracht*

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



Inspiratie  
van chefs tot chefs



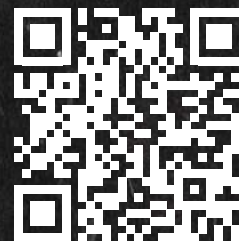
We zijn er ook voor chefs, foodmakers en creators,  
zodat ze al hun creativiteit de vrije loop kunnen laten.

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

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

Op zoek naar meer inspiratie van chefs tot chefs?  
Scan de code met je smartphone of ga naar  
[www.panesco.com/be-nl/onze-recepten](http://www.panesco.com/be-nl/onze-recepten).

Samen zetten we onze  
*ontdekkingsstocht* verder.







## Gemaakt met *vuur*

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

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

Ontdek onze broden ..... pagina 78



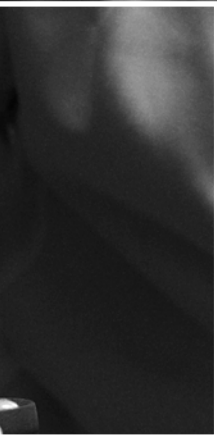




Nieuw

# Luc Callebaut & Nathalie Vanhaver

*Meester-kaasrijpers Callebaut-Vanhaver*



Op zoek naar meer inspiratie van chefs tot chefs?  
Scan de code met je smartphone of ga naar  
[www.panesco.com/be-nl/onze-recepten..](http://www.panesco.com/be-nl/onze-recepten..)







## Met de *hand gedraaid* en op steen gebakken

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

Ontdek onze ambachtelijke bistro twists ..... pagina 73





## Geweldig recept, *geweldige vorm*

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

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

Ontdek onze ambachtelijke bûchettes ..... pagina 70



Op zoek naar meer inspiratie van chefs tot chefs?  
Scan de code met je smartphone of ga naar  
[www.panesco.com/be-nl/onze-recepten](http://www.panesco.com/be-nl/onze-recepten).



*Marco Van Rutten*

*Executive chef NH Hotel Krasnapolsky Amsterdam*

**panesco**  
keep exploring

Nieuw









# Glanzend, *krokant genot*

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

Ontdek onze knapperige open vormen ..... pagina 98





# De opwinding bij een *heruitgevonden* *klassieker*

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

Ontdek onze afgebakken croissant cups ..... pagina 96





# Hej *Scandinavie!*

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

Ontdek onze Danish snails ..... pagina 100





# Hemelse *haver*

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

Ontdek onze havermoutbroden ..... pagina 110

The image features two loaves of bread against a dark, textured background. The loaf on the left is a plain, golden-brown baguette-style loaf with a slightly cracked crust. The loaf on the right is a similar style but is heavily topped with a mixture of white and dark seeds, including sesame and flax. The word "Brood" is written in a white, serif font across the center of the image, overlapping both loaves. A white rectangular border is visible on the right side of the image.

# Brood



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

# Mini broodjes < = 45 gram

5002091

## Mini soft roll mix

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



17 g



6 X 40 ST/KRT - 60 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



2104237



## Mini diamond roll mix

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



30 g



3 X 45 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 4-6



VOORGEBAKKEN



2104711



## Mini brioche roll

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



27 g - 8,5 cm



6 X 25 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001865



## Mini rose roll mix

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



30 g - Ø 6 cm



135 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 4-6'



VOORGEBAKKEN



2104379



## Mini classic roll mix

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



35 g



4 X 25ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



VOORGEBAKKEN



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

5000550



## Mini rustic roll mix

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



40 g



4 X 20 ST/KRT - 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



VOORGEBAKKEN



5000837



## Linea rustichini

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



35 g



150 ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 200 °C · 3-5'



VOORGEBAKKEN



# Mini broodjes < = 45 gram

5001355



## Mini pagnottella classico mix

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



35 g



3 X 35 ST/KRT - 64 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 200 °C · 3-5'



VOORGEBAKKEN



5001279



## Mini pagnottella mediterranea mix

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



45 g



3 X 12 ST/KRT - 120 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



VOORGEBAKKEN



5001265



## Mini pagnottella rustica

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



45 g



35 ST/KRT - 120 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



VOORGEBAKKEN



5001266



## Mini pagnottella paesano

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



45 g



35 ST/KRT - 120 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



VOORGEBAKKEN



2104392



## Mini ciabatta FB mix

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



**40 g**



**3 X 25 ST/KRT - 56 KRT/PAL**



**BAKKEN 200 °C · 3-4'**



**AFGEBAKKEN**



5000855



## Pane fiesta

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



**240 g**



**24 ST/KRT - 40 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 14-16'**



**VOORGEBAKKEN**



5000511



## Marguerite

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



**300 g**



**18 ST/KRT - 40 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 14-16'**



**VOORGEBAKKEN**



5000510



## Marguerite campagne

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



**300 g**



**18 ST/KRT - 40 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 14-16'**



**VOORGEBAKKEN**



# Kleine broodjes 46 - 75 gram

5001862



## Rose roll white 55

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



55 g - Ø 7 cm



90 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5001863



## Rose roll dark 55

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



55 g - Ø 7 cm



90 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5001864



## Rose roll spelt seeded 55

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



55 g - Ø 7 cm



90 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 8-10'

VOORGEBAKKEN



5001862 – 5001863 – 5001864

2104374



## Premium Belgian brioche roll

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



**55 g - 14,5 cm**



**4 X 20 ST/KRT - 36 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 30'**



**KLAAR OM TE SERVEREN**



2104532



## Kaiser roll

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



**60 g**



**100 ST/KRT - 28 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 11-13'**



**VOORGEBAKKEN**



2103232



## Kaiser roll multiseed

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



**60 g**



**110 ST/KRT - 28 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 11-13'**



**VOORGEBAKKEN**



5001099



## Kaiser roll schwarzwald

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



**60 g**



**120 ST/KRT - 28 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 11-13'**



**VOORGEBAKKEN**



# Kleine broodjes 46 - 75 gram

2104393



## Square roll pumpkin sunflower

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



**70 g - 8 x 8 cm**



**70 ST/KRT - 36 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 11-13'**



**VOORGEBAKKEN**



5001624



## Square roll muesli

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



**70 g - 8 x 8 cm**



**60 ST/KRT - 40 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 11-13'**



**VOORGEBAKKEN**



2104425



## Brioche hot dog roll

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



**70 g - 17 cm**



**60 ST/KRT - 36 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 30'**



**KLAAR OM TE SERVEREN**





5001676



## Brioche bun mini

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



10 g - Ø 4,7 cm



110 ST/KRT - 160 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



2104386



## Brioche bun rustic 30

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



30 g - Ø 7 cm



6 X 25 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



2104204



## Brioche bun pre-sliced 30

Zacht, rond, medium broodje van briochedeeg, voorgesneden.



30 g - Ø 7 cm



6 X 20 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



2104377



## Brioche bun pre-sliced 85

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



85 g - Ø 11,5 cm



50 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



# Lunchbroodjes Hamburgerbroodjes

2104357



## brioche bun 85

Zacht, rond broodje van briochedeeg.  
Ideaal als hamburgerbroodje.



85 g - Ø 11,5 cm



50 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001601



## Premium multiseed brioche round 85

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



85 g - Ø 11,5 cm



50 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001840



## Multi seed'r bun

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



110 g - Ø 10 cm



40 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001983



## Soft bun rustic pre-sliced 80

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



80 g - Ø 11,5 cm



3 X 15 ST/KRT - 44 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001984



## Soft bun multiseed pre-sliced 80

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



80 g - Ø 11,5 cm



3 X 15 ST/KRT - 44 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001982



## Soft bun potato turmeric pre-sliced 80

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



80 g - Ø 11,5 cm



3 X 15 ST/KRT - 44 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



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

# Lunchbroodjes Hamburgerbroodjes

5002076



## Crystal roll seeded pre-sliced

nieuwe  
verpakking

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



70 g - Ø 12 cm



60 ST/KRT - 32 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5002075



## Crystal roll rustic pre-sliced

nieuwe  
verpakking

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



75 g - Ø 12 cm



60 ST/KRT - 32 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5002074



## Crystal roll beer pre-sliced

nieuwe  
verpakking

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



80 g - Ø 12 cm



60 ST/KRT - 32 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5002077



## Crystal roll square pre-sliced

nieuwe  
verpakking

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



95 g - 12,5 x 11,5 cm



48 ST/KRT - 32 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5001675



## Laugen bun pre-sliced

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



80 g - ± 10,5 cm



2 X 21 ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001725



## Laugen hot dog bun pre-sliced

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



80 g - 19 cm



3 X 20 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



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

Zie pagina 40



5001725

# Lunchbroodjes 76 - 165 gram

5001509



## Rustic white diamond

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



**80 g - 16 cm**



**110 ST/KRT - 24 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 8-10'**



**VOORGEBAKKEN**



5001510



## Rustic multiseed diamond

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



**80 g - 16 cm**



**110 ST/KRT - 24 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 8-10'**



**VOORGEBAKKEN**



5000795



## Petit pain ardennais mix

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



**80 g**



**6 X 10 ST/KRT - 48 KRT/PAL**



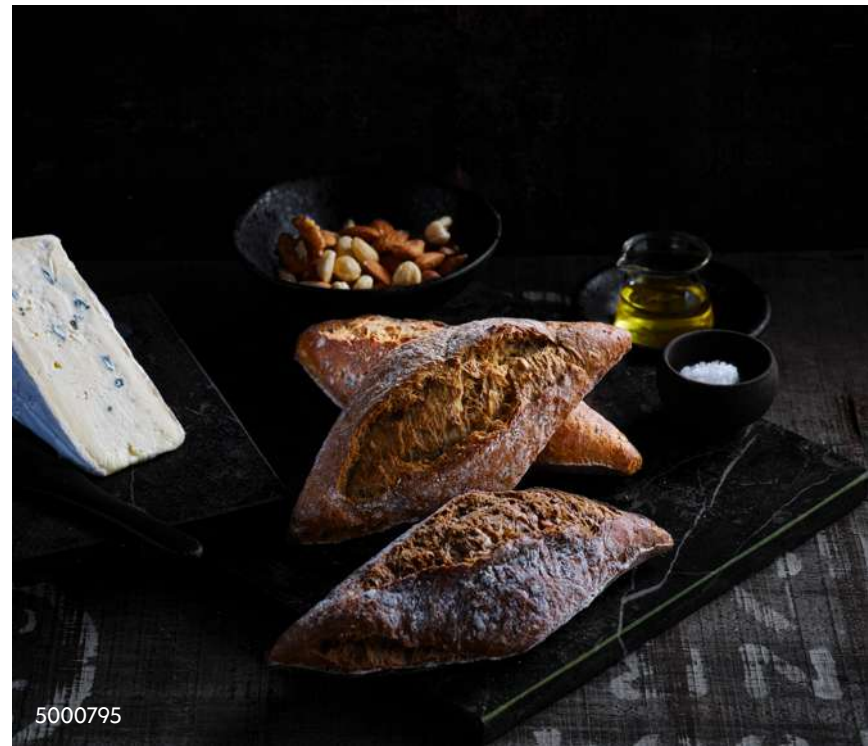
**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 8-10'**



**VOORGEBAKKEN**



5000795

5000862



## Vital-ja

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



80 g



80 ST/KRT - 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



2104378



## Wheat-spelt pistolet

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



110 g



50 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



2104388



## Fiber rich bagnat white

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



110 g



50 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



2104402



## Fiber rich bagnat dark

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



110 g



50 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



# Lunchbroodjes 76 - 165 gram

5000643



## Pan bagnat crossed

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



115 g - Ø 13 cm



55 ST/KRT - 28 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



2103645



## Pan bagnat multiseed

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



110 g - Ø 12,5 cm



40 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



KLAAR OM TE SERVEREN



2104439



## Pan bagnat oregano

Volumineus Mediterraans tarwebroodje verrijkt met oregano.



125 g - Ø 13 cm



40 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



5001142



## Triangle multigrain

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



100 g



56 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN





5000791



## Flaguette

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



**100 g - Ø 14,5 cm**



**48 ST/KRT - 36 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 8-10'**



**VOORGEBAKKEN**



5000961



## Flaguette tomato black olive

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



**100 g - Ø 14,5 cm**



**48 ST/KRT - 36 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 8-10'**



**VOORGEBAKKEN**



5001088



## Flaguette miller

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



**100 g - Ø 14 cm**



**48 ST/KRT - 36 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 8-10'**



**VOORGEBAKKEN**



5001149



## Flaguette demi-lune

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



**100 g**



**48 ST/KRT - 36 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 8-10'**



**VOORGEBAKKEN**



# Lunchbroodjes 76 - 165 gram

5001859



## Rose roll white 110

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



110 g - Ø 10 cm



45 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



5001988 - 5001989

5001861



## Rose roll spelt seeded 110

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



110 g - Ø 10 cm



45 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



5001860



## Rose roll dark 110

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



110 g - Ø 10 cm



45 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



5001988



## Rose roll pumpkin 110

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



110 g - Ø 10 cm



48 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



5001989



## Rose roll salt & pepper 110

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



110 g - Ø 10 cm



48 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



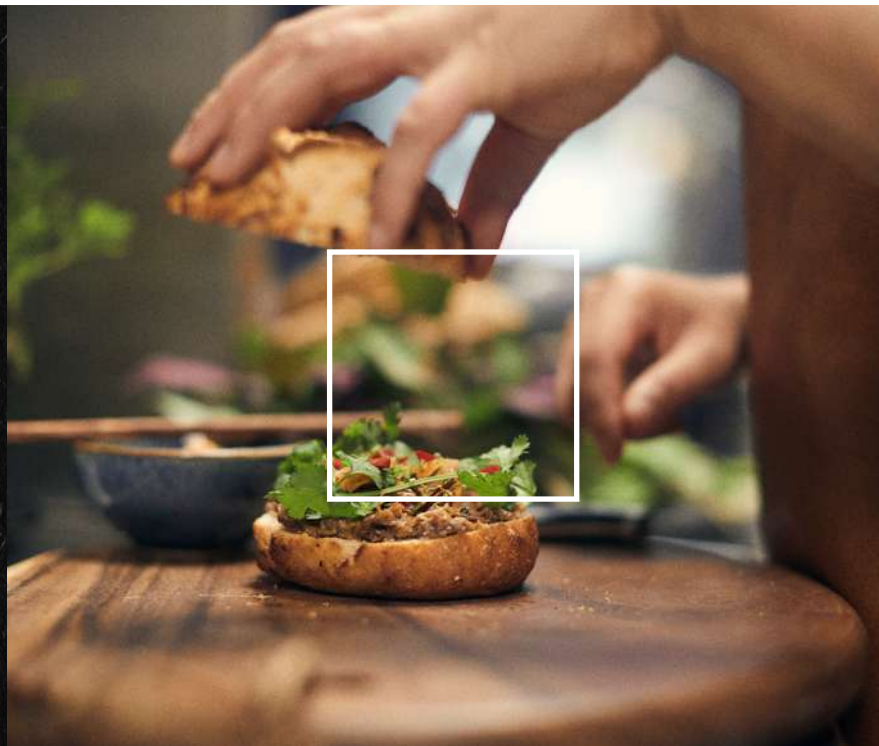
BAKKEN 180 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



Ontdek de  
smaak en  
versheid  
van onze  
ambachtelijke  
rose rolls!



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

# Lunchbroodjes 76 - 165 gram

5000563



## Bagel 85

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



85 g - Ø 10 cm



50 ST/KRT - 44 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



AFGEBAKKEN



5001766



## Bagel

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



127 g - Ø 12 cm



32 ST/KRT - 44 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



AFGEBAKKEN



5001768



## Bagel multiseed

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



135 g - Ø 12 cm



32 ST/KRT - 44 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



AFGEBAKKEN



5001767



## Bagel sesame poppy

Gestoomde bagel, bestrooid met sesamzaad en maanzaad.



127 g - Ø 12 cm



32 ST/KRT - 44 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C - 3-4'



AFGEBAKKEN



5001769



## Bagel everything

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



127 g - Ø 12 cm



32 ST/KRT - 44 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5001985



## Danish sandwich roll wheat-oat pre-sliced

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



100 g - 16 x 8 cm



3 X 6 ST/KRT - 104 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



OF GRILL 220 °C · 3-5'



AFGEBAKKEN



5001986



## Danish sandwich roll multigrain pre-sliced

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



140 g - 17 x 8 cm



3 X 6 ST/KRT - 104 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



OF GRILL 220 °C · 3-5'



AFGEBAKKEN



5001986

# Platbrood & paninis Te vullen en/of te grillen

5001921



## Schiacciata romana white pre-sliced

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



100 g



8 X 4 ST/KRT - 56 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5001922



## Schiacciata romana multigrain pre-sliced

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



100 g



8 X 4 ST/KRT - 56 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5002011



## Schiacciata farcita margherita

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



120 g



14 X 3 ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 3-5'



WARM OPDIENEN



5001994



## Schiacciata lingua romana

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



650 g



5 X 2 ST/KRT - 32 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



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

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



# Platbrood & paninis Te vullen en/of te grillen

5001992



## Focaccia white pre-grilled pre-sliced

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



**100 g - 14 x 10 cm**



**16 X 4 ST/KRT - 48 KRT/PAL**



**BAKKEN 200 °C · 3-4'**



**OF GRILL 220 °C · 3-5'**



**AFGEBAKKEN**



5001993



## Focaccia multigrain pre-sliced

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



**100 g - 14 x 10 cm**



**16 X 4 ST/KRT - 48 KRT/PAL**



**BAKKEN 200 °C · 3-4'**



**OF GRILL 220 °C · 3-5'**



**AFGEBAKKEN**



5001991



## Focaccia tomato oregano pre-sliced

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



**100 g - 14 x 10 cm**



**16 X 4 ST/KRT - 48 KRT/PAL**



**BAKKEN 200 °C · 3-4'**



**OF GRILL 220 °C · 3-5'**



**AFGEBAKKEN**





5000265

## Focaccia roll fine herbs pre-sliced

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



100 g - Ø 12,5 cm



50 ST/KRT - 48 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5001990

## Focaccia roll tomato & pesto pre-sliced

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



100 g - Ø 12,5 cm



8 X 6 ST/KRT - 48 KRT/PAL



BAKKEN 180 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5001883

## Tuscan flat bread pre-sliced

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



80 g - 10 x 16 cm



9 X 4 ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 120'



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



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

# Platbrood & paninis Te vullen en/of te grillen

5002020



## Focaccia rosmarino

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



**800 g - 38,5 x 28,5 cm**



**7 ST/KRT - 56 KRT/PAL**



**BAKKEN 200 °C - 3-4'**



**AFGEBAKKEN**



5002019



## Focaccia pomodori

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



**800 g - 38,5 x 28,5 cm**



**8 ST/KRT - 56 KRT/PAL**



**BAKKEN 200 °C - 3-4'**



**AFGEBAKKEN**



5000361



## Focaccia olio FB

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



**350 g - 27 x 17 cm**



**20 ST/KRT - 40 KRT/PAL**



**BAKKEN 200 °C - 3-4'**



**AFGEBAKKEN**



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

5001979



## Lebanese flat bread white

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



70 g - Ø 22 cm



10 X 7 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001980



## Lebanese flat bread wholemeal

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



70 g - Ø 22 cm



10 X 7 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001981



## Lebanese flat bread beetroot

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



70 g - Ø 22 cm



10 X 7 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001980

# Platbrood & paninis Te vullen en/of te grillen

5001977



## Naan flat bread white pre-folded

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



85 g - 20 x 17 cm



12 X 5 ST/KRT - 72 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 30'



BAKKEN 200 °C - 3-4'



OF GRILL 220 °C - 3-5'



WARM OPDIENEN



5001978



## Naan flat bread multiseed pre-folded

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



85 g - 20 x 17 cm



12 X 5 ST/KRT - 72 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 30'



BAKKEN 200 °C - 3-4'



OF GRILL 220 °C - 3-5'



WARM OPDIENEN



5001978

500055



## Tunnbröd

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



**37 g - 23 x 18 cm**



**8 X 8 ST/KRT - 96 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C - 30'**



**KLAAR OM TE SERVEREN**



5000416



## Vikingbröd round

Zacht plat brood, een specialiteit uit Zweden.



**50 g - Ø 15 cm**



**12 X 6 ST/KRT - 60 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C - 30'**



**KLAAR OM TE SERVEREN**



5000875



## Tortilla wrap

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



**89 g - Ø 30 cm**



**6 X 15 ST/KRT - 54 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C - 480'**



**KLAAR OM TE SERVEREN**



5000617



## Bowl bread

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



**125 g**



**3 X 12 ST/KRT - 40 KRT/PAL**



**BAKKEN 200 °C - 3-4'**



**AFGEBAKKEN**



# Platbrood & paninis Te vullen en/of te grillen

2104364



## Panini pre-grilled 110

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



110 g - 21 cm



55 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



OF GRILL 220 °C · 3-5'



WARM OPDIENEN



2104410



## Panini pre-grilled pre-sliced 110

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



110 g - 21 cm



55 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



OF GRILL 220 °C · 3-5'



WARM OPDIENEN



2103759



## Panini herbs pre-grilled 110

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



110 g - 21 cm



55 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



OF GRILL 220 °C · 3-5'



WARM OPDIENEN



2104160



## Panini herbs pre-grilled pre-sliced 110

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



110 g - 21 cm



55 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 4-6'



OF GRILL 220 °C · 3-5'



WARM OPDIENEN



2104218



## Panini wholemeal pre-grilled pre-sliced

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



**110 g - 21 cm**



**55 ST/KRT - 40 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 30'**



**BAKKEN 200 °C · 4-6'**



**OF GRILL 220 °C · 3-5'**



**WARM OPDIENEN**



5000898



## Panini sesame nigella

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



**130 g**



**45 ST/KRT - 40 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 30'**



**BAKKEN 200 °C · 4-6'**



**OF GRILL 220 °C · 3-5'**



**WARM OPDIENEN**



2104385



## Panini 125

Voorgebakken half stokbroodje zonder insnijdingen, om te grillen.



**125 g - 27 cm**



**45 ST/KRT - 36 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 30'**



**BAKKEN 200 °C · 4-6'**



**OF GRILL 220 °C · 3-5'**



**WARM OPDIENEN**



# Halve stokbroden Ciabattas

2104395



## Ciabatta seeded 85

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



85 g



55 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



5001139



## Organic ciabatta seeded fb 100

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



100 g - ± 14 cm



45 ST/KRT - 40 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



2104384



## Ciabatta 105

Individuele, klassieke ciabatta.



105 g - ± 12,5 cm



55 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 8-10'



VOORGEBAKKEN



2104368



## Ciabatta FB 120

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



120 g - 24 cm



45 ST/KRT - 36 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN





5000935



## Ciabatta pre-grilled pre-sliced 120

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



**120 g - 19 cm**



**12 X 3 ST/KRT - 56 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C - 30'**



**BAKKEN 200 °C - 4-6'**



**OF GRILL 220 °C - 3-5'**



**WARM OPDIENEN**



5001181



## Pagnottella rustica 110

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



**110 g - 14 cm**



**45 ST/KRT - 40 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C - 15'**



**BAKKEN 200 °C - 8-10'**



**VOORGEBAKKEN**



2104370



## Bocata 140

Een ciabatta bijzonder geschikt om te beleggen.



**140 g - 18 cm**



**2 X 20 ST/KRT - 36 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C - 15'**



**BAKKEN 180 °C - 11-13'**



**VOORGEBAKKEN**



5001182



## Pagnottella paesano 110

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



**110 g - 14 cm**



**45 ST/KRT - 40 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C - 15'**



**BAKKEN 200 °C - 8-10'**



**VOORGEBAKKEN**



# Halve stokbroden Klassiek

2104361



## Premium plus petit pain 85

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



**85 g - 18 cm**



**65 ST/KRT - 36 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 11-13'**



**VOORGEBAKKEN**



2104391



## Premium plus petit pain multiseed 80

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



**80 g - 18 cm**



**65 ST/KRT - 36 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 11-13'**



**VOORGEBAKKEN**



2104375



## Premium plus petit pain paysan 85

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



**85 g - 17 cm**



**65 ST/KRT - 36 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 11-13'**



**VOORGEBAKKEN**



2104394



## Premium plus demi baguette 110

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



**110 g - 22 cm**



**50 ST/KRT - 36 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 11-13'**



**VOORGEBAKKEN**



2104362



## Premium plus demi baguette 125

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



125 g - 27 cm



45 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



2104365



## Premium plus demi baguette multiseed 125

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



125 g - 27 cm



45 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



2104396



## Premium plus demi baguette paysanne 125

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



125 g - 27 cm



45 ST/KRT - 36 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



2104389



## Demi baguette FB 120

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



120 g - 27 cm



26 ST/KRT - 56 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



# Halve stokbroden Klassiek

2104405



## Golden soft demi baguette 140

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



**140 g - 27 cm**



**45 ST/KRT - 36 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C - 30'**



**KLAAR OM TE SERVEREN**



2104404



## Golden soft demi baguette multiseed 140

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



**140 g - 27 cm**



**45 ST/KRT - 36 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C - 30'**



**KLAAR OM TE SERVEREN**



# Halve stokbroden Rustiek

panesco  
keep exploring

500117



## Barra rústica 100

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



100 g - 22 cm



70 ST/KRT - 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



5000602



## Barra gallega media 125

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



125 g - 27 cm



50 ST/KRT - 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



5001257



## Barra rustica multiseed 100

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



100 g - 22 cm



70 ST/KRT - 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



5000787



## Barra gallega media paysan 125

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



125 g - 27 cm



50 ST/KRT - 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 11-13'



VOORGEBAKKEN



# Halve stokbroden Rustiek

5001483



## Barra baston media 155

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



155 g - 27 cm



50 ST/KRT - 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



4800116



## Artisan bûchette white

nieuw

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



115 g



40 ST/KRT - 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



4800107



## Artisan bûchette multiseed

nieuw

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



125 g



40 ST/KRT - 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN



4800106



## Artisan bûchette red pepper

nieuw

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



125 g



40 ST/KRT - 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 9-11'



VOORGEBAKKEN





4800116 - 4800107 - 4800106


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

5001201



## Petit pain rustique nature 125

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

 125 g - ± 22,5 cm

 40 ST/KRT - 36 KRT/PAL

 ONTDOOIEN 22 °C · 15'

 BAKKEN 180 °C · 8-10'

 VOORGEBAKKEN




5000954



## Petit pain rustique multicéréales 125

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

 125 g - ± 22,5 cm

 40 ST/KRT - 36 KRT/PAL

 ONTDOOIEN 22 °C · 15'

 BAKKEN 180 °C · 8-10'

 VOORGEBAKKEN



# Stokbroden Rustiek

5000106



## Barra gallega 260

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



260 g - 45 cm



18 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



5001276



## Barra campesina 270

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



270 g - 43 cm



20 ST/KRT - 40 KRT/PAL



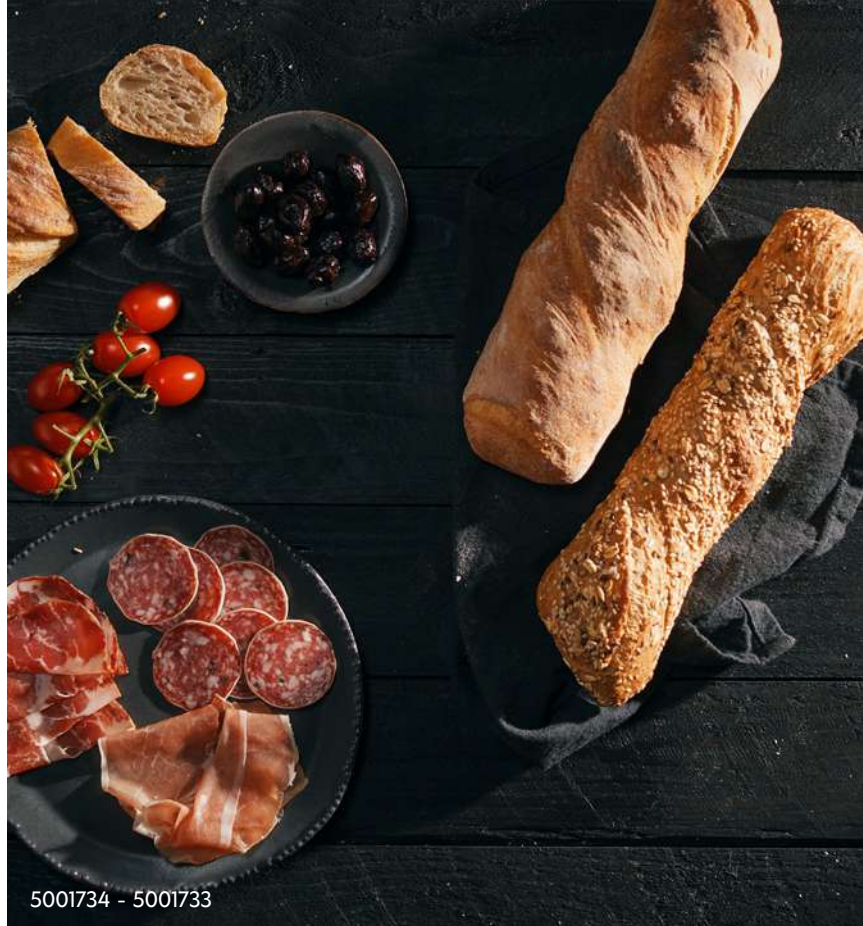
ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



5001734 - 5001733

5001277



## Barra baston 375

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



375 g - 56 cm



20 ST/KRT - 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 17-19'



VOORGEBAKKEN





5001734



## Artisan bistro twist white

nieuw

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



**250 g**



**15 ST/KRT - 48 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 9-11'**



**VOORGEBAKKEN**



5001733



## Artisan bistro twist multiseed

nieuw

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



**250 g**



**15 ST/KRT - 48 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 9-11'**



**VOORGEBAKKEN**



5001146



## Baguette à l'ancienne 280

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



**280 g - ± 54 cm**



**20 ST/KRT - 36 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 11-13'**



**VOORGEBAKKEN**



5001145



## Baguette multicéréales à l'ancienne 280

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



**280 g - ± 54 cm**



**20 ST/KRT - 36 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 11-13'**



**VOORGEBAKKEN**



# Stokbroden Rustiek

5000469



## Bûchette campagnarde 340

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



340 g - ± 37 cm



30 ST/KRT - 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 18-20'



VOORGEBAKKEN



5001184



## Pagnotta rústica 400

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



400 g - 36 cm



15 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 200 °C · 10-12'



VOORGEBAKKEN



5001185



## Pagnotta paesano 450

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



450 g - 37 cm



15 ST/KRT - 40 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 200 °C · 10-12'



VOORGEBAKKEN



5001857



## Artisan twist white

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



**350 g - ± 52 cm**



**15 ST/KRT - 32 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 9-11'**



**VOORGEBAKKEN**



5001858



## Artisan twist multiseed

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



**400 g - ± 52 cm**



**15 ST/KRT - 32 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 9-11'**



**VOORGEBAKKEN**



# Broden

5001453



## Cramique

Belgisch briochebrood met rozijnen.



300 g



6 ST/KRT - 88 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001454



## Craquelin

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



300 g



6 ST/KRT - 88 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5002080



## Lumberjack bio

Artisanaal biobrood gemaakt van tarwebloem, op smaak gebracht met zeezout en visueel attractief door de manueel aangebrachte rechte insnijding.



400 g - 28 cm



18 ST/KRT - 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



5002081



## Lumberjack multiseed bio

Artisanaal biobrood gemaakt van tarwebloem, verrijkt met zeezout, lijnzaad, sesamzaadjes en zonnebloempitten. Visueel attractief door de manueel aangebrachte rechte insnijding.



400 g - 28 cm



18 ST/KRT - 32 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 14-16'



VOORGEBAKKEN



5000922



## Organic pavé au levain

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



**450 g**



**15 ST/KRT - 40 KRT/PAL**



**BAKKEN 210 °C · 14-16'**



**VOORGEBAKKEN**



5000921



## Organic boulot multiseed

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



**450 g**



**12 ST/KRT - 40 KRT/PAL**



**BAKKEN 210 °C · 14-16'**



**VOORGEBAKKEN**



5002082



## Lumberjack powergrain bio

Artisaan biobrood gemaakt van tarwebloem, verrijkt met zeezout, lijnzaad, sesamzaadjes, zonnebloempitten en geroosterde mout. Visueel attractief door de manueel aangebrachte rechte insnijding.



**400 g - 28 cm**



**18 ST/KRT - 32 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 180 °C · 14-16'**



**VOORGEBAKKEN**



5001058



## Organic pavé bûcheron

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



**500 g**



**14 ST/KRT - 40 KRT/PAL**



**BAKKEN 210 °C · 14-16'**



**VOORGEBAKKEN**



# Broden

5002062



## Artisan wood-fired loaf naturo

nieuw

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



**380 g**



**7 ST/KRT - 64 KRT/PAL**



**BAKKEN 210 °C · 9-11'**



**VOORGEBAKKEN**



5002064



## Artisan wood-fired loaf olives

nieuw

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



**410 g**



**9 ST/KRT - 64 KRT/PAL**



**BAKKEN 210 °C · 9-11'**



**VOORGEBAKKEN**



5002061



## Artisan wood-fired loaf tomato & herbs

nieuw

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



**410 g**



**9 ST/KRT - 64 KRT/PAL**



**BAKKEN 210 °C · 9-11'**



**VOORGEBAKKEN**



5002063



## Artisan wood-fired loaf dried fruit

nieuw

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



**410 g**



**11 ST/KRT - 64 KRT/PAL**



**BAKKEN 210 °C · 9-11'**

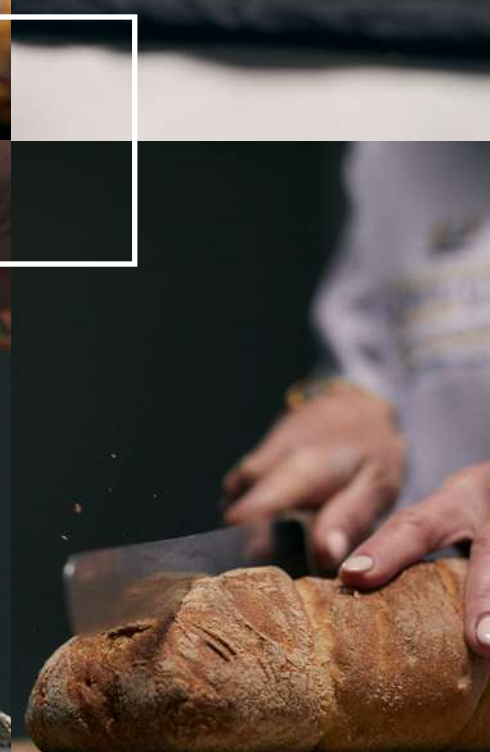
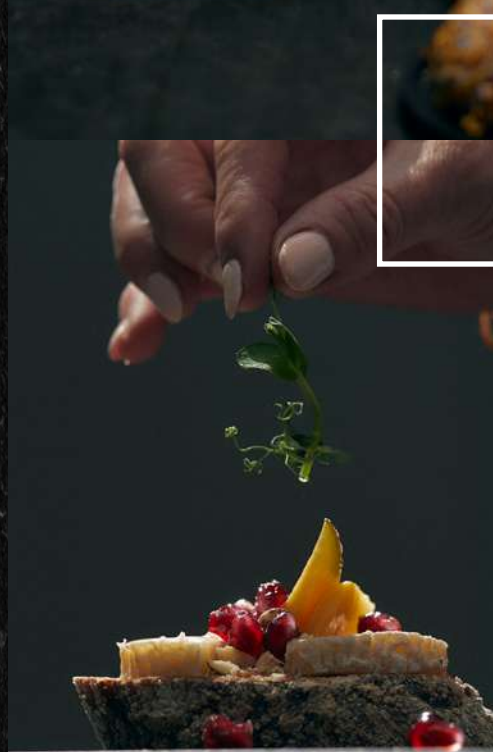


**VOORGEBAKKEN**



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

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




# Broden

5001282



## Farmers bread white

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

 **600 g**

 **12 ST/KRT - 36 KRT/PAL**

 **BAKKEN 210 °C · 14-16'**

 **VOORGEBAKKEN**




5001281



## Farmers bread dark

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

 **500 g**

 **12 ST/KRT - 36 KRT/PAL**

 **BAKKEN 210 °C · 14-16'**

 **VOORGEBAKKEN**




5000689



## Wheat-spelt bread

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

 **600 g**

 **15 ST/KRT - 36 KRT/PAL**

 **BAKKEN 210 °C · 14-16'**

 **VOORGEBAKKEN**




5000688



## Miller loaf

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

 **600 g**

 **10 ST/KRT - 36 KRT/PAL**

 **BAKKEN 210 °C · 9-11'**

 **VOORGEBAKKEN**





2104400



## Boulot with sourdough white

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



**550 g**



**11 ST/KRT - 36 KRT/PAL**



**BAKKEN 210 °C · 14-16'**



**VOORGEBAKKEN**



2104401



## Boulot with sourdough multiseed

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



**600 g**



**11 ST/KRT - 36 KRT/PAL**



**BAKKEN 210 °C · 14-16'**



**VOORGEBAKKEN**



5001447



## Large boulot with sourdough multiseed

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



**900 g**



**9 ST/KRT - 40 KRT/PAL**



**BAKKEN 210 °C · 14-16'**



**VOORGEBAKKEN**



5001603



## Pavé meunier

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



**1100 g**



**6 ST/KRT - 40 KRT/PAL**



**BAKKEN 210 °C · 19-21'**



**VOORGEBAKKEN**



# Broden

5001440



## Rustic loaf with sourdough white

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



**1100 g - ± 41 cm**



**6 ST/KRT - 32 KRT/PAL**



**BAKKEN 210 °C · 19-21'**



**VOORGEBAKKEN**



5001442



## Rustic loaf with sourdough multiseed

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



**1100 g - ± 41 cm**



**6 ST/KRT - 32 KRT/PAL**



**BAKKEN 210 °C · 19-21'**



**VOORGEBAKKEN**



2104665



## Pavé garde chasse pre-sliced

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



**1100 g - 15 + 2 slices**



**6 X 1 ST/KRT - 36 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 60' IN BAKZAK**



**BAKKEN 190 °C · 8-10' IN BAKZAK**



**VOORGEBAKKEN**



2104664



## Pavé garde forestier pre-sliced

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



**1100 g - 15 + 2 slices**



**6 X 1 ST/KRT - 36 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 60' IN BAKZAK**



**BAKKEN 190 °C · 8-10' IN BAKZAK**



**VOORGEBAKKEN**




2104372



## Pavé garde chasse

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

 **2050 g**

 **4 ST/KRT - 36 KRT/PAL**

 **BAKKEN 210 °C · 19-21'**

 **VOORGEBAKKEN**



5001604



## Pavé garde messier

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

 **1900 g**

 **4 ST/KRT - 40 KRT/PAL**

 **BAKKEN 210 °C · 19-21'**


 **VOORGEBAKKEN**



2104366

## Pavé garde forestier

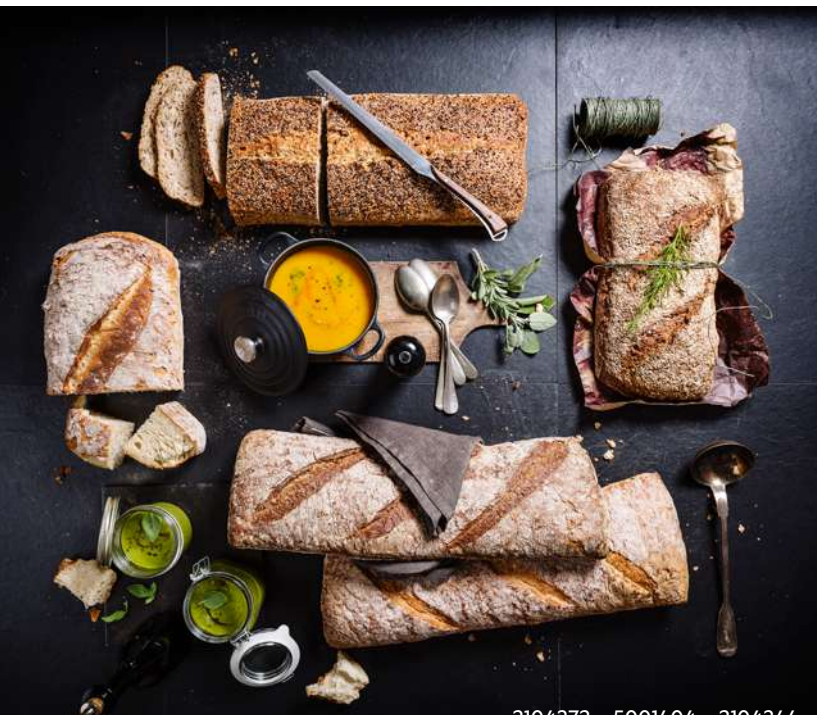
Rustiek brood gemaakt van tarwe, roggevolkorenmeel en geroosterde moutbloem, verrijkt met bruin lijnzaad, soja en zonnebloempitten. Met bloem bestrooid en op steen gebakken.

 **2050 g**

 **4 ST/KRT - 36 KRT/PAL**

 **BAKKEN 210 °C · 19-21'**

 **VOORGEBAKKEN**



2104372 - 5001604 - 2104366

# Broden Toastbroden

5001008



## Sandwich bread white

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



**800 g - 18 + 2 slices**



**10 X 1 ST/KRT - 48 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C - 240'**



**KLAAR OM TE SERVEREN**



5001009



## Sandwich bread malted

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



**800 g - 18 + 2 slices**



**10 X 1 ST/KRT - 48 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C - 240'**



**KLAAR OM TE SERVEREN**



5001609



## Loaf with sourdough white pre-sliced

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



**1000 g - 21-22 + 2 slices**



**5 X 1 ST/KRT - 48 KRT/PAL**



**BAKKEN 200 °C - 6-8' IN BAKZAK**



**AFGEBAKKEN**



5001608



## Loaf with sourdough multiseed pre-sliced

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



**1000 g - 21-22 + 2 slices**



**5 X 1 ST/KRT - 48 KRT/PAL**



**BAKKEN 200 °C - 6-8' IN BAKZAK**



**AFGEBAKKEN**



5000484



## Tramezzino

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



**1000 g - 10 slices / 45 cm**



**6 ST/KRT - 48 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C - 30'**



**KLAAR OM TE SERVEREN**



5000779



## Tramezzino wheat-rye

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



**1000 g - 10 slices / 45 cm**



**6 ST/KRT - 48 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C - 30'**



**KLAAR OM TE SERVEREN**



2104414



## Pavé cranberry 450

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



**450 g**



**14 ST/KRT - 36 KRT/PAL**



**BAKKEN 210 °C - 14-16'**



**VOORGEBAKKEN**



5001995



## Danish rye bread pre-sliced

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



**600 g - 13 slices**



**15 ST/KRT - 96 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C - 360'**



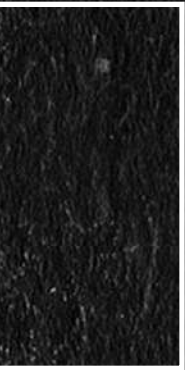
**KLAAR OM TE SERVEREN**





# Viennoiserie





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

# Croissants

5001592



## Croissant artisanal au beurre 60

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



60 g



2 X 35 ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001996



## Croissant artisanal au beurre 70

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



70 g



2 X 35 ST/KRT - 64 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



De authentieke smaak  
van *Franse* traditie



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



5000655



## Croissant au beurre

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



65 g



4 X 20 ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001851



## Organic croissant au beurre

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



70 g



2 X 30 ST/KRT - 64 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001751



## Croissant au beurre multigrain

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



80 g



2 X 30 ST/KRT - 64 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001966



## Maxi croissant au beurre

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



80 g



4 X 15 ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



# Croissants

5002001



## Croissant curved multigrain

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



85 g



2 X 20 ST/KRT - 72 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5002001

5001211



## Croissant curved

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



100 g



36 ST/KRT - 72 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



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

5001673



## Croissant double colour choco filled

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



90 g



40 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001674



## Croissant double colour raspberry filled

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



90 g



40 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001648



## Croissant almond filling

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



100 g



2 X 30 ST/KRT — 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 20-22'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001647



## Croissant chocolate hazelnut filling

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



100 g



2 X 30 ST/KRT — 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 20-22'



KLAAR OM TE BAKKEN



# Original danish pastry

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

5001997



## Pain au chocolat artisanal au beurre

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



70 g



2 X 45 ST/KRT - 64 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001591



## Pain au chocolat au beurre

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



75 g



2 X 35 ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001852



## Organic pain au chocolat au beurre

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



75 g



2 X 35 ST/KRT - 64 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



## Origineel Deens gebak: wat maakt het zo uniek?

### ■ De lamineertechniek

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

### ■ De temperatuur

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

### ■ De lange rusttijden

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

### ■ De ingrediënten

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



# Original danish pastry

5001919



## Vegan mini danish crown mix

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



40 g



6 X 20 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000971



## Mini maple pecan plait

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



40 g



5 X 20 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000929



## Mini danish mix

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



40 g



110 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000929

5000731



## Maple pecan plait

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



95 g



4 X 12 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 19-21'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000732



## Danish custard crown

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



90 g



4 X 12 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 19-21'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001473



## Cinnamon swirl

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



85 g



4 X 12 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 19-21'



KLAAR OM TE BAKKEN



# Specialiteiten

4200422



## Croissant cup chocolate hazelnut FB

nieuw

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



73 g



24 ST/KRT - 112 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



4200423



## Croissant cup speculoos FB

nieuw

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



73 g



24 ST/KRT - 112 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



Verras je klanten  
met bakvormpjes  
boordevol *zaligheid*.

*Kwaliteit en  
gebruiksgemak* in elk  
vormpje!



2104670



## Croissant bun

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



70 g



35 ST/KRT - 88 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



2104670

Viennoiserie

# Specialiteiten

4200419



## Diamond pastry custard raspberry FB

nieuw

Afgebakken koek van getoerd gerezen deeg, gevuld met vanillecrème en afgewerkt met verse frambozen. Met de hand gemaakt voor een mooie diamantvorm met goudbruine gelaagdheid. Met 16% boter (percentage in volledig recept).



85 g



3 X 10 ST/KRT - 64 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



4200428



## Diamond pastry orange chocolate FB

nieuw

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



85 g



3 X 10 ST/KRT - 64 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



4200418



## Diamond pastry apple cinnamon FB

nieuw

Afgebakken koek van getoerd gerezen deeg, gevuld met appelmoes met kaneelsmaak en blokjes verse appel, bestrooid met kaneelsuiker. Met de hand gemaakt voor een mooie diamantvorm met goudbruine gelaagdheid. Met 16% boter (percentage in volledig recept).



85 g



3 X 10 ST/KRT - 64 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



4200420



## Square pastry strawberry rhubarb FB

nieuw

Afgebakken koek van getoerd gerezen deeg, gevuld met aardbeien en stukjes verse rabarber, bestrooid met geroosterde amandelschilfers. Met de hand gemaakt voor een mooie vierkante vorm met goudbruine gelaagdheid. Met 14% boter (percentage in volledig recept).



80 g



4 X 12 ST/KRT - 64 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



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

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



# Specialiteiten

5002071



## Danish snail cinnamon

nieuw

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



100 g



4 X 12 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 180 °C · 12-14'



KLAAR OM TE BAKKEN



5002072



## Danish snail forest fruit

nieuw

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



100 g



4 X 12 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 180 °C · 12-14'



KLAAR OM TE BAKKEN



5002073



## Danish snail chocolate

nieuw

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



100 g



4 X 12 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 180 °C · 12-14'



KLAAR OM TE BAKKEN



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

5000970



## Caribbean twist

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



100 g



3 X 26 ST/KRT - 48 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 17-19'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000901



## Apple turnover

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



145 g



35 ST/KRT - 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 30-32'



KLAAR OM TE BAKKEN



# Mini viennoiserie

5000648



## Mini croissant au beurre

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



25 g



4 X 40 ST/KRT - 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000649



## Mini pain au chocolat au beurre

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



25 g



4 X 40 ST/KRT - 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001620



## Mini torsade au chocolat au beurre

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



28 g



2 X 50 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000650



## Mini pain aux raisins au beurre

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



30 g



5 X 30 ST/KRT - 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



5002002



## Argentino croissant

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



40 g



2 X 55 ST/KRT - 128 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 45'



BAKKEN 170 °C · 17'



KLAAR OM TE BAKKEN



5002002

5001150



## Mini feuilleté aux fruits mix

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



40 g



4 X 25 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 13-15'



KLAAR OM TE BAKKEN



*Ontdek zeker de mini viennoiserie in ons assortiment 'Origineel Deens gebak'! Mini's met maxi smaak!*

Zie pagina 94



# Patisserie





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

# Taarten & (high) cakes

5001364



## Chocolate cream cake

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



1750 g - 125 g • 14 p



1 ST/KRT - 216 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C • 480'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001958

## Chocolate fudge cake

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



2100 g - 150 g • 14 p



1 ST/KRT - 216 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C • 1440'



KLAAR OM TE SERVEREN



5002065

## Strawberry red velvet cake

nieuw

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



1800 g - 150 g • 12 p



1 ST/KRT - 216 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C • 720'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001958

5002066



## Iced carrot cake with walnuts

**nieuw**

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



**2500 g - 178 g • 14 p**



**1 ST/KRT - 216 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 4 °C • 720'**



**KLAAR OM TE SERVEREN**



5000642



## Tiramisu tondo

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



**1080 g - 90 g • 12 p**



**1 ST/KRT - 216 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 4 °C • 240'**



**KLAAR OM TE SERVEREN**



5000640



## Crostata al limone

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



**1400 g - 100 g • 14 p**



**1 ST/KRT - 240 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 4 °C • 240'**



**KLAAR OM TE SERVEREN**



# Taarten & (high) cakes

5000933



## White cheesecake

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



1600 g - 133 g • 12 p



1 ST/KRT - 240 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C • 1440'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000697



## Apple tart Normande

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



1900 g - 158 g • 12 p



1 ST/KRT - 184 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C • 480'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001932



## Apple crumble cheese cake

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



1600 g - 133 g • 12 p



1 ST/KRT - 312 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C • 1440'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001369



## Apple tart maison

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



2500 g - 178 g • 14 p



1 ST/KRT - 216 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C • 720'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000996



## Apfelstrudel 125

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



125 g



6 X 8 ST/KRT - 90 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 720'



BAKKEN 180 °C · 6-8'



WARM OPDIENEN



5001588



## Belgian apple ring cake

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



825 g - Ø 21 cm



1 ST/KRT - 270 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 180'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001522



## Lemon ring cake

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



800 g - Ø 21 cm



1 ST/KRT - 270 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 180'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001589



## Belgian chocolate ring cake

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



800 g - Ø 21 cm



1 ST/KRT - 270 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 180'



KLAAR OM TE SERVEREN



# Taarten & (high) cakes

5002067



## Porridge bread figs pre-sliced

nieuw

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



850 g - 10 slices



3 ST/KRT - 120 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 240'



KLAAR OM TE SERVEREN



5002068



## Porridge bread cranberries pre-sliced

nieuw

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



850 g - 10 slices



3 ST/KRT - 120 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 240'



KLAAR OM TE SERVEREN



5002067 - 5002068

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

# Single porties patisserie

panesco  
keep exploring

5001914



## Classic cheesecake

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



85 g - Ø 6 cm



12 ST/KRT - 288 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 480'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001913



## Marbled blueberry cheesecake

Individueel roomkaastaartje met blauwe bosbessen op een zanddeeg crumble.



85 g - Ø 6 cm



12 ST/KRT - 288 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 480'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000845

## Bavarois chocolate almond milk

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



85 g



20 ST/KRT - 160 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 240'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000844

## Bavarois raspberry lemon

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



85 g



20 ST/KRT - 160 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 240'



KLAAR OM TE SERVEREN



# Single porties patisserie

5002089



## Feuilleté aux pommes



Bladerdeeggebakje met in boter gebakken appelpartjes en abrikozengelei



105 g



16 ST/KRT - 176 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5001845

## Raspberry white chocolate delight

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



90 g



3 X 10 ST/KRT - 99 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001771



## Moelleux chocolate

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



90 g



24 ST/KRT - 144 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 10-12'



WARM OPDIENEN



5001844

## Chocolate salted caramel delight

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



70 g



3 X 10 ST/KRT - 99 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN





# Specialiteiten

5001871



## American pancakes plain

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



40 g - Ø 10,5 cm



40 ST/KRT - 144 KRT/PAL



BAKKEN 180 °C · 2'

OF MICROGOLFOVEN 650 watt · 60s



WARM OPDIENEN



5002004



## American pancakes banana spelt

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



40 g - Ø 10,5 cm



40 ST/KRT - 144 KRT/PAL



BAKKEN 180 °C · 2'

OF MICROGOLFOVEN 650 watt · 60s



WARM OPDIENEN



# Specialiteiten

5000105



## Belgian sugar waffle

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



90 g



32 ST/KRT - 96 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



WARM OPDIENEN



5000622



## Brussels waffle

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



80 g



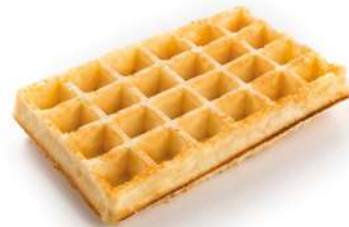
6 X 9 ST/KRT - 40 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5000709



## Flanders sweet pancakes

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



55 g - Ø 18 cm



12 X 9 ST/KRT - 84 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 180'



BAKKEN 200 °C · LESS THAN 3'



WARM OPDIENEN



5000700



## Profiterole dairy cream

Soesje, gevuld met slagroom.



12,5 g



190 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000110



## Mini éclair vanilla chocolate

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



17,5 g



14 X 12 ST/KRT - 84 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001191



## Profiterole chocolate praliné

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



18 g



196 ST/KRT - 96 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001507



## Mini macarons de Paris coffret

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



12 g



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



ONTDOOIEN 4 °C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



# Mini patisserie

5001363



## Mini moelleux intense

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



25 g



96 ST/KRT - 184 KRT/PAL



BAKKEN 180 °C · 8-10'

OF MICROGOLFOVEN 480 watt · 10s



WARM OPDIENEN



5001363

5001692



## Mini pastel de nata

Een 'Crème Brûlée' in een bladerdeegkuipje.



25 g



144 ST/KRT - 117 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5001910



## Mini sugar waffle treats

Mini wafeltje met vanillesmaak en gekarameliseerde parelsuiker.



15 g



120 ST/KRT - 144 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'



AFGEBAKKEN



5001287



## Mini American muffin mix

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



15 g



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



ONTDOOIEN 4 °C · 120'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001500



## Mini Dutch pancake bites

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



8 g



8 X 60 ST/KRT - 96 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 3-4'

OF MICROGOLFOVEN 800 watt · 60s



WARM OPDIENEN



5001502



## Mini donut fancy mix

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



18-23 g



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



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



A close-up photograph of a chocolate bar, likely a KitKat, resting on a dark, textured surface. The bar is partially unwrapped, showing the dark chocolate coating and the golden-brown wafer layers. The chocolate is decorated with small, light-colored nuts and red flakes. The text "Sweet on the go" is overlaid in a white, serif font. A white square outline is visible on the right side of the image.

Sweet  
on the go



- 120 Cookies
- 122 Muffins
- 123 Brownies

# Cookies

5000574



## Choc chip cookie

Krokante & smeuïge koek met stukjes melkchocolade.



50 g



90 ST/KRT - 108 KRT/PAL



BAKKEN 170 °C · 10-12'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000575



## Double choc chip cookie

Krokante en smeuïge chocoladekoek met stukjes pure chocolade.



50 g



90 ST/KRT - 108 KRT/PAL



BAKKEN 170 °C · 10-12'



KLAAR OM TE BAKKEN



5000113



## Almond cookie with butter

Typisch Nederlands zanddeegkoekje gevuld met persipan en amandel.



105 g



48 ST/KRT - 96 KRT/PAL



BAKKEN 180 °C · 10-12'



KLAAR OM TE BAKKEN



5002070



## Oatmeal cookie raisins

Plantaardig havermoutkoekje met rozijnen en een vleugje kaneel.



50 g



90 ST/KRT - 108 KRT/PAL



BAKKEN 170 °C · 10-12'



KLAAR OM TE BAKKEN



nieuw



5001288



## Flapjack chocolate chip

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



80 g



60 ST/KRT - 150 KRT/PAL



BAKKEN 160 °C · 10-12'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001043



## Flapjack fruit

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



80 g



60 ST/KRT - 150 KRT/PAL



BAKKEN 160 °C · 10-12'



KLAAR OM TE BAKKEN



5001288 - 5001043

# Muffins

5001606



## Muffin apple cinnamon

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



110 g



20 ST/KRT - 160 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001607



## Muffin chocolate salted caramel

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



110 g



20 ST/KRT - 160 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001605



## Muffin multiseed red fruit

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



110 g



20 ST/KRT - 160 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



5000677



## Muffin double choc chip single wrapped

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



90 g



40 X 1 ST/KRT - 60 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C - 45'



KLAAR OM TE SERVEREN



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

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



# Brownies

5002008



## Dark chocolate farmers brownie

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



57 g



21 ST/KRT - 192 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 240'



OF MICROGOLFOVEN 650 watt · 30s



KLAAR OM TE SERVEREN



5002006



## Chili cinnamon farmers brownie

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



67 g



21 ST/KRT - 192 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 240'



OF MICROGOLFOVEN 650 watt · 30s



KLAAR OM TE SERVEREN



5002007



## Pecan caramel farmers brownie

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



71 g



21 ST/KRT - 192 KRT/PAL



ONTDOOIEN 4 °C · 240'



OF MICROGOLFOVEN 650 watt · 30s



KLAAR OM TE SERVEREN



5000330



## Brownie double choc

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



60 g



2 X 24 ST/KRT - 162 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 45'



KLAAR OM TE SERVEREN





A dark, textured background featuring several golden-brown, baked pastries. One large, crescent-shaped pastry is open, revealing a filling of diced yellow potatoes and green herbs. Another similar pastry is on the left, filled with green vegetables. A third, smaller one is at the bottom right, also filled with green vegetables. A pile of green pumpkin seeds is scattered in the center. A white rectangular box is on the right side.

Savory

- 
- 
- 128 Italiaanse hartige snacks
  - 132 Andere hartige snacks
  - 133 Mini hartige snacks

# Italiaanse hartige snacks

5000867



## Pizza sorrentina tomato mozzarella

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



150 g



8 X 4 ST/KRT - 84 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 8-11'



WARM OPDIENEN



5002015



## Pizza sorrentina ricotta spinach

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



180 g



15 ST/KRT - 156 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 8-11'



WARM OPDIENEN



5002016



## Pizza caruso potato mushroom

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



170 g



10 ST/KRT - 156 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 8-11'



WARM OPDIENEN



5002017



## Pizza caruso vegetables pesto

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



180 g



10 ST/KRT - 156 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 8-11'



WARM OPDIENEN





5002014



## Pizza tasca mozzarella vegetables

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



180 g



30 ST/KRT - 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 8-11'



WARM OPDIENEN



5002013

## Pizza tasca chicken pesto

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



180 g



30 ST/KRT - 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 200 °C · 8-11'



WARM OPDIENEN



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



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

# Italiaanse hartige snacks

5002011



## Schiacciata farcita margherita

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



120 g



14 X 3 ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 3-5'



WARM OPDIENEN



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

5001686



## Oval pizzetta salami arrabiata

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



135 g



24 ST/KRT - 96 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 8-10'



WARM OPDIENEN



5001684



## Oval pizzetta multigrain vegetables

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



135 g



24 ST/KRT - 96 KRT/PAL



BAKKEN 200 °C · 8-10'



WARM OPDIENEN



5001467



## Filled focaccia mediterranea

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



**200 g**



**14 X 1 ST/KRT - 96 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 4 °C · 360'**



**BAKKEN 200 °C · 4-6'**



**OF GRILL 220 °C · 3-5'**



**WARM OPDIENEN**



5001373

## Filled panini chicken cheese

Met paprika bestrooide panini met kip, kaas en tomatensaus.



**235 g**



**14 X 1 ST/KRT - 96 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 4 °C · 360'**



**BAKKEN 200 °C · 4-6'**



**OF GRILL 220 °C · 3-5'**



**WARM OPDIENEN**



5001280



## White 4-to-share with garlic

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



**150 g**



**12 ST/KRT - 120 KRT/PAL**



**ONTDOOIEN 22 °C · 15'**



**BAKKEN 200 °C · 8-10'**



**VOORGEBAKKEN**



# Andere hartige snacks

5001508

## Minced meat roll

Saucijzenbroodje met pittig gekruid gehakt van varkens- en rundvlees.



130 g



60 ST/KRT - 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 30-32'



WARM OPDIENEN



2504283

## Belgian sausage roll

Bladerdeeg gevuld met een frikandel van kip en varkensvlees.



169 g



50 ST/KRT - 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 30-32'



WARM OPDIENEN



5001649

## Croissant ham cheese filling

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



100 g



2 X 30 ST/KRT - 56 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 20-22'



WARM OPDIENEN



5000023

## Dutch cheese lattice

Bladerdeeg met kaassoufflé en bestrooid met gemalen kaas.



130 g



60 ST/KRT - 80 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



BAKKEN 170 °C · 30-32'



WARM OPDIENEN



# Mini hartige snacks

panesco  
keep exploring

5001929

## Mini beef cheeseburger

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



20,8 g



3 X 40 ST/KRT - 126 KRT/PAL



BAKKEN 180 °C · 5-6'

OF MICROGOLFOVEN 750 WATT · 90s



WARM OPDIENEN



5001930



## Mini veggie cheeseburger

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



23,3 g



3 X 40 ST/KRT - 126 KRT/PAL



BAKKEN 180 °C · 5-6'

OF MICROGOLFOVEN 750 WATT · 90s



WARM OPDIENEN



5001307



## Mini pizzetta apéro

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



30 g



30 X 4 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 220 °C · 7-8'



WARM OPDIENEN



5001305

## Mini bruschetta mix

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



38 g



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



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 4-6'



WARM OPDIENEN



# Mini hartige snacks

5001926



## Mini pizza bagel cheeseburger

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



30 g



24 X 4 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 4-5'



WARM OPDIENEN



5001925



## Mini pizza bagel prosciutto

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



30 g



24 X 4 ST/KRT - 104 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 15'



BAKKEN 180 °C · 4-5'



WARM OPDIENEN



5001435



## Gluten-free roll raisin nuts

Glutenvrij vruchtenbroodje met walnoten en rozijnen.



60 g



36 X 1 ST/KRT - 88 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001776



## Gluten-free bread slices mix

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



110 g



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



ONTDOOIEN 22 °C · 30'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001777



## Gluten-free roll multiseed

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



82 g



40 X 1 ST/KRT - 112 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



5001436



## Gluten-free choc chip cookie

Glutenvrije koek met stukjes Belgische melk- en pure chocolade.



40 g



50 X 1 ST/KRT - 88 KRT/PAL



ONTDOOIEN 22 °C · 60'



KLAAR OM TE SERVEREN



# Baktechnologieën & instructies



## BAKTECHNOLOGIEËN

- AFGEBAKKEN** Het product is volledig gebakken tijdens het productieproces. We raden echter aan om het enkele minuten te bakken/op te warmen voor een perfect resultaat (bv. krokante korst). Als u het product opwarmt, hoeft u het meestal niet te ontdooien, tenzij expliciet vermeld in de bakinstructies.
- VOORGEBAKKEN** Het product is (deels) voorgebakken tijdens het productieproces. U moet het nog verder afbakken voor een perfect resultaat.
- KLAAR OM TE BAKKEN** Het product is niet gebakken tijdens het productieproces, maar heeft wel alle essentiële voorgaande stappen doorlopen (bv. rijzen). U moet het bakken om een presenteerbaar product te bekomen.
- WARM OPDIENEN** We bevelen aan om het product warm te serveren. De bak-/opwarminstructies zijn erop gericht om zo snel mogelijk de perfecte serveertemperatuur te bereiken.
- KLAAR OM TE SERVEREN** U moet het product niet (verder) bakken/opwarmen. Het artikel kan worden geserveerd na de in de instructies vermelde vereiste ontdooitijd.

## BAKINSTRUCTIES

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

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

### BIJKOMENDE AANBEVELINGEN

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

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

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

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



# Legende labels



Het product is bereid met zuurdesem.



Het product is gebakken in een steenoven.



Het product is 'vezelrijk'.



Het product is 'een bron van vezels'.



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



Het product is geschikt voor gebruik in vegetarische voeding.



Het product is geschikt voor gebruik in vegetarische voeding.



Het product is glutenvrij.



Het product is lactosevrij.

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

# Legende pictogrammen



Gemiddeld gewicht van het product



Aantal stuks per doos



Ontdooitijd



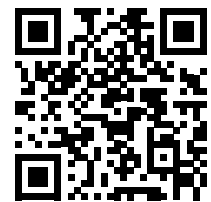
Baktemperatuur en tijd



Grilltemperatuur en tijd

## Allergenen

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









## **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](http://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  
info.FI@llbg.com

**FRANCE**

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

**GERMANY**

La Lorraine Deutschland GmbH  
Max-Planck-Straße 22a  
50858 Köln  
Info.de@llbg.com

**GREECE + CYPRUS**

BakeHellas  
Perivoli Milliou,  
GR - 32009 Schimatari  
T +30 210 2851883  
F +30 210 2851808  
info@bakehellas.gr

**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 Vía  
Planta 2 — Oficina 20  
03010 Alicante  
T+ 34 966 295 081  
b.swinnen@llbg.com

**ITALY**

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

**NORWAY**

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

**POLAND**

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

**ROMANIA**

La Lorraine Romania  
Laminoristilor 151  
Industrial Park REIF  
405100 Campia Turzii - Cluj  
T +40 364 886 702  
llro@llbg.com

**RUSSIA**

LA LORRAINE RUS  
Novodmitrovskaya st. 2, bld.2  
3rd floor, office 304  
127015, Moscow  
T +7 495 643 11 92  
info.rus@llbg.com

**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**

La Lorraine Sweden AB  
T. +46 8 661 82 22  
infose@llbg.com

**THE NETHERLANDS**

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

**TURKEY**

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

**UNITED KINGDOM & IRELAND**

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

**COLOMBIA**

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