



EXPRESS YOURSELF
IMPRESS ANOTHER
CREATING A WOW





6 ONS ENGAGEMENT

146 ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST - ALLERGENEN

VIENNOISERIE

- 14 CROISSANTS
- 18 OVERIGE VIENNOISERIE

PATISSERIE

- 26 ZOETS TUSSENDOR
- 30 DROGE KOEKJES
- 32 MUFFINS & CAKES
- 35 BROWNIES
- 36 BLADERDEEGGEBAK
- 37 WAFELS & PANNEKOEKEN
- 39 TARTELETES
- 40 DESSERTEN
- 44 TAARTEN & HIGH CAKES
- 48 DESSERTPOTJES
- 49 INDIVIDUELE PATISSERIE
- 54 MINI'S BIJ DE KOFFIE
- 58 MINI DESSERTJES
- 64 ZOETE TUSSENDORTJES

BOULANGERIE

- 70 ZOETE BRIOCHES
- 72 BRODEN RIJK AAN SMAAK
- 72 FRUIT EN/OF NOTEN
- 74 KRUIDEN EN/OF GROENTEN
- 76 MINI BROODJES < 45 GRAM
- 76 INDIVIDUELE BROODJES
- 79 BREEKBROOD
- 80 KLEINE BROODJES 45 -75 GRAM
- 84 TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN
- 84 PLATBROOD & CO
- 85 FOCACCIAS
- 86 PANINIS
- 89 HAMBURGERBROODJES
- 90 LUNCH BROODJES 75-165 GRAM
- 98 HALVE STOKBRODEN
- 98 HALVE CIABATTAS & ZO
- 101 RUSTIEKE HALVE STOKBRODEN
- 104 PREMIUM PLUS HALVE STOKBRODEN

- 107 STOKBRODEN
- 107 CIABATTAS & ZO
- 109 RUSTIEKE STOKBRODEN
- 111 PREMIUM PLUS STOKBRODEN
- 112 BRODEN
- 120 VOORGESNEDEN TOAST BRODEN

SAVOURY

- 138 APERITIEF HAPJES
- 141 HARTIGE LUNCH
- 142 HARTIGE SNACKS



EXPRESS YOURSELF
IMPRESS ANOTHER
CREATING A WOW



PANESCO
FOOD.COM

**LATEN WE BEGINNEN MET
 DE ALLERBELANGRIJKSTE (F)ACTOR:**

JIJ

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

YOU EXPRESS YOURSELF

Je schotelt je klanten die ervaring voor, dat oververdiend moment waar zij zo naar uitkeken. Je laat hen met volle, lekkere teugen genieten. Je tovert een lach op hun gezicht en die lach steekt bij jou de vlam in de pan om er steeds weer voor te gaan.

YOU IMPRESS ANOTHER

Je onderscheidt je in de markt. Je wil dat de gerechten en de producten die je aanbiedt uniek zijn. Verandering van spijs doet eten, dus je verandert je menu periodiek. Met je verrassende, steeds wisselende kaart leg je een heerlijk argument op tafel om die klanten steeds opnieuw over de vloer te laten komen.

YOUR CREATION

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

PANESCO

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

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

**ALLEDAAGSE PRODUCTEN,
BUITENGEWOON ANDERS**

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

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





MOGEN WIJ JOU INSPIREREN?

JIJ +
PANESCO
 = **WOW**

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

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

CONTACTEER ONS SALESTEAM

Neem de proef op de som en ontdek onze producten.

**TOGETHER
 CREATING A WOW**



VIENNOISERIE

14 CROISSANTS

18 OVERIGE VIENNOISERIE

CROISSANTS

5001456

MINI CURVED BUTTER CROISSANT

22 g
± 136 ST/KRT — 128 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 13-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

Voorgerezen en gedoreerde croissant rijk aan boter.



5001455

MINI MULTIGRAIN BUTTER CROISSANT

25 g
2 x 75 ST/KRT — 88 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 13-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

Heerlijke botercroissant van meergranendeeg met lijnzaad, zonnebloempitten, tarwevezels, sesamzaad, gemoute gerst en speltbloem.



5000648

MINI CROISSANT AU BEURRE

25 g
4 x 40 ST/KRT — 80 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 13-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

Kleine botercroissant ideaal geschikt voor buffetten en onthaalkoffies, gedoreerd.



“I have a lot of
weak spots,
like croissants
and cookies.”

ANTHONY HOPKINS

2004117

FB CROISSANT AU BEURRE 45

45 g
70 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
AFGEBAKKEN

Botercroissant met mooi volume.



5001456

PANESCO
FOOD.COM

5000914

FB CROISSANT AU BEURRE 55

55 g
40 ST/KRT — 48 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
AFGEBAKKEN

Botercroissant van uitzonderlijke kwaliteit.



5001592

CROISSANT ARTISANAL AU BEURRE

60 g
2 x 35 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 17-19'
KLAAR OM TE BAKKEN

Artisanale croissant met 23% fijne boter uit Frankrijk verrijkt met suiker en volle melk. Gemaakt volgens de traditionele Franse methode met verschillende langere rusttijden die garant staan voor een betere vollere smaak en een mooiere gelaagdheid van het deeg.



CROISSANTS

5000655

CROISSANT AU BEURRE 65

65 g
4 x 20 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 17-19'
KLAAR OM TE BAKKEN

Klassiek Franse botercroissant met zeer mooie bladering, gedoreerd.



5001370

MULTIGRAIN BUTTER CROISSANT 80

80 g
2 x 30 ST/KRT — 60 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 17-19'
KLAAR OM TE BAKKEN

Heerlijke botercroissant van meergranendeg met tarwe vezels, gemoute gerst, spelt, zonnebloempitten en een decor van lijnzaad.



5000654

MAXI CROISSANT AU BEURRE 75

75 g
3 x 20 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 17-19'
KLAAR OM TE BAKKEN

Rechte botercroissant met zeer mooi volume, gedoreerd.



5001211

CURVED CROISSANT

100 g
36 ST/KRT — 72 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 17-19'
KLAAR OM TE BAKKEN

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



5000517

PRALINÉ CHOCOLATE FILLED CROISSANT WITH BUTTER

90 g
64 ST/KRT — 60 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 20-22'
KLAAR OM TE BAKKEN

Botercroissant rijkelijk gevuld met chocolade-hazelnoot pasta en bestrooid met gebroken hazelnoten en chocolade.



5000913

ALMOND FILLED CROISSANT WITH BUTTER

90 g
64 ST/KRT — 60 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 20-22'
KLAAR OM TE BAKKEN

Botercroissant rijkelijk gevuld met marsepein en met amandelschilfers bestrooid.



“All happiness
depends on
a leisurely
breakfast.”

JOHN GUNTHER



5001211

OVERIGE VIENNOISERIE

5000649

MINI PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE

25 g
4 x 40 ST/KRT — 80 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 13-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

Getoerd gerezen bladerdeegkoekje met boter en twee staafjes donkere chocolade, gedoreerd.



5001594

MINI DUETTE COCO & HAZELNUT

30 g
80 ST/KRT — 90 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 13-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

Mini vierkante koek van getoerd gerezen deeg (boter-margarine) en dubbel gevuld met witte kokos- en hazelnotencreme, gegarneerd met donkere chocolade schilfers.



NIEUW

5001620

MINI TORSADE AU CHOCOLAT AU BEURRE

28 g
2 x 50 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 13-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

Getoerd gerezen deeg (met fijne boter) gevuld met crème pâtissière (banketbakkersroom) en chocolade parels, met de hand gevlochten.



NIEUW

5001593

MINI DUETTE WHITE CHOC & HAZELNUT

30 g
80 ST/KRT — 90 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 13-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

Donker mini vierkant koekje van getoerd gerezen deeg (boter-margarine) met chocoladesmaak en dubbel gevuld met witte chocoladepasta en hazelnotencreme, gegarneerd met witte suiker sterretjes.



NIEUW

“Hope makes
a good breakfast.
Eat plenty of it.”

IAN FLEMING



5001150

5000650

MINI PAIN AUX RAISINS AU BEURRE

30 g
5 x 30 ST/KRT — 80 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 13-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

Kleine ronde suisse van getoerd gerezen bladerdeeg met boter, opgerold met rozijnen en banketbakkersroom.



5001150

ASSORTIMENT FEUILLETÉS AUX FRUITS

40 g
4 x 25 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 13-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

Assortimentsdoos van mini bladerdeeg carrés (met boter), gevuld met 4 diverse vruchten, zijnde: appel, kersen, mango en aardbeien; gedoreerd.



OVERIGE VIENNOISERIE

5000929

MINI DANISH MIX

40 g
110 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 13-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

Assortimentje van 5 mini Deense viennoiseries bestaande uit:
20 koek met pecannoten en ahorn siroop, 20 appel rasterkoek, 30 kaneelrol,
20 vanille crèmekroon en 20 frambozenkoek.



5000971

MINI MAPLE PECAN PLAIT

40 g
5 x 20 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 13-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

Authentieke Deense mini koek met pecannoten en esdoorn [ahorn] siroop.
Eén zakje ahornsiroop ingesloten.



5001457

MINI DANISH SWIRL NUTS

35 g
± 86 ST/KRT — 128 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 13-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

Fijn bladerdeeggebak met roomboter,
gebroken nootjes en ahornsiroop (esdoornsiroop);
gedoreerd en klaar om te bakken.



5001458

MINI DANISH MARZIPAN TWISTER

45 g
75 ST/KRT — 120 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 13-15'
KLAAR OM TE BAKKEN

Knapperige bladerdeegstrik met marsepein en amandelen,
bestrooid met sesamzaadjes en maanzaadjes.



5000969

FB PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE

70 g
55 ST/KRT — 48 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
AFGEBAKKEN

Afgebakken chocoladebroodje met twee chocolade reepjes.



5001591

PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE ROYAL

75 g
2 x 35 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 17-19'
KLAAR OM TE BAKKEN

Chocoladebroodje van getoerd gerezen deeg met boter,
gevuld met 2 zwarte chocoladepasta reepjes.



5000653

MAXI CHOCOLATE TWISTER WITH BUTTER

100 g
50 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 17-19'
KLAAR OM TE BAKKEN

Getoerd gerezen deeg met boter en gevuld met banketbakkersroom
en chocolade parels, met de hand ingedraaid.



5001457

OVERIGE VIENNOISERIE

5000652

PAIN AUX RAISINS AU BEURRE

100 g
3 x 20 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 17-19'
KLAAR OM TE BAKKEN

Ronde suisse, getoerd-gerezen bladerdeeg opgerold met rozijnen en crème pâtissière, gedoreerd.



5000970

CARIBBEAN TWISTER

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

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



5001472

“I love sleep
because it's like
a time machine to
breakfast”

CHARLES FORT

5001473

CINNAMON SWIRL

85 g
4 x 12 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 19-21'
KLAAR OM TE BAKKEN

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



5000732

DANISH CUSTARD CROWN

90 g
4 x 12 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 19-21'
KLAAR OM TE BAKKEN

Originele krokante Deense viennoiserie met crème pâtissière en een weinig abrikozen & amandel pasta, 1 zakje fondantsuiker ingesloten.



5001472

DANISH MIX

90 g
48 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 19-21'
KLAAR OM TE BAKKEN

Assortiment van 48 Deense viennoiseries: 12 maple pecan koeken, 12 kaneelrollen, 12 appelkronen, 12 vanille kronen met hazelnootschilfers en 1 zakje fondantsuiker.



5000731

MAPLE PECAN PLAIT

95 g
4 x 12 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 19-21'
KLAAR OM TE BAKKEN

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





PATISSERIE

26 ZOETS TUSSENDOOR

30 DROGE KOEKJES

32 MUFFINS & CAKES

35 BROWNIES

36 BLADERDEEGGEBAK

37 WAFELS & PANNEKOEKEN

39 TARTELETES

40 DESSERTEN

44 TAARTEN & HIGH CAKES

48 DESSERTPOTJES

49 INDIVIDUELE PATISSERIE

54 MINI'S BIJ DE KOFFIE

58 MINI DESSERTJES

64 ZOETE TUSSENDOORTJES



SWEET O'CLOCK

MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION

Dit gamma zoets doet watertanden. Sweet O'Clock staat synoniem voor populaire, onweerstaanbare lekkernijen met een twist, home-made looks én bovenal een heerlijke smaak. Een dipje doorheen de dag? Dan zijn deze tussendoortjes ideaal om je er terug helemaal bovenop te brengen. Een verwennerij ter plaatse, een smulmomentje onderweg of een zo(e)t(t)igheid aan het eind: voor deze verleiding heb je altijd nog een plaatsje vrij. Het beste moment van de dag, dat is Sweet O'Clock.





De eigentijdse en hippe producten van Sweet O'Clock spelen volop in op de trend van de Amerikaanse zoete snacks. Zo krijgt een makkelijk te versnijden brownietray overgoten met gezouten boterkaramel het gezelschap van echte (American) cookies en muffins. Of ontdek de onweerstaanbare combinatie van chocolade, popcorn en marshmallows in de handig verpakte Popcorn Rocky Road Bar. Eigentijds ingevulde verwennerij om de vingers van af te likken. En dat alles om ter plaatse op te eten of voor onderweg. Take away USA!



ZOETS TUSSENDOR

DROGE KOEKJES

5001436

GLUTEN-FREE CHOC CHIP COOKIE

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



Glutenvrije cookie met stukjes Belgische chocolade, melk en donkere chocolade.



5000575

DOUBLE CHOC CHIP COOKIE

50 g
90 ST/KRT — 108 KRT/PAL
BAKKEN 160°C · 10-12'
KLAAR OM TE BAKKEN

Krokante & smeuiġe chocolade cookie met donkere chocolade stukjes.



5000574

CHOC CHIP COOKIE

50 g
90 ST/KRT — 108 KRT/PAL
BAKKEN 160°C · 10-12'
KLAAR OM TE BAKKEN

Krokante & smeuiġe cookie met melkchocolade stukjes.



5000113

ALMOND COOKIE WITH BUTTER

105 g
48 ST/KRT — 96 KRT/PAL
BAKKEN 180°C · 10-12'
KLAAR OM TE BAKKEN

Typisch Nederlands zanddeegkoekje gevuld met persipan en amandel.



5001614



5001614

POPCORN ROCKY ROAD BAR, SINGLE WRAPPED

70 g
24 x 1 ST/KRT — 288 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Knapperig koekje van Belgische chocolade met popcorn, marshmallow en karamel.



5001043

FRUIT FLAPJACK

80 g — 4800 g · 60 p
60 ST/KRT — 150 KRT/PAL
BAKKEN 160°C · 10-12'
KLAAR OM TE BAKKEN

Luxe haverkoekje bereid met haver, boter, veenbessen, rozijnen, zonnebloempitten en suikersiroop. Dit resulteert in een mediumzacht vierkante "koek" als het gebakken is.



5001288

CHOCOLATE CHIP FLAPJACK

80 g — 4800 g · 60 p
60 ST/KRT — 150 KRT/PAL
BAKKEN 160°C · 10-12'
KLAAR OM TE BAKKEN

Luxe haverkoekje met Belgische melkchocolade, bereid met boter en Demerara rietsuiker. Dit resulteert in een mediumzacht vierkante "koek" als het gebakken is.



ZOETS TUSSENDOR

MUFFINS & CAKES

5001605 MUFFIN MULTISEEDED WITH RED FRUITS

110 g
20 ST/KRT — 160 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

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



NIEUW

5001606 MUFFIN APPLE & CINNAMON

110 g
20 ST/KRT — 160 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

Muffin met appel en kaneel afgewerkt met appelschijfje en een crumble.



NIEUW

5001607 MUFFIN CHOC & SALTED CARAMEL

110 g
20 ST/KRT — 160 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

Donkere chocolade muffin gevuld met gezouten boterkaramel en bestrooid met gekarameliseerde hazelnootstukjes.



NIEUW



5001605

5000677 DOUBLE CHOC CHIP MUFFIN, SINGLE WRAPPED

90 g
40 x 1 ST/KRT — 60 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 45'
KLAAR OM TE SERVEREN

Zachte muffin van chocolade beslag en rijkelijk gevuld met chocolade stukjes, individueel verpakt voor een langere houdbaarheid en uiterst geschikt voor onderweg.



5000662 VANILLA MUFFIN, SINGLE WRAPPED

90 g
40 x 1 ST/KRT — 60 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 45'
KLAAR OM TE SERVEREN

Zachte muffin met vanille smaak, individueel verpakt voor een langere houdbaarheid en uiterst geschikt voor onderweg.



5000678 BLUEBERRY MUFFIN, SINGLE WRAPPED

90 g
40 x 1 ST/KRT — 60 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 45'
KLAAR OM TE SERVEREN

Zachte vanille muffin rijkelijk gevuld met sappige bosbessen, individueel verpakt voor een langere houdbaarheid en uiterst geschikt voor onderweg.



ONTDEK OOK
ONZE
SWEET O'CLOCK
BROCHURE

PANESCOFOOD.COM

ZOETS TUSSENDOR

MUFFINS & CAKES

5001588

BELGIAN APPLE RING CAKE

825 g — ø 21 cm
1 ST/KRT — 270 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 180'

KLAAR OM TE SERVEREN

Zachte appelcake (met volledige eieren), rijkelijk gevuld met stukjes Jonagold appel; afgewerkt met abricoteergelei en geschaafde amandelen en met bloedsuiker bestrooid. Lekker bij het ontbijtbuffet, fantastisch voor high tea.



5001522

LEMON RING CAKE

800 g — ø 21 cm
1 ST/KRT — 270 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 180'

KLAAR OM TE SERVEREN

Zachte cake (met volledige eieren), fris fruitig van smaak door de citroen gelei stukjes, en met bloedsuiker bestrooid. Lekker bij het ontbijtbuffet, fantastisch voor high tea.



5001589

BELGIAN CHOCOLATE RING CAKE

800 g — ø 21 cm
1 ST/KRT — 270 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 180'

KLAAR OM TE SERVEREN

Rijke chocoladecake (met volledige eieren) en Belgische chocolade stukjes, lichtjes met abrikozengelei ingestroken en met bloedsuiker bestrooid. Lekker bij het ontbijtbuffet, fantastisch voor high tea.



5001589

ZOETS TUSSENDOR

BROWNIES

PANESCO
FOOD.COM

“Let them
eat cake.”

MARIE ANTOINETTE

5001590

TRAY BAKE BROWNIE CHOC & SALTED CARAMEL

1800 g — 36 x 26 cm
2 ST/KRT — 120 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 240'

KLAAR OM TE SERVEREN

Lekker stevige Belgische chocolade brownie (plaatgebak), bestrooid met stukjes chocolade brownie en oversaust met gezouten karamel (zeezout van de Guérande, boter en room).



5001590

5000330

DOUBLE CHOC BROWNIES

60 g — 2880 g · 48 p
2 x 24 ST/KRT — 162 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 45'

KLAAR OM TE SERVEREN

In vierkantjes voorgesneden rijke, donkere chocolade cake met chocolade stukjes.



ZOETS TUSSENDOR

BLADERDEEGGEBAK

5001313 BÂTON VANILLE

100 g
60 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 30-32'
KLAAR OM TE BAKKEN

Elegante bladerdeegstang gevuld met vanille crème, gedoreerd en met grove griessuiker bestrooid, versierd met mooie diagonale insnijdingen



5000901 APPLE TURNOVER

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

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



**SWEET
O'CLOCK,
MY FAVOURITE
SWEET
TEMPTATION**

PANESCOFOOD.COM



5001313

ZOETS TUSSENDOR

WAFELS & PANNEKOEKEN

PANESCO
FOOD.COM

5000709 FLANDERS SWEET PANCAKES

55 g — ø 18 cm
12 x 9 ST/KRT — 84 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 180'
BAKKEN 200°C · 0-3'
WARM OPDIENEN

In de pan gebakken pannenkoeken naar klassiek recept van een verrijkt beslag met melk, suiker en eieren.



5000105 BELGIAN SUGAR WAFFLE

90 g
32 ST/KRT — 96 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
AFGEBAKKEN

Luikse wafel, vrij gesloten deeg (zonder gist) met suikerparels en lichtjes gecaramelliseerd.



5000622 BRUSSELS WAFFLE

80 g
6 x 9 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 200°C · 3-4'
WARM OPDIENEN

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



**“I love hashtags
because they look
like waffles #”**



5001613
RICE PUDDING
& SPECULOOS
CRUMBLE
TARTLET

ZOETS TUSSENDOR

TARTELETTES

PANESCO
FOOD.COM

“Pie... it fills
the cracks of
the heart”

KEVIN JAMES



5001596

5001596 FRANGIPANE & APRICOT TARTLET

150 g
25 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 30-32'
KLAAR OM TE BAKKEN

Frangipanetaartje in een bladerdeegcup verrijkt met drie halve abrikozen en abrikozenjam op de bodem, afgewerkt met een "pralain" van amandel.



NIEUW

5001613 RICE PUDDING & SPECULOOS CRUMBLE TARTLET

175 g
36 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 37-39'
KLAAR OM TE BAKKEN



Bladerdeegtaartje met rijstpap (in melk gekookte rijst met suiker en eieren) gevuld en bestrooid met gebroken "Vermeiren speculoos" crumble.



NIEUW

my sweet moment

SERVED
SWEETNESS
DESERVED
MOMENTS

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

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



SWEET [ADJ.]

¹ "Aangenaam om te horen, ruiken, smaken, voelen"

² "Met de smaak van suiker"

MOMENT [ZELFST. NAAMW.]

"Korte tijdsruimte, ogenblik"

my sweet moment COFFEE BAR

EEN BOONTJE VOOR ZOETS

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



my sweet moment
BISTRO

**ONS PRODUCT,
UW CREATIE**

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



my sweet moment
RESTAURANT

**HUISGEMAAKTE
DESSERTS,
PUUR GENOT
OP EEN BORD**

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

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



DESSERTEN

TAARTEN & HIGH CAKES

5000692

TARTUFATA
TONDA

100 g — 1200 g · 12 p
 12 ST/KRT — 216 KRT/PAL
 ONTDOOIEN 4°C · 240'

KLAAR OM TE SERVEREN

Chocolade biscuit met slagroom, kersen en kersenlikeur, bedekt met toefjes chocolade mousse en afgedekt met een ganache rijkelijk bestrooid met cacao-poeder.



5001364

CHOCOLATE
CREAM GÂTEAU

125 g — 1750 g · 14 p
 14 ST/KRT — 216 KRT/PAL
 ONTDOOIEN 4°C · 480'

KLAAR OM TE SERVEREN

Hoge chocolade taart bestaande uit 3 lagen chocolade biscuit en mousse van donkere chocolade, overgoten met een ganache.



5000976

SACHER
TORTE 2.0

117 g — 1400 g · 12 p
 12 ST/KRT — 240 KRT/PAL
 ONTDOOIEN 4°C · 240'

KLAAR OM TE SERVEREN

Klassieke en wereldvermaarde taart van chocolade biscuit en abrikozenjam afgewerkt met een donkere chocolade ganache.



DEZE
 PRODUCTEN
 ZIJN GEMAAKT MET
 HOOGWAARDIGE
 CHOCOLADE

PANESCOFOOD.COM

5000642

TIRAMISU
TONDO

90 g — 1080 g · 12 p
 12 ST/KRT — 216 KRT/PAL
 ONTDOOIEN 4°C · 240'

KLAAR OM TE SERVEREN

In koffie geweekte chocoladebiscuit met room, mascarpone kaas en marsala wijn (originele receptuur).



5000642

PANESCO
 FOOD.COM

5001366

ICED CARROT
CAKE GÂTEAU

178 g — 2500 g · 14 p
 14 ST/KRT — 216 KRT/PAL
 ONTDOOIEN 4°C · 720'

KLAAR OM TE SERVEREN

Hoge wortelcake (met amandelen en rozijnen) opgebouwd in vier lagen afgewisseld en ommanteld met laagjes vanille -yoghurt beslag gearomatiseerd met appelsien.



5000640

CROSTATA
AL LIMONE

100 g — 1400 g · 14 p
 14 ST/KRT — 240 KRT/PAL
 ONTDOOIEN 4°C · 240'

KLAAR OM TE SERVEREN

Taartenbodem van brokkeldeeg met een verfrissende vulling van citroencrème en een mooi decor in poedersuiker.



DESSERTEN

TAARTEN & HIGH CAKES

5000979

FEUILLETINE
AUX POMMES

105 g
16 ST/KRT — 120 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
KLAAR OM TE SERVEREN

Afgebakken bladerdeeggebakje met in boter gebakken appelpartjes, abrikozen gelei en gepofte rijst krokantjes.



5001369

APPLE TART
MAISON

178 g — 2500 g · 14 p
14 ST/KRT — 216 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 720'
KLAAR OM TE SERVEREN

Authentieke en rijke appeltaart met sultana rozijntjes en kaneel in een kruimeldeeg met boter.



5000996

TYROLER
APFELSTRUDEL 125

125 g — 1000 g · 8 p
6 x 8 ST/KRT — 90 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 720'
BAKKEN 180°C · 6-8'
WARM OPDIENEN

Authentieke appelstrudel met alleen natuurlijke ingrediënten: appelstukjes, rozijnen en kaneel. Volledig afgebakken en voorgesneden, klaar om op te warmen.



5000697

APPLE TART
NORMANDE

158 g — 1900 g · 12 p
12 ST/KRT — 184 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 480'
KLAAR OM TE SERVEREN

Open appeltaart met gehele stukjes appel en kaneel in een cake beslag.



5000656

RED FRUITS
TART

129 g — 1550 g · 12 p
12 ST/KRT — 184 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 480'
KLAAR OM TE SERVEREN

Open bosvruchtentaart met braambessen en bosbessen, rode bessen en frambozen op een laagje van chocolade biscuit.



5000657

PROFITEROLE
TART

133 g — 1600 g · 12 p
12 ST/KRT — 184 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 480'
KLAAR OM TE SERVEREN

Taart met gevulde soesjes op een laag banketbakkersroom, met bloemsuiker en chocoladekrullen bestrooid.



5000933

WHITE CHEESE
CAKE

133 g — 1600 g · 12 p
12 ST/KRT — 240 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 1440'
KLAAR OM TE SERVEREN

Een ronde en voorgesneden kaastaart (cottage cheese) op een bodem van krokant kruimeldeeg.



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

LISA LOEB

DESSERTEN

DESSERTPOTJES

5001565

COSY PRALINÉ & CHOCOLATE CUP

90 g net (excl. cup)
15 ST/KRT — 160 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 240'
KLAAR OM TE SERVEREN

Laagje van hazelnoot-praliné mousse bestrooid met gekarameliseerde walnoot en bedekt met een laag donkere Belgische chocolade roommousse; op een bodem van crumble met chocoladesmaak en bestrooid met gebroken pistache-, walnoot en hazelnoot. Gepresenteerd in een elegant PET-cupje met deksel.



NIEUW

5001566

SUNNY PASSION FRUIT & VANILLA CUP

90 g net (excl. cup)
15 ST/KRT — 160 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 240'
KLAAR OM TE SERVEREN

Laagje van passievruchtenmousse bedekt met een koekje en een laag vanille roommousse; op een bodem van crumble, afgewerkt met een spiegel van passievruchtencoulis. Gepresenteerd in een elegant PET-cupje met deksel.



NIEUW

5001567

SMOOTH RASPBERRY & ALMOND CREAM CUP

90 g net (excl. cup)
15 ST/KRT — 160 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 240'
KLAAR OM TE SERVEREN

Laag van frambozenmousse bestrooid met stukjes echte framboos en bedekt met een laag amandelmelk roommousse op een bodempje van crumble; afgewerkt met een spiegel van frambozencoulis. Gepresenteerd in een elegant PET-cupje met deksel.



NIEUW

5001568

BOLD QUATTRO CHOCOLATE CUP

90 g net (excl. cup)
15 ST/KRT — 160 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 240'
KLAAR OM TE SERVEREN

Lagen van Belgische donkere-, melk- en witte chocolade roommousse op een bodem van crumble met chocoladesmaak en afgewerkt met een laagje chocolade ganache. Gepresenteerd in een elegant PET-cupje met deksel.



NIEUW

DESSERTEN

INDIVIDUELE PATISSERIE

PANESCO
FOOD.COM

5001459

MARbled RASPBERRY CHEESECAKE

85 g — ø 5,5 cm
10 ST/KRT — 288 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 480'
KLAAR OM TE SERVEREN

Individuele roomkaastaart met frambozen op een krokante zanddeegbodem.



5001460

MARbled BLUEBERRY CHEESECAKE

85 g — ø 5,5 cm
10 ST/KRT — 288 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 480'
KLAAR OM TE SERVEREN

Individueel roomkaastaartje met blauwe bosbessen op een krokante zanddeeg.



5001461

CLASSIC CHEESECAKE

85 g — ø 5,5 cm
10 ST/KRT — 288 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 480'
KLAAR OM TE SERVEREN

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



5001460

DESSERTEN

INDIVIDUELE PATISSERIE

PANESCO
FOOD.COM

5000844

**BAVAROIS
FRAMBOISE - CITRON**

85 g
20 ST/KRT — 160 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 240'
KLAAR OM TE SERVEREN

Individuele bavaois van frambozen en citroen, afgewerkt met frambozen en amandel biscuit.



5000845

**BAVAROIS
CHOCOLAT - LAIT D'AMANDES**

85 g
20 ST/KRT — 160 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 240'
KLAAR OM TE SERVEREN

Individuele bavaois van fondant chocolade en amandelmelk, frambozen-mousse en afgewerkt met ganache en streepjesbiscuit (joconde).



5001295

**LINGOT AU CHOCOLAT
ET CARAMEL**

90 g
24 ST/KRT — 200 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

Elegante individuele chocolade bavaois met hazelnoten op een krokantje en afgewerkt met een coating van karamelpoeder en ganache.



5001295

5001464

**LINGOT CHOCOLAT -
FRAMBOISE - YAOURT**

95 g
30 ST/KRT — 200 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

Yoghurtbavaois met chocoladeganache en frambozengelei op een crumble.



5001576

**CHOCOLATE DELIGHT
WITH A TOUCH OF ORANGE**

95 g — 5,7 x 5,7 cm
15 ST/KRT — 160 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 180'
KLAAR OM TE SERVEREN

Taartje van Belgische chocolademousse en chocolade biscuit met een verfrissend laagje gelei van appelsien, gebouwd op een krokantje van chocolade, hazelnoot en gepofte rijst.



5001296

**MOKA BAVAROIS
AU CHOCOLAT**

100 g
18 ST/KRT — 200 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

Rechthoekig individueel taartje van mokka bavaois en chocolade bavaois, gescheiden door een laagje krokante amandebiscuit en afgewerkt met ganache.



5001575

**PEAR & CARAMEL
MOUSSE COMPOSITION**

95 g — 5,7 x 5,7 cm
15 ST/KRT — 160 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 180'
KLAAR OM TE SERVEREN

Taartje met lagen van perencompote (brunoise) en karamelmousse; gebouwd op een krokantje van melkchocolade en hazelnoot.





5001573
PARADE
OF BELGIAN
CHOCOLATE
QUENELLES

DESSERTEN

INDIVIDUELE PATISSERIE

PANESCO
FOOD.COM

**NOG MEER
INSPIRERENDE
RECEPTEN IN ONZE
'MY SWEET MOMENT'
BROCHURE !**

PANESCOFOOD.COM

5001573

PARADE OF BELGIAN CHOCOLATE QUENELLES

60 g

2 x 8 ST/KRT — 154 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 180'

KLAAR OM TE SERVEREN

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



NIEUW

5001574

PARADE OF FRUIT QUENELLES

60 g

2 x 8 ST/KRT — 154 KRT/PAL

ONTDOOIEN 4°C · 180'

KLAAR OM TE SERVEREN

Drie fruitbavaois quenelles van groene appel, passievrucht en aardbei-framboos, bepoederd met chocoladestof; gedresseerd op een knapperig koekje met gepofte rijst en bedekt met een witte chocolade ganache.



NIEUW



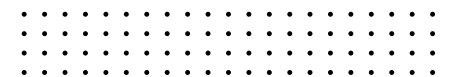
5001574

T• YC

Treat
Your
Coffee



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



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





**T •
YC**
Treat
Your
Coffee



MINI'S BIJ DE KOFFIE

MINI DESSERTJES

5001569

PRALINÉ & CHOCOLATE SHOT

30 g
24 ST/KRT — 160 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

Hazelnoot-praliné mousse en donkere Belgische chocolade roommousse, bestrooid met gebroken pistache-, walnoten en hazelnoten. Vulling voor "verrines" (shot glaasjes).



NIEUW

5001570

PASSION FRUIT & VANILLA CREAM SHOT

30 g
24 ST/KRT — 160 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

Laagjes van passievruchtenmousse en vanille roommousse, afgewerkt met een spiegel van passievruchtencoulis. Vulling voor "verrines" (shot glaasjes).



NIEUW

5001571

RASPBERRY & ALMOND CREAM SHOT

30 g
24 ST/KRT — 160 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

Laag van frambozenmousse bestrooid met stukjes echte framboos en bedekt met een laagje amandelmelk roommousse; afgewerkt met een spiegel van frambozencoulis. Vulling voor "verrines" (shot glaasjes).



NIEUW

5001572

TRIPLE CHOCOLATE SHOT

30 g
24 ST/KRT — 160 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

Lagen van Belgische donkere-, melk- en witte chocolade roommousse, en afgewerkt met een laagje chocolade ganache. Vulling voor "verrines" (shot glaasjes).



NIEUW

SIT DOWN,
RELAX
AND ENJOY
THE MOMENT

PANESCOFOOD.COM

7006247

REFILL GLASS 9FH SHETLAND

9 cl
4 x 12 ST/KRT — 45 KRT/PAL
NON-FOOD

Perfect tumbler glas (9cl) om de shots in te serveren.



NIEUW



5001571

5001569

5001570

NAVULVERPAKKING:

Snel & eenvoudig. Verwijder de beschermende folie vooraleer het dessert te ontdooien. Tijdens het ontdooien past de vulling zich perfect aan de vorm aan. Verder af te werken naar wens.

PANESCO
FOOD.COM

MINI'S BIJ DE KOFFIE

MINI DESSERTJES

5001503 YOGHURT BAVAROIS DICE WITH MANGO

18 g
45 ST/KRT — 400 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Mini kubus van yoghurt bavaois met gevriesdroogde mangostukjes en mangopuree, bedekt met een laagje witte chocoladepoeder.



5001504 CHOCOLATE BAVAROIS DICE WITH GANACHE

18 g
45 ST/KRT — 400 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Mini kubus van chocolade bavaois met donkere chocoladesaus, bedekt met een laagje cacao-poeder.



5001294 SWEET SUSHI TRAY

16 g
36 x 4 ST/KRT — 200 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

Assortiment van zoete sushi gemaakt van biscuitrolletjes gevuld met een yoghurtmousse en afgewerkt in vier verschillende smaken: cocos-ananas / chocolade-framboos / aardbei - kiwi / banaan-chocolade.



5000772 PARADISO ASSORTI

27 g
2 x 20 ST/KRT — 80 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

Assortimentje van 3 fruitbavaois en 2 chocolade bavaois, mooi afgewerkt met amandelbiscuit en fruitgelei. 4 pistache & melkchocolade, 4 passievruchten, 4 frambozen, 4 périgourdine, 4 zwarte woud bavaois



5000769 MINI PASTEL DE NATA

25 g
175 ST/KRT — 96 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
AFGEBAKKEN

Een "Crème Brûlée" in een bladerdeegkuipje.



5001173 MINI TATIN

32 g
48 ST/KRT — 150 KRT/PAL
BAKKEN 180°C · 8-10'
WARM OPDIENEN

Appeltaartje op zijn kop van in boter en suiker gebakken appeltjes afgedekt met een bladerdeeglaagje.



5001505 MINI TARTLET WITH QUETSCHES PLUMS

25 g
90 ST/KRT — 138 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

Artisanaal mini taartje van zanddeeg met boter, gevuld met gehalveerde "quetsch" pruimen.



5001506 MINI TARTLET WITH APRICOTS

25 g
90 ST/KRT — 138 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

Artisanaal mini taartje van zanddeeg met boter, gevuld met gehalveerde abrikoos.



MINI'S BIJ DE KOFFIE

5001363

MINI MOELLEUX INTENSE

25 g
96 ST/KRT — 184 KRT/PAL
BAKKEN 180°C · 8-10'
of MICROWAVE 480 W · 10 sec
WARM OPDIENEN

Delicieuze chocolade moelleux met een vloeibare kern van donkere Belgische fondant chocolade.



5000696

CHOCOLATE MIGNARDISES

15,2 g
2 x 48 ST/KRT — 112 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

Een selectie van chocolade petits-fours en pralines in acht smaken. 6 chocolade cakes met gember, 6 mini bombes met framboos en chocolade, 6 mini éclairs met aardbeienmousse en pistache, 6 chocolade cakes met caramel ganache en chocolade macaron, 6 mini kaastaartjes met veenbessen, 6 amandel cakes met kersen, 6 kastanje bavaoïse, 6 chocolade cups met bosvruchten



MINI DESSERTJES

5001465

FRENCH PETIT FOURS DE LUXE

± 14,5 g
4 x 53 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 240'
KLAAR OM TE SERVEREN

Een compositie van 53 exquise petits-fours in 9 verschillende smaken: 6 financier citroen, 5 chocolade éclairs, 6 financier pistache, 6 croustillants spéculoos framboos, 4 vanille éclairs, 6 sablés banaan – passievrucht, 6 chocolade mousse krokantjes, 7 carrés appel – abrikoos, 7 feuilletines praliné - chocolade.



5001362

MINI MACARONS DE MALMÉDY

18 g
8 x 4 x 4 ST/KRT — 120 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

Assortiment van mini macarons gevuld met roomboter en gebroken hazelnootjes, in 4 smaken: 4 pistache, 4 framboos, 4 chocolade en 4 vanille. Een Belgische specialiteit geïnspireerd op de bekende Baisers de Malmédy.



5001507

COFFRET MINI MACARONS DE PARIS

12 g
8 x 2 x 6 ST/KRT — 120 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

Assortimentdoos van mini "Macarons de Paris" in de smaken: chocolade, framboos, pistache, citroen, vanille en mokka; verpakt in een zwarte blister per 2 van elke smaak.



5000841

PETITS FOURS MOELLEUX

13 g — 7 x 8 tastes
4 x 56 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

Een assortiment van zachte cakejes (Mirlitons) in 8 verschillende smaken op basis van boter en gemalen amandelen. 7 appel petits fours, 7 caramel & noten petits fours, 7 perzik petits fours, 7 chocolade mirlitons, 7 krieken petits fours, 7 pyramides pistache & chocolade, 7 rode aalbessen mirlitons, 7 hazelnoot petits fours.



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

KURT VONNEGUT

MINI'S BIJ DE KOFFIE

ZOETE TUSSENDOORTJES

5000110

MINI ICED CHOCOLATE & VANILLA ÉCLAIR

17,5 g
14 x 12 ST/KRT — 84 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

Mini éclair soes gevuld met lichte banketbakkersroom en afgewerkt met een chocolade fondant..



5001498

CARAMEL PROFITEROLE

20 g
190 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

Profiterole-soesje gevuld met een mousse van karamel en een krokant jasje van karamel-chocolade.



5000700

DAIRY CREAM PROFITEROLE

12,5 g
190 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

Profiterole-soesje gevuld met slagroom.



5001191

CHOCOLATE & PRALINÉ PROFITEROLE

18 g
196 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

Profiterole gevuld met hazelnotenroom, in een krokant jasje van donkere fondant chocolade en gemalen hazelnoten.



5001502

MINI DOUGHNUT FANCY MIX

18-23 g
4 x 7 x 4 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Assortiment van mini donuts, bestaande uit: 28 mini donuts met aardbeienconfituur en roze glazuur, 28 mini donuts gevuld met hazelnoot-cacao pasta en donkere glazuur met hazelnoot, 28 mini donuts met suikerglazuur en kleurige confetti, 28 mini donuts met donkere cacao glazuur.



5001289

MINI BEIGNET FRUITS ROUGES

25 g
3 x 35 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

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



5001178

MINI BEIGNET CHOCO NOISETTES

25 g
3 x 35 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Traditioneel gemaakte Beignet van gefrituurd deeg met gist & boter en gevuld met een pasta van Belgische chocolade met hazelnoot, met poedersuiker bestrooid.



5001499

MINI BEIGNET CARAMEL

25 g
3 x 35 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

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





MINI'S BIJ DE KOFFIE

5001500

MINI DUTCH PANCAKE BITES

8 g
8 x 60 ST/KRT — 96 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 3-4'

of MICROWAVE 800 W · 60 sec

WARM OPDIENEN

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



5001501

ZOETE TUSSENDORTJES

5001287

AMERICAN MINI MUFFIN MIX

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

KLAAR OM TE SERVEREN

Assortiment van mini muffins voor bij de koffie in 3 smaken: vanille, vanille met chocolade stukjes en dubbele chocolade



5001501

MINI SUGAR WAFFLE TREATS

15 g
1 x 120 ST/KRT — 100 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'

AFGEBAKKEN

Mini wafeltje met vanillesmaak en gekarameliseerde parelsuiker, ook geschikt om te serveren onmiddellijk na het ontdooien.





BOULANGERIE

70	<u>ZOETE BRIOCHES</u>	90	<u>LUNCH BROODJES 75 - 165 GRAM</u>
72	<u>BRODEN RIJK AAN SMAAK</u>	98	<u>HALVE STOKBRODEN</u>
72	FRUIT EN/OF NOTEN	98	HALVE CIABATTAS & ZO
74	KRUIDEN EN/OF GROENTEN	101	RUSTIEKE HALVE STOKBRODEN
76	<u>MINI BROODJES < 45 GRAM</u>	104	PREMIUM PLUS HALVE STOKBRODEN
76	INDIVIDUELE BROODJES	107	<u>STOKBRODEN</u>
79	BREEKBROOD	107	CIABATTAS & ZO
80	<u>KLEINE BROODJES 45 - 75 GRAM</u>	109	RUSTIEKE STOKBRODEN
84	<u>TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN</u>	111	PREMIUM PLUS STOKBRODEN
84	PLATBROOD & CO	112	<u>BRODEN</u>
85	FOCACCIAS	120	<u>VOORGESNEDEN TOAST BRODEN</u>
86	PANINIS		
89	HAMBURGERBROODJES		

ZOETE BRIOCHES

5000644

MINI PREMIUM BRIOCHE ROLL 22

22 g — 8,5 cm
6 x 25 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

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



5001402

PREMIUM BELGIAN BRIOCHE ROLL

55 g — 14,5 cm
80 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

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



5001492

BRIOCHE ROLL WITH APPLE

55 g
3 x 20 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

Open briochebroodje met suikerparels en rijkelijk gevuld met echte appelstukjes, bestrooid met amandelschilfers.



5001600

PREMIUM MULTIGRAIN BRIOCHE LONG 65

65 g
50 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Lang zacht meergranen briochebroodje met boter (Belgische sandwich) verrijkt met havervlokken, zonnebloempitten, sesam en lijnzaad.



5001490

BRIOCHE ROLL WITH STRAWBERRIES

55 g
3 x 20 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

Open briochebroodje met suikerparels en rijkelijk gevuld met echte aardbeien, bestrooid met amandelschilfers.



5001454

CRAQUELIN

300 g
6 ST/KRT — 88 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

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



5001491

BRIOCHE ROLL WITH CHERRIES

55 g
3 x 20 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

Open briochebroodje met suikerparels en rijkelijk gevuld met echte kersen, bestrooid met amandelschilfers.



5001453

CRAMIQUE

300 g
6 ST/KRT — 88 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 120'
KLAAR OM TE SERVEREN

Belgisch brioche brood met rozijnen.



BRODEN RIJK AAN SMAAK

FRUIT EN/OF NOTEN

5000428 BÂTONNET AUX RAISINS ET NOISETTES

57 g — ± 19 cm
60 ST/KRT — 81 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
VOORGEBAKKEN



Een voedzame en gezonde snack met rozijnen, hazelnoten en kaneel. Traditioneel gemaakt en op steen gebakken.



5001624 MUESLI SQUARE ROLL

70 g — 9,5 x 9,5 cm
60 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

Vierkant gemout tarwebroodje met rozijnen, cranberries (veenbessen), geplette havervlokken en zonnebloempitten. Kenmerkend zijn het lichte kruim en de dunne krokante korst.



NIEUW

5001435 GLUTEN-FREE RAISINS & NUTS ROLL

60 g
36 x 1 ST/KRT — 88 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN



Glutenvrij vruchtenbroodje met walnoten en rozijnen.



5001439 FB SOFT MUESLI ROLL

75 g — 8,5 cm
3 x 12 ST/KRT — 104 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
AFGEBAKKEN

Zacht broodje van tarwe met rozijnen, krenten, noten en havervlokken.



5001435

NATUURLIJKE
VITAMINES
VERPAKT IN EEN
HAPKLAAR JASJE.
NURTURED BY
NATURE.

PANESCOFOOD.COM

5000967 SUPRÊME FRUITS CONFECT 500

500 g
6 ST/KRT — 120 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

Volledig afgebakken donker cilinder brood verrijkt met gedroogde pruimen en abrikozen, rozijnen, zonnebloempitten en notenmix.



PANESCO
FOOD.COM

BRODEN RIJK AAN SMAAK

KRUIDEN EN/OF GROENTEN

5000837

LINEA RUSTICHINI

35 g
150 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 200°C · 3-5'
VOORGEBAKKEN



Assortimentdoos met 5 verschillende kleine artisanale "delicatesse" broodjes van 35 gr. Mengeling van tarwebroodjes met olijven, Spaanse groene pepers, tomaat & basilicum, Mediterraans kruidenboeket en natuur



5001279

ASSORTED MINI PAGNOTTELLA MEDITERRANEA 45

45 g
3 x 12 ST/KRT — 120 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 200°C · 4-6'
VOORGEBAKKEN



Assortimentje van artisanale mini broodjes in drie smaken: 12 tomaten-, 12 uien- en 12 zwarte olijvenbroodjes; unieke begeleiders voor soepen en salades.



5001493

DANISH RYE ROLL - BEETROOT & HORSERADISH

70 g
60 ST/KRT — 80 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
AFGEBAKKEN

Deens meergranen roggebroodje met rode biet en mierikswortel, bestrooid met geel lijnzaad. Ook geschikt om te serveren na het ontdooien.



5001494

DANISH RYE ROLL - PARSNIP & FENNEL

70 g
60 ST/KRT — 80 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
AFGEBAKKEN

Deens meergranen roggebroodje met pastinaak en venkel, bestrooid met gebroken pompoenpitten. Ook geschikt om te serveren na het ontdooien.



5001493



5001494

5000220

CIABATTA TOMATO 85

85 g
55 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN



Individuele ciabatta verrijkt met zongedroogde tomaten tapenade en olijfolie.



5000268

CIABATTA BLACK OLIVES 85

85 g
55 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN



Individuele ciabatta verrijkt met zwarte olijfringen en olijfolie.



MINI BROODJES < 45 GRAM

INDIVIDUELE BROODJES

5001376 ASSORTED SOFT MINI ROLLS 17

17 g
3 x 77 ST/KRT — 60 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Assortiment van zachte mini broodjes met artisanale uitstraling (Thaw & Serve), bestaande uit: 77 donkere broodjes bebloemd, 77 grijze met tarwe zemelen en 77 volkoren bestrooid met geplette haver, lijnzaad, sesamzaad en zonnebloempitten.



5000798 BOCATINO ROMBO 30

30 g
125 ST/KRT — 72 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 200°C · 3-5'
VOORGEBAKKEN

Spaans kwalitatief ruitvormig mini broodje met een open kruimstructuur en een licht krokante korst dankzij het heel vloeibare deeg (type ciabatta); een schitterend soep- of partybroodje.



5000859 FB MINI CIABATTA MIX

45 g
3 x 25 ST/KRT — 60 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
AFGEBAKKEN

Assortiment van 3 verschillende mini ciabatta's volledig afgebakken, allemaal gemaakt van die kenmerkende vloeibare deeg met wat zuurdesem als starter; mooie tafelbroodjes.



5001355 ASSORTED MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35

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

Assortiment van artisanale mini broodjes in drie recepturen: 35 desembroodjes, 35 volkoren met tarwe zemelen en 35 donkere tarwe broodjes met gemoute gerst. Allen met de hand gevouwen, met bloem bestrooid en op steen gebakken.



5001265 MINI PAGNOTTELLA RUSTICA 45

45 g
35 ST/KRT — 120 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 200°C · 4-6'
VOORGEBAKKEN

Artisanaal wit mini broodje van ciabattadeeg, hand gevouwen, met bloem bestrooid en op steen gebakken, een ideaal soepbroodje.



5000550 ASSORTED MINI RUSTIC

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

20 rustiek wit, 20 rustiek granen, 20 rustiek zemelen, 20 rustiek zonnebloempitten.



5001266 MINI PAGNOTTELLA PAESANO 45

45 g
35 ST/KRT — 120 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 200°C · 4-6'
VOORGEBAKKEN

Artisanaal donker mini broodje van tarwe en gemoute gerst, bebloemd en op steen gebakken.



MINI BROODJES < 45 GRAM**INDIVIDUELE BROODJES**

2103275

**PREMIUM PLUS
PETIT PAIN 35**

35 g — 8 cm
180 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN

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



2103531

ASSORTED MINI CLASSIC 35

35 g
4 x 25 ST/KRT — 60 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 200°C · 4-6'
VOORGEBAKKEN

25 wit, 25 bruin, 25 wit met maanzaad, 25 wit met sesamzaad



“Here is bread,
which strengthens
man’s heart,
and therefore
is called
the staff of Life.”

MATTHEW HENRY

MINI BROODJES < 45 GRAM**BREEKBROOD**PANESCO
FOOD.COM

5000512

COURONNE 300

300 g
15 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

Breekbrood van 8 witte partybroodjes (± 37gr elk).



5000510

**MARGUERITE
CAMPAGNE 300**

300 g
18 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

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



5000855

PANE FIESTA 240

240 g
24 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

Breekbrood bestaande uit 12 mini tarwebroodjes (± 21gr)
bestrooid met diverse zaden en pitjes.



5000511

MARGUERITE 300

300 g
18 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

Breekbrood van 7 klassieke tarwebroodjes (± 43gr elk)
aan elkaar gebakken in de vorm van een bloem.



KLEINE BROODJES 45 - 75 GRAM

2103231

KAISER ROLL

60 g
110 ST/KRT — 28 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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



5000515

KORNLI-ROLL

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

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



2103303

KAISER ROLL WITH SESAME SEEDS

60 g
110 ST/KRT — 28 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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



2103349

KAISER ROLL WITH POPPY SEEDS

60 g
110 ST/KRT — 28 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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



2103232

KAISER ROLL MULTIGRAIN

60 g
110 ST/KRT — 28 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

Klassiek meergranen broodje met een mooi volume en de typische 5 insnijdingen. Verrijkt met rogge en haver vlokken, lijnzaad, kafir, zonnebloempitten en tarwe zemelen.



5001099

KAISER ROLL SCHWARZWALD

60 g
120 ST/KRT — 28 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

Klassiek meergranen broodje met een mooi volume en de typische 5 insnijdingen. Verrijkt met rogge en mout en bestrooid met tarwe gries, havervlokken en zonnebloempitten.



5001382

BORN KAISER ROLL DARK

60 g
85 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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



BO
RN
FIBRE RICH

5001380

BORN PETIT PISTOLET DARK

60 g
100 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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



BO
RN
FIBRE RICH

PANESCO
FOOD.COM

KLEINE BROODJES 45 - 75 GRAM

5000796

PETIT PAIN GALLEGA 60

60 g
50 ST/KRT — 72 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN



Traditioneel broodje uit Gallicië met een dunne korst en een open kruimstructuur.



5001434

5001434

GLUTEN-FREE MULTIGRAIN ROLL

70 g
80 x 1 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN



Glutenvrij meergranenbroodje met lijnzaad, zonnebloempitten en gemoute gierst.



5001401

SPELT PISTOLET 65

65 g — 12,5 cm
65 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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



5001623

LANDKORN SQUARE ROLL

70 g
60 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

Vierkant gemout tarwebroodje met havervlokken, sesam, lijnzaad en zonnebloempitten. Kenmerkend zijn het lichte kruim en de dunne krokante korst.



5001190

PUMPKIN & SUNFLOWER SQUARE ROLL

70 g
70 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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



2103263

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 55

55 g — 13 cm
90 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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



2103264

PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 55

55 g — 13 cm
90 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

Broodje gemaakt van uitsluitend natuurlijke ingrediënten: tarwebloem, deels volkoren meel, water, gist en zout.



TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN

PLATBROOD & CO

5000055

TUNNBRÖD

37 g — 23 x 18 cm
8 x 8 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 0-3'
KLAAR OM TE SERVEREN

Zweeds extra plat brood met een lichte de typische anijssmaak van venkel.



5000416

VIKINGBRÖD ROUND

50 g — ø 16 cm
12 x 6 ST/KRT — 60 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 0-3'
KLAAR OM TE SERVEREN

Zacht plat brood een specialiteit uit Zweden.



5000617

BOWL BREAD

125 g
3 x 12 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
AFGEBAKKEN

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



“Pan di sudore,
miglior sapore.
Brood uit noeste
arbeid heeft
meer smaak”

ITALIAANS GEZEGDE

TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN

FOCACCIAS

PANESCO
FOOD.COM

5000265

FB FOCACCIA ROLL WITH FINE HERBS, PRE-SLICED

100 g — ø 12,5 cm
50 ST/KRT — 48 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
AFGEBAKKEN

Individuele focaccia verrijkt met olijfolie en Provençaalse kruiden zoals oregano en rozemarijn, in een houtoven gebakken.



5000361

FB FOCACCIA OLIO

350 g — 27 x 17 cm
20 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
AFGEBAKKEN

Een volledig gebakken product, met olijfolie en een zuurdesem starter, op steen gebakken; ideaal om zuiders te beleggen.



5000481

FOCACCIA WITH SUNDRIED TOMATOES

800 g — 37 x 28 cm
10 ST/KRT — 48 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
AFGEBAKKEN

In een houtoven gebakken focaccia verrijkt met olijfolie extra vierge, kruiden en zongedroogde kerstomaatjes.



5000786

FOCACCIA ROSMARINO

800 g — 37 x 27 cm
4 ST/KRT — 80 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
AFGEBAKKEN

Een origineel Italiaans plat brood, traditioneel gemaakt met olijfolie extra vierge, zeezout en rozemarijn en op steen gebakken; perfect om te beleggen.



TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN**PANINIS****2103759
PRE-GRILLED PANINI
WITH HERBS 110**

110 g — 21 cm
55 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 200°C · 4-6'
WARM OPDIENEN

Voorgegrilde petit pain met Provençaalse kruiden, klaar om te vullen en eventjes op te warmen in de oven.

**2103413
PANINI BREAD
WITH HERBS 125**

125 g — 27 cm
45 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
GRILL 220°C · 3-5'
WARM OPDIENEN

Voorgebakken half stokbroodje, zonder insnijdingen, met Provençaalse kruiden speciaal om te grillen.

**2103758
PRE-GRILLED
PANINI 110**

110 g — 21 cm
55 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 200°C · 4-6'
WARM OPDIENEN

Voorgegrilde petit pain, klaar om te vullen en eventjes op te warmen in de oven.

**2103081
PANINI
BREAD 125**

125 g — 27 cm
45 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
GRILL 220°C · 3-5'
WARM OPDIENEN

Voorgebakken half stokbroodje zonder insnijdingen, om te grillen.



2103758

**ONTDEK OOK
FILLINI! LEKKERE,
VOORGEVULDE
PANINI'S: SNEL
KLAAR EN ZO
GEMAKKELIJK**

P144-145

PANESCO
FOOD.COM

**5000483
FOCACCINA PANINI
PRE-SLICED**

80 g
7 x 6 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 200°C · 4-6'
of GRILLEN 220°C · 3-5'
WARM OPDIENEN

Voorgebakken en voorgesneden focaccia verrijkt met olijfolie speciaal om te grillen; puur gebruiksgemak.

**5001134
MEZZALUNA**

100 g
55 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 200°C · 4-6'
of GRILLEN 220°C · 3-5'
WARM OPDIENEN

Met olie verrijkt plat brood, in enveloppe gevouwen, klaar om te vullen en warm als een panini te serveren.



TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN

PANINIS

5001612 FB SQUARE CIABATTA PRE-SLICED

100 g — 12 x 12 cm
36 ST/KRT — 56 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
of GRILLEN 220°C · 3-5'
WARM OPDIENEN

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



NIEUW



5001612

5000898 PANINI SESAME & NIGELLA

130 g
45 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 200°C · 4-6'
of GRILLEN 220°C · 3-5'
WARM OPDIENEN

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



5000935 PRE-GRILLED CIABATTA 120, PRE-SLICED

120 g — 19 cm
12 x 3 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 200°C · 4-6'
WARM OPDIENEN

Volledig gebakken en voorgesneden pre-grilled ciabatta (met grillstreepjes), klaar om te vullen.



TE VULLEN EN/OF TE GRILLEN

HAMBURGERBROODJES

5001135 ROUND BRIOCHE ROLL RUSTIC 30

30 g — ø 7 cm
6 x 25 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

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



**VERBETERD
RECEPT**

5000413 CHEESE ROLL

60 g — ø 10 cm
30 ST/KRT — 66 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
AFGEBAKKEN

Egaal rond wit broodje met een topping (12%) van gegratineerde Gouda en Emmentaler, ook geschikt voor Thaw & Serve toepassingen.



5001384 ROUND BRIOCHE BUN 85

85 g — ø 11,5 cm
50 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Zacht rond brioche broodje (met melk, suiker, margarine), voor de lunchbox maar ook uiterst geschikt als hamburger bun.



**VERBETERD
RECEPT**

5001601 PREMIUM MULTIGRAIN BRIOCHE ROUND 85

85 g — ø 11,5 cm
50 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

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



NIEUW

LUNCH BROODJES 75 - 165 GRAM

5000791

FLAGUETTE

100 g — ø 14,5 cm
48 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN



Rustiek op steen gebakken tarwebroodje met open kruimstructuur, een zuurdesem als starter en olijfolie.



5001088

FLAGUETTE MILLER

100 g — ø 14 cm
48 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN



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



5000961

FLAGUETTE AUX TOMATES ET OLIVES NOIRES

100 g — ø 14,5 cm
48 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN



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



5001149

FLAGUETTE DEMI-LUNE

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



Rustiek op steen gebakken tarwebroodje, in de vorm van een halve maan, met open kruimstructuur, een zuurdesem als starter en olijfolie.



5001437

SPELT PISTOLET 110

110 g
50 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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



5001450

BORN BAGNAT WHOLEGRAIN

110 g
50 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN



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



5001448

BORN BAGNAT DARK

110 g
50 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN



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



5001449

BORN BAGNAT WHITE

110 g
50 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN



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



PANESCO
FOOD.COM

LUNCH BROODJES 75 - 165 GRAM

5001375

POLDER BREAD ROLL 100

100 g — ø 12 cm
50 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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



5000643

BAGNAT

115 g — ø 13 cm
55 ST/KRT — 28 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

Mediterraans rond tarwe broodje verrijkt met olijfolie.



2103645

FB PAN BAGNAT MULTICÉRÉALES

110 g — ø 12,5 cm
40 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
AFGEBAKKEN

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



5001374

PAN BAGNAT OREGANO

125 g — ø 14 cm
45 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

Vrij volumineus Mediterraans tarwe broodje verrijkt met oregano.



5000514

PAIN RUSTIQUE

90 g
50 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN

Met de hand gevormde rustieke tarwe bol.



5000862

VITAL-JA

80 g
80 ST/KRT — 32 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN

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



5000563

FB BAGEL

85 g — ø 10 cm
50 ST/KRT — 44 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
AFGEBAKKEN

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



5001381

BORN PISTOLET DARK

100 g
50 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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



PANESCO
FOOD.COM

BORN
FIBRE RICH



**5001381
BORN
PISTOLET
DARK**

LUNCH BROODJES 75 - 165 GRAM

PANESCO
FOOD.COM

5000532 MULTIGRAIN PYRAMIDE

80 g
40 ST/KRT — 60 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN

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



5001142 TRIANGLE MULTIGRAIN

100 g
56 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

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



5001143 TRIANGLE WHITE WITH CORN

100 g
56 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Wit driehoekig sandwichbroodje van tarwe bloem
en bestrooid met mais gries voor een krokante beet.



**VOEDZAAM
DOCH SUPER
HANDIG:
EEN TOP
COMBINATIE**

PANESCOFOOD.COM

LUNCH BROODJES 75 - 165 GRAM

PANESCO
FOOD.COM

5001617 PETIT PAVÉ SPELT

100 g
40 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN



Vierkant tarwebroodje met rogge dessem en volkoren spelt bloem. Met de hand gevormd en lange rijstijden voor minimale stress in het deeg, met bloem bestrooid en op steen gebakken.



5001618 PETIT PAVÉ MULTICÉRÉALES

100 g
40 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN



Vierkant meergranenbroodje van tarwe bloem met rogge dessem. Verrijkt en bestrooid met sesam, zonnebloempitten, en geplette haver. Met de hand gevormd en lange rijstijden voor minimaal stress in het deeg, op steen gebakken.



5001125 SANDWICH BUN LATINO

100 g
60 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Vierkant pittig broodje met chili-pepermix.



5001141 SANDWICH BUN GRECO

100 g
60 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Vierkant broodje met gebakken ajuin chips en een decor van peterselie, sesamzaadjes, lijnzaad en lookgranulaat.



5001610 PAIN D'ÉPI CHIA

90 g
45 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

Tarwe broodje in een originele vorm van een korenaar met chia en een decoratie van chia, sesam, mais semolina en gierst. Ook geschikt als breekbrood.



5001611 PAIN D'ÉPI GRAINES MOULUES

90 g
45 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

Donker meergranenbroodje in een originele vorm van een korenaar verrijkt met lijnzaad, zonnebloempitten, rogge, geplette haver en sesam. Ook geschikt als breekbrood.



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

GWYNETH PALTROW



5001610

HALVE STOKBRODEN

HALVE CIABATTAS & ZO

5000219

CIABATTA 85

85 g — ± 12,5 cm
55 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN



Individuele portiegrootte klassieke ciabatta



5001140

FB ORGANIC CIABATTA 115 BE-BIO-01

115 g — ± 14 cm
45 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
AFGEBAKKEN



Bio ciabatta naar authentieke receptuur en reeds volledig afgebakken.



5000705

CIABATTA MULTIGRAIN 85

85 g
55 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN



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



5001139

FB ORGANIC CIABATTA MULTIGRAIN 100 BE-BIO-01

100 g — ± 14 cm
45 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
AFGEBAKKEN



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



**ELEMENTS,
ARTISANALE BRODEN
GESCHAPEN UIT DE 4
NATUURELEMENTEN
EN DE HANDEN VAN
DE AMBACHTSMAN**

PANESCOFOOD.COM

5001181

PAGNOTTELLA RUSTICA 110

110 g — 14 cm
45 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 200°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN



Mooi natuurlijk artisanal broodje, Italiaanse ciabatta stijl, met de hand gevouwen en op steen gebakken.



5001182

PAGNOTTELLA PAESANO 110

110 g — 14 cm
45 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 200°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN



Natuurlijk artisanal broodje van ciabattadeeg, verrijkt met gemoute gerst, sesam- en lijnzaadjes met de hand gevouwen en op steen gebakken.



PANESCO
FOOD.COM

HALVE STOKBRODEN

DEMI CIABATTAS & CO

5000561

FB CIABATTA 120

120 g — 17,5 cm
45 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
AFGEBAKKEN



Volledig afgebakken traditionele ciabatta met zijn typische open kruimstructuur, gemaakt van kenmerkende vloeibare deeg met wat zuurdesem als starter en verrijkt met olijfolie.



5000860

BOCATA 140

140 g — ± 18 cm
2 x 20 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN



Een ciabatta bijzonder geschikt om te beleggen.



5001483

BARRA BASTON MEDIA 155

155 g — 27 cm
50 ST/KRT — 32 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

Breed, rustiek ogend half stokbrood met afgeknotte uiteinden van Spaanse origine met opvallend luchtige, open kruim en knapperige korst.



LEES
HET VOLLEDIGE
VERHAAL IN
ONZE ELEMENTS
BROCHURE

PANESCOFOOD.COM

HALVE STOKBRODEN

RUSTIEKE HALVE STOKBRODEN

PANESCO
FOOD.COM

5000795

ASSORTED PETITS PAINS ARDENNAIS

80 g
6 x 10 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN



Artisanaal assortiment van elegant gevormde, zeer rijke meergranen broodjes op vloer gebakken. 20 zonnebloembroodjes, 20 meergranenbroodjes, 20 molenaarsbroodjes



“I judge
a restaurant
by the bread
and by
the coffee.”

BURT LANCASTER

5001509

RUSTIC WHITE DIAMOND 80

80 g — 16 cm
110 ST/KRT — 24 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN

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



5001510

RUSTIC MULTIGRAIN DIAMOND 80

80 g — 16 cm
110 ST/KRT — 24 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN

Ruitvormig meergranen broodje met rogge, lijnzaad, tarwezemelen, zonnebloempitten, sesam en geroosterde gerst gebakken op steen



HALVE STOKBRODEN

5001117

BARRA RÚSTICA 100

100 g — 22 cm
70 ST/KRT — 32 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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



5000602

BARRA GALLEGA MEDIA 125

125 g — 27 cm
50 ST/KRT — 32 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

Spaans traditioneel en op steen gebakken tarwe half stokbrood met een dunne krokante korst en een open lichte kruim.



RUSTIEKE HALVE STOKBRODEN

5001257

BARRA RÚSTICA MULTICÉREALES 100

100 g — 22 cm
70 ST/KRT — 32 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

Luchtig Spaans meergranenbroodje, rijkelijk bestrooid met 10 verschillende granen en zaden, is ideaal voor de broodjeszaak.



5000787

BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125

125 g — 27 cm
50 ST/KRT — 32 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

Spaanse traditionele op steen gebakken volkoren demi-baguette met een dunne korst en een open kruimstructuur.



5001379

BORN STONE BAKED DEMI-BAGUETTE DARK

150 g — 25,5 cm
45 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

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



5001379

PANESCO
FOOD.COM

5001201

PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125

125 g — ± 21 cm
40 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN

Artisanale halve baguette van tarwe met wat roggebloem en mout om de smaak te versterken, op steen gebakken.



5000954

PETIT PAIN RUSTIQUE MULTICÉREALES 125

125 g — ± 21 cm
40 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN

Artisanaal meergranen broodje met havervlokken, lijnzaad, rogge, zonnebloempitten, sesam en gerst.



HALVE STOKBRODEN

PREMIUM PLUS HALVE STOKBRODEN

2103261 PREMIUM PLUS PETIT PAIN 85

85 g — 17 cm
65 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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



2103262 PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 85

85 g — 17 cm
65 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

Broodje gemaakt van uitsluitend natuurlijke ingrediënten:
tarwebloem, deels volkoren meel, water, gist en zout.



2103080 PREMIUM PLUS PETIT PAIN MULTICÉRÉALES 80

80 g — 18 cm
65 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

Een meergranen broodje van tarwemeel en gebrande mout, afgewerkt met havervlokken, zonnebloempitten, sesamzaad, lijnzaad en tarwezemelen.



2103302 PREMIUM PLUS PETIT PAIN 105

105 g — 20 cm
50 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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



2103296 PREMIUM PLUS DEMI-BAGUETTE 110

110 g — 22 cm
50 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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



5001174 FB HALF BAGUETTE 120

120 g — 27 cm
26 ST/KRT — 60 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-3'
AFGEBAKKEN

Volledig afgebakken demi-baguette met goudgele korst
en zacht kruim van de premium plus kwaliteit.



5001514 SPELT MULTIGRAIN HALF BAGUETTE 120

120 g — 27 cm
45 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

Meergranen half stokbrood van tarwe en spelt.



2103065 PREMIUM PLUS DEMI-BAGUETTE MULTICÉRÉALES 125

125 g — 27 cm
45 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

Een half meergranen stokbrood van tarwemeel en gebrande mout,
afgewerkt met havervlokken, zonnebloempitten, sesamzaad, lijnzaad
en tarwezemelen.



HALVE STOKBRODEN

2103297 PREMIUM PLUS DEMI-BAGUETTE 125

125 g — 27 cm
45 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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



2103552 GOLDEN SOFT DEMI-BAGUETTE 140

140 g — 27 cm
45 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Zacht stokbroodje van een mengeling van brioche en klassieke brooddeeg met een lange vershoudbaarheid.



PREMIUM PLUS HALVE STOKBRODEN

2103298 PREMIUM PLUS DEMI-BAGUETTE PAYSANNE 125

125 g — 27 cm
45 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

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



2103644 GOLDEN SOFT DEMI-BAGUETTE MULTIGRAIN 140 LS

140 g — 27 cm
45 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Een zachte meergranen baguette van brioche en brooddeeg, rijkelijk bestrooid met lijnzaad, gierst en zonnebloempitten; met een lange vershoudbaarheid.



STOKBRODEN

5000559 CIABATTA 250

250 g — ± 28 cm
24 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

Brede klassieke ciabatta



5000469 BÛCHETTE CAMPAGNARDE BLÉ NOIR 340

340 g — ± 37 cm
30 ST/KRT — 32 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 200°C · 18-20'
VOORGEBAKKEN

Zeer donker en rijk brood van tarwe, rogge en malt. Verrijkt met gebroken rogge, zonnebloempitten en lijnzaad.



CIABATTAS & ZO

5000558 CIABATTA XL 300

300 g — ± 34 cm
18 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

Brede klassieke ciabatta



5001277 BARRA BASTON 375

375 g — 56 cm
20 ST/KRT — 32 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 17-19'
VOORGEBAKKEN

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



STOKBRODEN

CIABATTAS & ZO

5001184
PAGNOTTA
RÚSTICA 400

400 g — 36 cm
15 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 200°C · 10-12'
VOORGEBAKKEN



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

5000909
LA BAGUETTE PARISIENNE
RUSTIQUE 500

500 g — 50 cm
12 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN



Artisanale baguette, van lang gerezen tarwe deeg en met de hand gevormd, resulterend in een vochtige open-kruim structuur met knapperige korst, bebloemd en op steen gebakken.

5001185
PAGNOTTA
PAESANO 450

450 g — 36 cm
15 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 200°C · 10-12'
VOORGEBAKKEN



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

5000910
LA BAGUETTE MULTICÉRÉALES
AU LEVAIN 500

500 g — 47 cm
15 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN



Met de hand gevormde zuurdesembaguette verrijkt met zonnebloempitten en lijnzaad en een decor van pompoen en maanzaad.



STOKBRODEN

RUSTIEKE STOKBRODEN

PANESCO
FOOD.COM

5000106
BARRA
GALLEGA 260

260 g — 45 cm
18 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN



Spaans traditioneel en op steen gebakken tarwe stokbrood met een dunne krokante korst en een open lichte kruim.

5001146
BAGUETTE
À L' ANCIENNE 280

280 g — ± 54 cm
20 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN



Artisanale zuurdesem baguette van tarwe en rogge bloem, op steen gebakken.

5001276
BARRA
CAMPESINA 270

270 g — 43 cm
20 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

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

5001145
BAGUETTE MULTICÉRÉALES
À L' ANCIENNE 280

280 g — ± 54 cm
20 ST/KRT — 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN



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



STOKBRODEN

RUSTIEKE STOKBRODEN

5001597

ARTISAN FRENCH
BAGUETTE WHITE

340 g — ± 50 cm
15 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 210°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

Rustieke baguette Franse stijl van tarwe met gedroogde desem; gepunte uiteinden en met bloem bestrooid. Deze smaakvolle baguette met gesloten kruim, brede basis en unieke smaak is ideaal om te beleggen.



NIEUW

5001598

ARTISAN FRENCH
BAGUETTE SOFTGRAIN

340 g — ± 50 cm
15 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 210°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

Rustieke baguette Franse stijl met in rogge zuurdesem geweekte granen & zaden (rogge, sesam, zonnebloempitten, maanzaad en lijnzaad); gepunte uiteinden en met bloem bestrooid. Deze smaakvolle baguette met gesloten kruim, brede basis en unieke smaak is ideaal om te beleggen.



NIEUW

5001378

BORN STONE BAKED
BAGUETTE DARK

350 g
20 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

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



5001599

ARTISAN FRENCH
BAGUETTE MULTIGRAIN

340 g — ± 50 cm
15 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 210°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

Rustieke donkere baguette Franse stijl van tarwe met gedroogde rogge desem, haver grutten, lijnzaad en zonnebloempitten; gepunte uiteinden en met bloem bestrooid. Deze smaakvolle baguette met gesloten kruim, brede basis en unieke smaak is ideaal om te beleggen.



NIEUW

STOKBRODEN

PREMIUM PLUS STOKBRODEN

2103287

PREMIUM PLUS
BAGUETTE 250

250 g — 56 cm
30 ST/KRT — 28 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

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



2103257

PREMIUM PLUS
BAGUETTE PAYSANNE 250

250 g — 56 cm
24 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

Stokbrood gemaakt van uitsluitend natuurlijke ingrediënten: tarwebloem, deels volkoren meel, water, gist en zout.



2103271

PREMIUM PLUS BAGUETTE
MULTICÉRÉALES 250

250 g — 56 cm
24 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

Een meergranen stokbrood van tarwemeel en gebrande mout, afgewerkt met havervlokken, zonnebloempitten, sesamzaad, lijnzaad en tarwezemelen.



2103056

PREMIUM PLUS
PARISIENNE 440

440 g — 56 cm
14 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 17-19'
VOORGEBAKKEN

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



BRODEN

5000922 ORGANIC PAVÉ AU LEVAIN 450 BE-BIO-01

450 g
15 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

Biobrood van voornamelijk tarwe en roggebloem met een traditionele zuurdesem "culture ancienne".



5001058 ORGANIC PAVÉ BÛCHERON 500 BE-BIO-01

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

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



5000921 ORGANIC BOULOT INTÉGRAL 450 BE-BIO-01

450 g
12 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

Biobrood van voornamelijk tarwe en roggebloem verrijkt met bio zonnebloempitten, bio sesamzaad, bio lijnzaad en bio maanzaad.



5001595 BANNETON SOURDOUGH BREAD

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

Artisanaal handgevormd tarwe zuurdesembrood van natuurlijke rogge desem gerezen in een "banneton" of rijsmantje om structuur te geven aan het deeg. Een back-to-basic brood met zijn typische karakteristieken en authentieke smaak.



NIEUW

5000856 PAVÉ MONTAGNARD 450

450 g — ± 28 cm
18 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

Authentiek zuurdesembrood op natuurlijke lavasteen gebakken met zijn karakteristieke smaak, open kruim en dikke korst.



5001444 SOURDOUGH BOULOT WHITE

550 g
11 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

Rustiek wit desembrood van tarwe met roggebloem en roggezuurdesem, bebloemd en op steen gebakken. Een uniek proces van traag en langer kneden, afgewisseld met meerdere rustperiodes, staat garant voor een betere hydratatie van het deeg. Dit resulteert in een brood met een open kruim structuur, een zachte zuurdesem smaak en een langere versheid.



5000857 PAVÉ MONTAGNARD MULTICÉRÉALES 450

450 g — ± 28 cm
18 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

Authentiek meergranen en zuurdesembrood op natuurlijke lavasteen gebakken met zijn karakteristieke smaak, open kruim en dikke korst.



5001446 SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN

600 g
11 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

Rustiek gemout meergranenbrood van tarwe, rogge en roggezuurdesem, verrijkt met sesamzaadjes, zonnebloempitten en lijnzaad; op steen gebakken. Het unieke langzame mengproces en de langere rusttijd staan garant voor een betere hydratatie van het deeg. Het resultaat is een brood met een open structuur en een milde zuurdesemsmaak dat langer vers blijft.



BRODEN

5000688

MILLER LOAF 600

600 g
10 ST/KRT — 36 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 9-11'
VOORGEBAKKEN

Verrijkt ovaal bruin brood met lichte kruim en bestrooid met zonnebloempitten, tarwe vezel, sesamzaadjes, lijnzaadjes en havergrutten.



5001282

WHITE FARMERS BREAD 600

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

Rustiek tarwebrood met wat roggebloem om de smaak te bevorderen en met bloem bestrooid, naar een Ardense receptuur.



5000991

SIEGERLANDER 750

750 g
12 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 9-11'
VOORGEBAKKEN

Ovaal roggebrood van typische Duitse receptuur met een vrij dichte kruimstructuur en zeer bebloemde knapperige korst.



LOAVES
MADE WITH
LOVE

PANESCOFOOD.COM

5000689

SPELT BREAD 600

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

Rustiek zuurdesem brood van grof gezeefde speltbloem met een typerende dikke gekraakte korst.



“Let there
be bread
for all”

NELSON MANDELA

5001281

DARK FARMERS BREAD 500

500 g
12 ST/KRT — 36 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

Rustiek donker meergranen brood van tarwe en roggebloem, verrijkt met geplette haver en rogge, lijnzaad, sesamzaad, pompoenzaad en gemoute gerst.



5001176

FB WHITE BLOOMER 800

800 g
6 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 200°C · 0-5'
AFGEBAKKEN

Groot tarwe brood met mooie diagonale insnijdingen, een knapperige korst en zacht kruim, op steen gebakken.



BRODEN

5001452 BORN BOULOT WHITE

830 g
6 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 9-11'
VOORGEBAKKEN



Vezeerlijk wit brood van tarwebloem met rogge, pompoenzaad, zonnebloempitten, geel lijnzaad, haver en gierst.



5001383 BORN STONE BAKED BOULOT DARK

830 g
6 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 9-11'
VOORGEBAKKEN



Vezeerlijk brood van tarwe en geroosterde mout met een mix van pompoenzaden, rogge, zonnebloempitten, gierst en haver – met bloem bestrooid en op steen gebakken.



5001451 BORN BOULOT WHOLEGRAIN

830 g
6 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 9-11'
VOORGEBAKKEN



Vezeerlijk volkorenbrood van tarwevolkorenmeel, rogge, pompoenzaad, zonnebloempitten, haver en gierst.



5001447 LARGE SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN

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



Rustiek groot gemout meergranenbrood van tarwe, rogge en roggezuurdesem, verrijkt met sesamzaadjes, zonnebloempitten en lijnzaad op steen gebakken. Een uniek proces van traag en langer kneden, afgewisseld met meerdere rustperiodes, staat garant voor een betere hydratatie van het deeg. Dit resulteert in een brood met een open kruim structuur, een zachte zuurdesem smaak en een langere versheid.



5001440 RUSTIC SOURDOUGH WHITE

1100 g — ± 40 cm
6 ST/KRT — 32 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 19-21'
VOORGEBAKKEN



Traditioneel Frans tarwebrood met zuurdesem en een weinig rogge, op steen gebakken.



5001440



PANESCO
FOOD.COM

5001442 RUSTIC SOURDOUGH MULTIGRAIN

1100 g — ± 40 cm
6 ST/KRT — 32 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 19-21'
VOORGEBAKKEN



Traditioneel Frans (gemout) tarwe meergranenbrood met zuurdesem, een beetje rogge en geroosterde gemoute gerst, verrijkt met bruin lijnzaad en gierst, op steen gebakken.



5000966 TOURTE D'ABBAYE 1100

1100 g — ø 29 cm
6 ST/KRT — 32 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 19-21'
VOORGEBAKKEN



Traditioneel groot wit brood van fijne Franse bloem met natuurdesem, op steen gebakken.



BRODEN

5000536

PAIN POLKA 1100

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



Zeer traditioneel tarwe brood met desem als starter, resulterend in een brood met dunne maar krokante korst en een vochtig kruim, op steen gebakken.



5000896

PAIN POLKA MULTICÉRÉALES 1100

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



Zeer traditioneel meergranenbrood met desem als starter, resulterend in een brood met dunne maar krokante korst en een vochtig kruim met 8 verschillende zaden en pitten, op steen gebakken.



5001602

PAVÉ FERMIER

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



Artisanaal wit tarwe desembrood van natuurlijke gisting, volgens de traditie gemaakt met rijst- en rijpingstijden van meer dan 48 uren. Resultierend in een brood met een vochtig en veerkrachtig kruim en een smaakvolle krokante korst. Met bloem bestrooid en op steen gebakken.



5001603

PAVÉ MEUNIER

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



Artisanaal donker meergranen desembrood van tarwe, tarwe volkoren en roggebloem. Verrijkt met in rogge zuurdesem geweekte granen & zaden (rogge, sesam, zonnebloempitten, maanzaad en lijnzaad). Volgens de traditie gemaakt met rijst- en rijpingstijden van meer dan 48 uren. Resultierend in een brood met een vochtig en veerkrachtig kruim en een smaakvolle krokante korst bestrooid met sesam en geplette gierst, op steen gebakken.



5001048

PAVÉ GARDE CHASSE 1900

1900 g — ± 57 cm
4 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 19-21'
VOORGEBAKKEN



Groot artisanaal wit tarwebrood. De zuurdesem veredelt de smaak van het malse kruim en de ietwat dikkere korst. Op steen gebakken en bebloemd (E-free, natuurlijk product).



5001604

PAVÉ GARDE MESSIER 1900

1900 g — ± 57 cm
4 ST/KRT — 40 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 19-21'
VOORGEBAKKEN



Artisanaal licht bruin meergranen zuurdesembrood van tarwe en tarwe volkoren met een natuurlijke desem van tarwe en roggebloem verrijkt met geroosterde sesam, lijnzaad en pompoenpitten. Volgens de traditie gemaakt met rijst- en rijpingstijden van meer dan 48 uren. Resultierend in een brood met een vochtig en veerkrachtig kruim en een smaakvolle krokante korst bestrooid met sesam en lijnzaad, op steen gebakken.



**GELIJKE
SNEETJES,
ONVERGELIJKBAAR
IN SMAAK**

PANESCOFOOD.COM

VOORGESNEDEN TOAST BRODEN

5001377

GLUTEN-FREE BREAD SLICES DUET

242 g
12 x 1 ST/KRT — 56 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN



10 sneetjes gluten-vrij & lactose-vrij brood in 2 smaken: 5 grijze (met gemoute gierst) en 5 donkere met lijnzaad, zonnebloempitten en gemoute gierst. Gepresenteerd in een gesloten blister.



5000484

TRAMEZZINO

1000 g — 10 sl / 45 cm
6 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Wit blikbrood, ontkorst en horizontaal gesneden in 10 sneden van 45 x 10 x 0,85 cm.



5000779

TRAMEZZINO RYE

1000 g — 10 sl / 45 cm
6 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Horizontaal gesneden brood met rogge zonder korst, in 10 sneden van 45 x 10 x 0,85 cm.



5000963

TRAMEZZINO POMODORE

1000 g — 10 sl / 45 cm
6 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
KLAAR OM TE SERVEREN

Met tomatenpulp en oregano verrijkt blikbrood, ontkorst en horizontaal gesneden in 10 sneden van 45 x 10 x 0,85 cm.



5001008

WHITE SANDWICH BREAD 800

800 g — 18 + 2 slices
10 x 1 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

Perfect vierkantig wit tarwebrood, voorgesneden in 18 sneetjes van 12 bij 12 cm en 12mm dik, perfect voor de Engelse driehoekige sandwiches en toast.



5001608

SLICED MULTIGRAIN SOURDOUGH LOAF

1000 g — 25 + 2 slices
5 x 1 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 60' in BAKzak
BAKKEN 170°C · 6-8' in BAKzak
AFGEBAKKEN

Bak-vers en voorgesneden meergranenbrood met een zuurdesem van tarwe en rogge. 25 bruikbare sneden van 14mm dik met een zacht veerkrachtig kruim en krokante korst met meer smaak en aroma's. Ieder brood verpakt in zijn bakzak klaar om te bakken. Ideal voor country styled sandwiches, toasts en panini.



5001009

MALTED SANDWICH BREAD 800

800 g — 18 + 2 slices
10 x 1 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

Perfect vierkantig volkorenbrood, voorgesneden in 18 sneetjes van 12 bij 12 cm en 12mm dik, perfect voor de Engelse driehoekige sandwiches.



5001609

SLICED WHITE SOURDOUGH LOAF

1000 g — 25 + 2 slices
5 x 1 ST/KRT — 48 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 60' in BAKzak
BAKKEN 170°C · 6-8' in BAKzak
AFGEBAKKEN

Bak-vers en voorgesneden tarwebrood met een zuurdesem van tarwe en rogge. 25 bruikbare sneden van 14mm dik met een zacht veerkrachtig kruim en krokante korst met meer smaak en aroma's. Ieder brood verpakt in zijn bakzak klaar om te bakken. Ideal voor country styled sandwiches, toasts en panini.



PANESCO
FOOD.COM



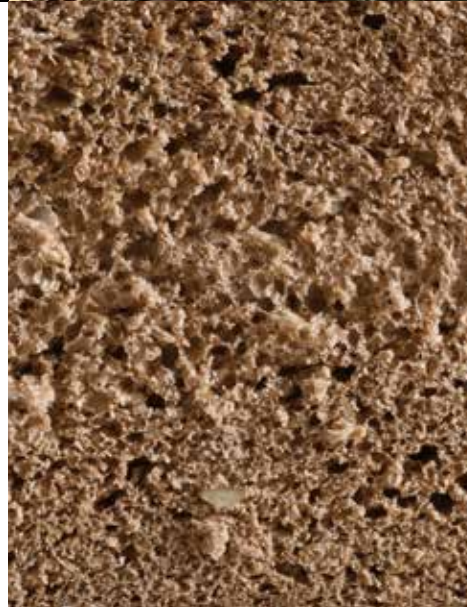
Gezondheid speelt steeds vaker een doorlaggevende rol in het voedingspatroon van de hedendaagse consument.

Zout is out, fat is bad.

Enkel het beste is net goed genoeg voor het menselijk lichaam.

PANESCO beantwoordt aan de ontwikkeling van dit algemeen bewustzijn met een eigen gezondheidsassortiment.

BORN is geboren!



**VEZEL-
RIJK**

HAVER

POMPOENZADEN

ROGGE

GIERST

ZONNEBLOEMPITTEN

GEROOSTERDE
MOUT

TARWE



EEN EXPLOESIE AAN NATUURLIJKE INGREDIËNTEN

Onze unieke weldoordachte bloemmix bevat een explosie aan diverse natuurlijke granen en zaden. Dit resulteert uiteindelijk in een smaakvol, natuurlijk gezond brood met een zachte kruim en krokante korst. Niets zo fijn als fysiek welzijn.



BORN, het gezondste broodgamma van PANESCO, is bijzonder vezelrijk. Een portie BORN (35g) levert bijna 20% van uw dagelijkse behoefte aan vezels. Bij een dagelijkse inname van ten minste 10g tarwezemelenvezels en bij een gevarieerde en evenwichtige voeding en een gezonde levensstijl, zullen de tarwezemelenvezels bijdragen tot een snellere darmassage van voeding in het lichaam. Doordat vezels veel water opnemen, hebben zij een hongerstillend en verzadigend effect.

Daarnaast zorgt het ontbreken van snelle suikers in BORN vezelrijk brood voor een langzame opname van de koolhydraten dat resulteert in meer energie.

Pompoenzaden en zonnebloempitten bevatten een schatkist aan mineralen, spoorelementen en vitamines. Ze zijn van nature rijk aan vezels en bevatten onverzadigde gezonde vetzuren, zoals omega-6. Zij behoren daardoor tot de meest voedzame voedingsmiddelen.



ELEMENTS
ARTISANAL BAKERY
PRODUCTS

ARTISANALE BRODEN DIE ZIJN GEVORMD
DOOR DE NATUURELEMENTEN
EN DOOR DE HANDEN VAN AMBACHTSLUI

AARDE
Graan, het eerste van de 3 basisingrediënten van brood, heeft net als wijn een terroir. De smaak en structuur van het brood worden sterk beïnvloed door het type bloem en de oorsprong ervan.

WATER
Water, het tweede ingrediënt, bepaalt de consistentie van het deeg. Met de juiste hoeveelheid krijg je een luchtig en beter verteerbaar brood.

**EEN SMAKELIJKE
INTERACTIE TUSSEN
DE NATUURELEMENTEN**

LUCHT
Lucht staat voor de tijd die de zuurdesem krijgt om die heerlijke smaak en uitstekende kwaliteiten van een topbrood te ontwikkelen.

VUUR
En volledig in lijn met de terugkeer naar de traditionele methodes wordt het hele ELEMENTS gamma op steen gebakken.

TERUG NAAR DE BASIS: DE PERFECTIE IN PURE EENVOUD EN PASSIE



5000910 LA BAGUETTE MULTICÉRÉALES AU LEVAIN 500 — 5001145 BAGUETTE MULTICÉRÉALES À L'ANCIENNE 280
 5001146 BAGUETTE À L'ANCIENNE 280 — 5000106 BARRA GALLEGA 260 — 5000966 TOURTE D'ABBAYE — 5000856 PAVÉ MONTAGNARD 450
 5000857 PAVÉ MONTAGNARD MULTICÉRÉALES 450 — 5001279 ASSORTED MINI PAGNOTTELLA MEDITERRANEA 45
 5001181 PAGNOTTELLA RUSTICA 110 — 5001201 PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125 — 5000602 BARRA GALLEGA MEDIA 125



DE SCHOONHEID VAN VAKMANSCHAP

ELEMENTS van PANESCO is een assortiment van artisaanale brood, met liefde gebakken volgens de nieuwste technieken. ELEMENTS broden worden vervaardigd door gepassioneerde vaklui, met eindeloos geduld en respect voor de traditionele en natuurlijke processen. Een verhaal van tijd en boterhammen!





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

PAGNOTELLA

ELEMENTS
BY PANESCO

Ciao ciabatta, benvenuti bella PAGNOTELLA

Zomerse maaltijden, lichte pasta salades of Italiaanse kazen doen dromen van luchtige ciabatta's. Deze typische Italiaanse platte broden zijn tegenwoordig erg populair. Maar jij wil eruit springen en iets anders serveren dan de rest. Wel, met PAGNOTELLA maak je een echt foodie statement!

Net als ciabatta's hebben PAGNOTELLA's een fijne, licht krokante korst, een mooi open kruim en een robuuste rechthoekige vorm. Maar het is "the crack, how the light gets in"! Elk stuk deeg wordt met de hand gevouwen en op steen gebakken tot een oogstrelend brood met deze originele en artisanale vorm. Pure traditie, eenvoud in glorie.

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

Buon appetito!



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

BARRA

BY PANESCO

Kruim van een broodassortiment met Spaans temperament

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

De BARRA's van PANESCO bieden een mediterraan alternatief dat net iets innovatiever en opvallender is dan het doorsnee stokbrood in de markt. Met hun dichte, zachte kruim en dunne krokante korst vertonen deze broden de overheerlijke gelijkenissen met het gekende Franse "Baguette" icoon. Maar het oog wil ook wat. De typische vorm en het artisanale, authentieke uitzicht werken als een rode lap op een stier voor meerwaardezoekers. Dit maakt van hen het ideale én onderscheidende te-beleggen-broodje.

Alle producten uit de BARRA familie worden bovendien op steen gebakken voor een extra tongstrelende ervaring die gegarandeerd bij al uw klanten in de smaak valt.

" ¡Buen provecho! "



5001377 GLUTEN-FREE BREAD SLICES DUET — 5001434 GLUTEN-FREE MULTIGRAIN ROLL
5001435 GLUTEN-FREE RAISINS & NUTS ROLL — 5001436 GLUTEN-FREE CHOC CHIP COOKIE



0% gluten, 100% smaak

Om het met de woorden van François de La Rochefoucauld te zeggen:

“To eat is a necessity, but to eat intelligently is an art.”

Een steeds grotere groep consumenten ligt wakker van gluten.

Sommigen om medische redenen, velen omdat ze zich daar gewoon beter bij voelen.

Maar ondanks de sterk stijgende vraag,
pasten glutenvrij en lekker, lang niet samen in één zin.

PANESCO heeft zijn tanden gezet in de broodnodige zoektocht naar smaakvolle, glutenvrije alternatieven.

Het resultaat is absoluut niet te versmaden. Wij schotelen u een overheerlijk glutenvrij assortiment voor,

dat uw klanten de absolute vrijheid geeft om zorgeloos te genieten van een boterham,

een donker broodje, een muesli bolletje of een chocolade cookie.

Kraakvers, risicovrij en bovenal fenomenaal lekker.

Geniet ervan!



SAVOURY

138 APERITIEF HAPJES

141 HARTIGE LUNCH

142 HARTIGE SNACKS

APERITIEF HAPJES

5001495 SAVOURY MINI MUFFIN TOMATO

30 g
2 x 25 ST/KRT — 168 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

Hartige mini muffin gevuld met tomaat en gegarneerd met kerstomaat.



5001497 SAVOURY MINI MUFFIN OLIVE AND CHEESE

30 g
2 x 25 ST/KRT — 168 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

Hartige mini muffin met kaas en gevuld met pesto & olijven, bestrooid met schijfjes zwarte olijf.



5001496 SAVOURY MINI MUFFIN SPINACH

30 g
2 x 25 ST/KRT — 168 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
KLAAR OM TE SERVEREN

Hartige mini muffin gevuld met spinazie en afgewerkt met gehakte courgette.



5001495

5001497

5001496

5001306 MINI BEEF BURGER

30 g
24 x 4 ST/KRT — 104 KRT/PAL
BAKKEN 160°C · 4-6'
of MICROWAVE 750 W · 90 sec
WARM OPDIENEN

Mini hamburger van rundvlees met tomatenblokjes, ajuin, ketchup en mosterd tussen een zacht broodje.



5001305 MINI BRUSCHETTA SELECTION

38 g
8 x 3 x 3 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 4-6'
WARM OPDIENEN

Assortiment van authentieke bruschetta; een knapperig sneetje brood met olijf olie, look en tomatensaus ingewreven, en met drie smaakvolle toppings: Bruschetta Spinaci: met fetakaas, spinazie en tomatenblokjes / Bruschetta Salami: kaas, salami en rode paprikablokjes / Bruschetta Pomodori: kaas en tomatenblokjes.



5001302 MINI PITTA BEEF-CURRY

20 g
4 x 16 ST/KRT — 160 KRT/PAL
MICROWAVE 900 W · 60 sec
WARM OPDIENEN

Top convenience... een mini kebab als aperitiefhapje... bestaande uit een origineel pittabroodje gevuld met gemarineerde en geroosterde reepjes rundvlees, gekruid in een Indische curry-mix uit Madras.



5001307 MINI APÉRO PIZZETTA

30 g
30 x 4 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 220°C · 7-8'
WARM OPDIENEN

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



APERITIEF HAPJES

5001314

SÉLECTION MINI FEUILLETÉS APÉRO

15 g
17 x 4 x 7 ST/KRT — 72 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 13-15'
WARM OPDIENEN

Assortiment van mini bladerdeeg aperitiefhapjes in vier verschillende smaken: spinazie / worstenbroodje / pizza / ham & kaas.



5000849

MINI TARTELETTES APÉRO ASSORTI

18 g
5 x 25 ST/KRT — 144 KRT/PAL
BAKKEN 180°C · 12-15'
WARM OPDIENEN

Assortiment van 5 hartige party hapjes in een kuipje van brokkeldeeg, geleverd in een zwarte siliconen bakvorm, klaar om op te warmen. 5 zalm-dille, 5 bloemkool-broccoli, 5 tomaat-geitenkaas-basilicum, 5 tartiflette, 5 champignons-look-peterselie



**KLEIN
VAN STUK MAAR
GROOTS VAN SMAAK:
PROEF ONS RIJKE
ASSORTIMENT VAN
HEERLIJKE
HAPJES**

PANESCOFOOD.COM

**“The appetite
is sharpened by
the first bites.”**

JOSÉ RIZAL

HARTIGE LUNCH

5001187

DEMI-BAGUETTE WITH GARLIC BUTTER 175

175 g — 29 cm
40 ST/KRT — 40 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

Klassiek half stokbroodje met diepe insnijdingen gevuld met lookboter (look, ui en peterselie).



5000851

QUICHE LORRAINE

140 g — ø 10 cm
27 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 180°C · 12-15'
WARM OPDIENEN

Hartig taartje van brokkeldeeg met een beslag van eieren, room, spek en Emmental kaas.



5001280

WHITE 4-TO-SHARE WITH GARLIC BUTTER

150 g
12 ST/KRT — 120 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 200°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN

Smaakvol & zonnig party broodje van 4 mini broodjes met een rosette van look- & kruidenboter in een alu-schaaltje.



5000850

QUICHE AU FROMAGE DE CHÈVRE & ÉPINARDS

150 g — ø 10 cm
27 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 180°C · 12-15'
WARM OPDIENEN

Hartig taartje van brokkeldeeg met spinazie in de room en geitenkaas.



HARTIGE SNACKS

5000075

HAM & SALAMI OVAL PIZZETTA

155 g
20 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 180°C · 8-10'
WARM OPDIENEN

Pizza met ham en salami op een broodbodem met oregano, bestrooid met gemalen kaas.



5000867

PANIZZA VENEZIA

150 g
8 x 4 ST/KRT — 84 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 60'
BAKKEN 220°C · 8-10'
WARM OPDIENEN

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



5000109

HAWAIIAN OVAL PIZZETTA

155 g
20 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 180°C · 8-10'
WARM OPDIENEN

Pizza van ananas en ham op een broodbodem met oregano, bestrooid met gemalen kaas.



5000069

VEGETARIAN OVAL PIZZETTA

155 g
20 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 180°C · 8-10'
WARM OPDIENEN

Pizza met tomaat, rode paprika, ajuin en champignons op een broodbodem met oregano, bestrooid met gemalen kaas.



2504283

BELGIAN SAUSAGE ROLL

169 g
50 ST/KRT — 80 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 30-32'
WARM OPDIENEN

Bladerdeeg gevuld met een frikandel van kip - en varkensvlees.



5000031

HAM-CHEESE SNACK

130 g
60 ST/KRT — 80 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 30-32'
WARM OPDIENEN

Bladerdeegsnack met marnay (kaas-) saus en dobbelsteentjes gekookte ham.



5001508

MINCED MEAT ROLL

130 g
1 x 60 ST/KRT — 80 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 30-32'
WARM OPDIENEN

Saucijzenbroodje met pittig gekruid gemalen varkens- en rundvlees.



5000518

HAM & CHEESE CROISSANT

90 g
64 ST/KRT — 60 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 20-22'
WARM OPDIENEN

Croissant gevuld met pittige kaassaus en blokjes ham, gegratineerd met Gouda.



HARTIGE SNACKS

5000023 DUTCH CHEESE LATTICE

130 g
60 ST/KRT — 80 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 30-32'
WARM OPDIENEN

Bladerdeeg met kaassoufflé
en bestrooid met gemalen kaas.



5000556 SNACK FEUILLETÉ FLORENTINE

125 g
50 ST/KRT — 60 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 20-22'
WARM OPDIENEN

Bladerdeegsnack met spinazieroom
en Griekse geitenkaas.



5000980 ANTIPASTI VEGGIE TRIANGLE

120 g
50 ST/KRT — 60 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 20-22'
WARM OPDIENEN

Bladerdeegsnack met gebakken courgettes,
aubergines en rode peper, bestrooid met gemalen kaas en daslook.



5001371 FILLED PIADINA HAM - MOZZARELLA

140 g
12 x 2 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 240'
BAKKEN 200°C · 4-6'
of GRILLEN 220°C · 3-5'
WARM OPDIENEN

Typische Italiaanse piadina (plat brood)
gevuld met mozzarella, ham, tomatenblokjes en een kruidenpesto.



5001468 FILLED PANINI HAM - CHEDDAR

195 g — 21 cm
12 x 1 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 360'
BAKKEN 200°C · 4-6'
of grillen 220°C · 3-5'
WARM OPDIENEN

Gevuld en voorgegrild paninibroodje
met ham en cheddarkaas.



5001373 FILLED PANINI CHICKEN & CHEESE

235 g
14 x 1 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 360'
BAKKEN 200°C · 4-6'
of grillen 220°C · 3-5'
WARM OPDIENEN

Met zachte paprika bestrooide panini,
gevuld met kippenfilet & kaas, verrijkt met een feta- en tomatensaus.



5001470 FILLED PANINI CHICKEN - CURRY

195 g — 21 cm
12 x 1 ST/KRT — 104 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 360'
BAKKEN 200°C · 4-6'
of grillen 220°C · 3-5'
WARM OPDIENEN

Voorgevuld en voorgegrild paninibroodje
met kippenvlees, gele currysaus en wokgroentjes.



5001467 FILLED FOCACCIA MEDITERRANEA

200 g
14 x 1 ST/KRT — 96 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 360'
BAKKEN 200°C · 4-6'
of grillen 220°C · 3-5'
WARM OPDIENEN

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



ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN LEGENDE ICONEN p155


A																						
30	5000113	ALMOND COOKIE WITH BUTTER	•																			
17	5000913	ALMOND FILLED CROISSANT WITH BUTTER	•																			
67	5001287	AMERICAN MINI MUFFIN MIX	•																			
144	5000980	ANTIPASTI VEGGIE TRIANGLE	•																			
46	5001369	APPLE TART MAISON	•																			
46	5000697	APPLE TART NORMANDE	•																			
36	5000901	APPLE TURNOVER	•																			
110	5001597	ARTISAN FRENCH BAGUETTE WHITE	•																			
110	5001598	ARTISAN FRENCH BAGUETTE SOFTGRAIN	•																			
110	5001599	ARTISAN FRENCH BAGUETTE MULTIGRAIN	•																			
78	2103531	ASSORTED MINI CLASSIC 100	•																			
74/128/130	5001279	ASSORTED MINI PAGNOTELLA MEDITERRANEAN 45	•																			
77/130	5001355	ASSORTED MINI PAGNOTELLA CLASSICO 35	•																			
77	5000550	ASSORTED MINI RUSTIC	•																			
101	5000795	ASSORTED PETITS PAINS ARDENNAIS	•																			
76	5001376	ASSORTED SOFT MINI ROLLS	•																			
19	5001150	ASSORTIMENT FEUILLETES AUX FRUITS	•																			

B																						
92	5000643	BAGNAT	•																			
109/128	5001146	BAGUETTE A L'ANCIENNE 280	•																			
109/128	5001145	BAGUETTE MULTICÉRÉALES A L'ANCIENNE 280	•																			
112	5001595	BANNETON SOURDOUGH BREAD	•																			
107/132	5001277	BARRA BASTON 375	•																			
100/132	5001483	BARRA BASTON MEDIA 155	•																			
109/132	5001276	BARRA CAMPESINA 270	•																			
109/128/132	5000106	BARRA GALLEGA 260	•																			
102/128/132	5000602	BARRA GALLEGA MEDIA 125	•																			
102/132	5000787	BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125	•																			
102/132	5001117	BARRA RÚSTICA 100	•																			
102/132	5001257	BARRA RÚSTICA MULTICÉRÉALES 100	•																			
36	5001313	BÂTON VANILLE	•																			
72	5000428	BÂTONNET AUX RAISINS ET NOISETTES	•																			
50	5000845	BAVAROIS CHOCOLAT - LAIT D'AMANDES	•																			
50	5000844	BAVAROIS FRAMBOISE - CITRON	•																			
34	5001588	BELGIAN APPLE RING CAKE	•																			
34	5001589	BELGIAN CHOCOLATE RING CAKE	•																			
143	2504283	BELGIAN SAUSAGE ROLL	•																			

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN LEGENDE ICONEN p155


37	5000105	BELGIAN SUGAR WAFFLE	•																			
33	5000678	BLUEBERRY MUFFIN, SINGLE WRAPPED	•																			
100	5000860	BOCATA 140	•																			
76	5000798	BOCATINO ROMBO 30	•																			
48	5001568	BOLD QUATTRO CHOCOLATE CUP	•																			
91	5001448	BORN BAGNAT DARK	•																			
91	5001449	BORN BAGNAT WHITE	•																			
91	5001450	BORN BAGNAT WHOLEGRAIN	•																			
116	5001452	BORN BOULOT WHITE	•																			
116	5001451	BORN BOULOT WHOLEGRAIN	•																			
81	5001382	BORN KAISER ROLL DARK	•																			
81	5001380	BORN PETIT PISTOLET DARK	•																			
93/94	5001381	BORN PISTOLET DARK	•																			
116	5001383	BORN STONE BAKED BOULOT DARK	•																			
103	5001379	BORN STONE BAKED DEMI BAGUETTE DARK	•																			
84	5000617	BOWL BREAD	•																			
70	5001492	BRIOCHE ROLL WITH APPLE	•																			
71	5001491	BRIOCHE ROLL WITH CHERRIES	•																			
71	5001490	BRIOCHE ROLL WITH STRAWBERRIES	•																			
37	5000622	BRUSSELS WAFFLE	•																			
107	5000469	BÛCHETTE CAMPAGNARDE BLÉ NOIR 340	•																			

C																						
64	5001498	CARAMEL PROFITEROLE	•																			
22	5000970	CARIBBEAN TWISTER	•																			
89	5000413	CHEESE ROLL	•																			
30	5000574	CHOC CHIP COOKIE	•																			
64	5001191	CHOCOLATE & PRALINÉ PROFITEROLES	•																			
60	5001504	CHOCOLATE BAVAROIS DICE WITH GANACHE	•																			
31	5001288	CHOCOLATE CHIP FLAPJACK	•																			
44	5001364	CHOCOLATE CREAM GÂTEAU	•																			
51	5001576	CHOCOLATE DELIGHT WITH A TOUCH OF ORANGE	•																			
62	5000696	CHOCOLATE MIGNARDISES	•																			
107	5000559	CIABATTA 250	•																			
98	5000219	CIABATTA 85	•																			
75	5000268	CIABATTA BLACK OLIVES 85	•																			
98	5000705	CIABATTA MULTIGRAIN 85	•																			
75	5000220	CIABATTA TOMATO 85	•																			

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN LEGENDE ICONEN p155


107	5000558	CIABATTA XL 300	•																	
23	5001473	CINNAMON SWIRL	•						•											
49	5001461	CLASSIC CHEESECAKE	•	•					•	•										
63	5001507	COFFRET MINI MACARONS DE PARIS	•	•					•	•	•									
48	5001565	COSY PRALINÉ & CHOCOLATE CUP	•	•					•	•	•									
79	5000512	COURONNE 300	•																	
71	5001453	CRAMIQUE	•	•						•										
71	5001454	CRAQUELIN	•	•						•										
15	5001592	CROISSANT ARTISANAL AU BEURRE	•	•						•										
16	5000655	CROISSANT AU BEURRE 65	•	•						•										
45	5000640	CROSTATA AL LIMONE	•	•						•										
17	5001211	CURVED CROISSANT	•	•																

D

64	5000700	DAIRY CREAM PROFITEROLE	•	•						•										
23	5000732	DANISH CUSTARD CROWN	•							•	•									
22/23	5001472	DANISH MIX	•							•	•									•
74/75	5001493	DANISH RYE ROLL BEETROOT AND HORSERADISH	•																	
74/75	5001494	DANISH RYE ROLL PARSNIP AND FENNEL	•																	
115	5001281	DARK FARMERS BREAD 500	•																	•
141	5001187	DEMI-BAGUETTE WITH GARLIC BUTTER 175	•								•									
35	5000330	DOUBLE CHOC BROWNIES	•	•						•	•									
30	5000575	DOUBLE CHOC CHIP COOKIE	•	•						•	•									
33	5000677	DOUBLE CHOC CHIP MUFFIN, SINGLE WRAPPED	•	•						•	•									
144	5000023	DUTCH CHEESE LATTICE	•	•							•									

F

93	5000563	FB BAGEL	•							•										
100	5000561	FB CIABATTA 120	•																	
15	2004117	FB CROISSANT AU BEURRE 45	•								•									
15	5000914	FB CROISSANT AU BEURRE 55	•								•									
85	5000361	FB FOCACCIA OLIO	•																	
85	5000265	FB FOCACCIA ROLL WITH FINE HERBS, PRE-SLICED	•																	
105	5001174	FB HALF BAGUETTE 120	•								•									
76	5000859	FB MINI CIABATTA MIX	•							•										•
98	5001140	FB ORGANIC CIABATTA 115 BE-BIO-01	•																	
98	5001139	FB ORGANIC CIABATTA MULTIGRAIN 100 BE-BIO-01	•																	•

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN LEGENDE ICONEN p155


21	5000969	FB PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE	•								•	•								
92	2103645	FB PAN BAGNAT MULTICÉRÉALES	•									•								•
72	5001439	FB SOFT MUESLI ROLL	•										•							
88	5001612	FB SQUARE CIABATTA, PRE-SLICED	•																	
115	5001176	FB WHITE BLOOMER 800	•								•	•								
46	5000979	FEUILLETINE AUX POMMES	•									•								
145	5001467	FILLED FOCACCIA MEDITERRANEA	•	•							•	•							•	•
145	5001373	FILLED PANINI CHICKEN & CHEESE	•	•							•	•							•	•
145	5001470	FILLED PANINI CHICKEN CURRY	•	•							•	•				•			•	•
145	5001468	FILLED PANINI HAM CHEDDAR	•									•								
144	5001371	FILLED PIADINA HAM MOZARELLA	•									•								
90	5000791	FLAGUETTE	•									•								
90	5000961	FLAGUETTE AUX TOMATES ET OLIVES NOIRES	•									•								
90	5001149	FLAGUETTE DEMI-LUNE	•									•								
90	5001088	FLAGUETTE MILLER	•																	•
37	5000709	FLANDERS SWEET PANCAKES	•	•								•								
85	5000786	FOCACCIA ROSMARINO	•																	
85	5000481	FOCACCIA WITH SUNDRIED TOMATOES	•																	
87	5000483	FOCACCINA PANINI, PRE-SLICED	•																	
39	5001596	FRANGIPANE & APRICOT TARTLET	•	•								•	•							
62	5001465	FRENCH PETIT FOURS DE LUXE	•	•								•	•	•						
31	5001043	FRUIT FLAPJACK	•	•									•							

G

120/134	5001377	GLUTEN-FREE BREAD SLICES DUET										•								
30/134	5001436	GLUTEN-FREE CHOC CHIP COOKIE									•		•	•	•					
82/83/134	5001434	GLUTEN-FREE MULTIGRAIN ROLL																		
72/73/134	5001435	GLUTEN-FREE RAISINS & NUTS ROLL											•		•					
106	2103552	GOLDEN SOFT DEMI-BAGUETTE 140	•										•							
106	2103644	GOLDEN SOFT DEMI-BAGUETTE MULTIGRAIN 140 LS	•										•	•						•

H

143	5000518	HAM & CHEESE CROISSANT	•								•									
142	5000075	HAM & SALAMI OVAL PIZZETTA	•										•							
143	5000031	HAM-CHEESE SNACK	•								•									•
142	5000109	HAWAIIAN OVAL PIZZETTA	•										•							

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN LEGENDE ICONEN p155


I																				
45	5001366	ICED CARROT CAKE GÂTEAU											
K																				
80	2103231	KAISER ROLL	.				.	.												
81	2103232	KAISER ROLL MULTIGRAIN	.				.	.												
81	5001099	KAISER ROLL SCHWARZWALD								
80	2103349	KAISER ROLL WITH POPPY SEEDS	.				.	.												
80	2103303	KAISER ROLL WITH SESAME SEEDS								
80	5000515	KORNLI-ROLL	.				.	.												
L																				
108/128	5000910	LA BAGUETTE MULTICÉRÉALES AU LEVAIN 500	.				.	.												
108	5000909	LA BAGUETTE PARISIENNE RUSTIQUE 500	.				.	.												
82	5001623	LANDKORN SQUARE ROLL								
116	5001447	LARGE SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN								
34	5001522	LEMON RING CAKE												
74	5000837	LINEA RUSTICHINI								
50	5001295	LINGOT AU CHOCOLAT ET CARAMEL											
51	5001464	LINGOT CHOCOLAT-FRAMBOISE-YAOURT											
M																				
121	5001009	MALTED SANDWICH BREAD 800	.				.	.												
23	5000731	MAPLE PECAN PLAIT								
49	5001460	MARBLÉD BLUEBERRY CHEESECAKE												
49	5001459	MARBLÉD RASPBERRY CHEESECAKE												
79	5000511	MARGUERITE 300	.				.	.												
79	5000510	MARGUERITE CAMPAGNE 300								
21	5000653	MAXI CHOCOLATE TWISTER WITH BUTTER												
16	5000654	MAXI CROISSANT AU BEURRE 75												
87	5001134	MEZZALUNA	.				.	.												
114	5000688	MILLER LOAF 600								
143	5001508	MINCED MEAT ROLL												
139	5001307	MINI APÉRO PIZZETTA	.				.	.												
139	5001306	MINI BEEF BURGER								
65	5001499	MINI BEIGNET CARAMEL												
65	5001178	MINI BEIGNET CHOCO NOISETTES												

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN LEGENDE ICONEN p155


65	5001289	MINI BEIGNET FRUITS ROUGES												
139	5001305	MINI BRUSCHETTA SELECTION	.				.	.												
14	5000648	MINI CROISSANT AU BEURRE												
14/15	5001456	MINI CURVED BUTTER CROISSANT												
20	5001458	MINI DANISH MARZIPAN TWISTER
20	5000929	MINI DANISH MIX
20/21	5001457	MINI DANISH SWIRL NUTS
65	5001502	MINI DOUGHNUT FANCY MIX
18	5001594	MINI DUETTE COCO & HAZELNUT
18	5001593	MINI DUETTE WHITE CHOC & HAZELNUT
66/67	5001500	MINI DUTCH PANCAKE BITES												
64	5000110	MINI ICED CHOCOLATE & VANILLA ECLAIR												
63	5001362	MINI MACARONS DE MALMÉDY												
20	5000971	MINI MAPLE PECAN PLAIT
62	5001363	MINI MOELLEUX INTENSE												
14	5001455	MINI MULTIGRAIN BUTTER CROISSANT												
77/130	5001266	MINI PAGNOTELLA PAESANO 45
77/130	5001265	MINI PAGNOTELLA RUSTICA 45
18	5000649	MINI PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE
19	5000650	MINI PAIN AUX RAISINS AU BEURRE
61	5000769	MINI PASTEL DE NATA												
139	5001302	MINI PITTA BEEF-CURRY
70	5000644	MINI PREMIUM BRIOCHE ROLL 22
67	5001501	MINI SUGAR WAFFLE TREATS												
140	5000849	MINI TARTELETTES APERO ASSORTI
61	5001506	MINI TARTLET WITH APRICOTS												
61	5001505	MINI TARTLET WITH QUETSCHES PLUMS												
61	5001173	MINI TATIN												
18	5001620	MINI TORSADE AU CHOCOLAT AU BEURRE
51	5001296	MOKA BAVAROIS AU CHOCOLAT
72	5001624	MUESLI SQUARE ROLL												
32	5001606	MUFFIN APPLE & CINNAMON												
32	5001607	MUFFIN CHOC & SALTED CARAMEL
32	5001605	MUFFIN MULTISEEDED WITH RED FRUITS
16	5001370	MULTIGRAIN BUTTER CROISSANT 80												
95	5000532	MULTIGRAIN PYRAMIDE

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN LEGENDE ICONEN p155
O

112	5000921	ORGANIC BOULOT INTÉGRAL 450 BE-BIO-01
112	5000922	ORGANIC PAVÉ AU LEVAIN 450 BE-BIO-01
112	5001058	ORGANIC PAVÉ BÛCHERON 500 BE-BIO-01

P

108/130	5001185	PAGNOTTA PAESANO 450
108/130	5001184	PAGNOTTA RÚSTICA 400
99/130	5001182	PAGNOTTELLA PAESANO 110
99/128/130	5001181	PAGNOTTELLA RÚSTICA 110
21	5001591	PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE ROYAL
22	5000652	PAIN AUX RAISINS AU BEURRE
97	5001610	PAIN D'ÉPI CHIA
97	5001611	PAIN D'ÉPI GRAINES MOULUES
118	5000536	PAIN POLKA 1100
118	5000896	PAIN POLKA MULTICÉRÉALES 1100
93	5000514	PAIN RUSTIQUE
92	5001374	PAN BAGNAT OREGANO
79	5000855	PANE FIESTA 240
86	2103081	PANINI BREAD 125
86	2103413	PANINI BREAD WITH HERBS 125
88	5000898	PANINI SESAME & NIGELLA
142	5000867	PANIZZA VENEZIA
52/53	5001573	PARADE OF BELGIAN CHOCOLATE QUENELLES
53	5001574	PARADE OF FRUIT QUENELLES
60	5000772	PARADISO ASSORTI
58/59	5001570	PASSION FRUIT & VANILLA CREAM SHOT
118	5001602	PAVÉ FERMIER
119	5001048	PAVÉ GARDE CHASSE 1900
119	5000986	PAVÉ GARDE FORESTIER 1900
119	5001604	PAVÉ GARDE MESSIER
118	5001603	PAVÉ MEUNIER
113/128	5000856	PAVÉ MONTAGNARD 450
113/128	5000857	PAVÉ MONTAGNARD MULTICÉRÉALES 450
51	5001575	PEAR & CARAMEL MOUSSE COMPOSITION
82/132	5000796	PETIT PAIN GALLEGA 60
103	5000954	PETIT PAIN RUSTIQUE MULTICÉRÉALES 125
103/128	5001201	PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125
96	5001618	PETIT PAVÉ MULTICÉRÉALES

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN LEGENDE ICONEN p155


96	5001617	PETIT PAVÉ SPELT
63	5000841	PETITS FOURS MOELLEUX
92	5001375	POLDER BREAD ROLL 100
31	5001614	POPCORN ROCKY ROAD BAR, SINGLE WRAPPED
58/59	5001569	PRALINÉ & CHOCOLATE SHOT
17	5000517	PRALINÉ CHOCOLATE FILLED CROISSANT WITH BUTTER
88	5000935	PRE-GRILLED CIABATTA 120, PRE-SLICED
86/87	2103758	PRE-GRILLED PANINI 110
86	2103759	PRE-GRILLED PANINI WITH HERBS 110
70	5001402	PREMIUM BELGIAN BRIOCHE ROLL 55
70	5001600	PREMIUM MULTIGRAIN BRIOCHE LONG 65
89	5001601	PREMIUM MULTIGRAIN BRIOCHE ROUND 85
111	2103287	PREMIUM PLUS BAGUETTE 250
111	2103271	PREMIUM PLUS BAGUETTE MULTICÉRÉALES 250
111	2103257	PREMIUM PLUS BAGUETTE PAYSANNE 250
105	2103296	PREMIUM PLUS DEMI-BAGUETTE 110
106	2103297	PREMIUM PLUS DEMI-BAGUETTE 125
105	2103065	PREMIUM PLUS DEMI-BAGUETTE MULTICÉRÉALES 125
106	2103298	PREMIUM PLUS DEMI-BAGUETTE PAYSANNE 125
111	2103056	PREMIUM PLUS PARISIENNE 440
104	2103302	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 105
78	2103275	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 35
83	2103263	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 55
104	2103261	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 85
104	2103080	PREMIUM PLUS PETIT PAIN MULTICÉRÉALES 80
83	2103264	PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 55
104	2103262	PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 85
47	5000657	PROFITEROLE TART
82	5001190	PUMPKIN & SUNFLOWER SQUARE ROLL

Q

141	5000850	QUICHE AU FROMAGE DE CHÈVRE & ÉPINARDS
141	5000851	QUICHE LORRAINE

R

58/59	5001571	RASPBERRY & ALMOND CREAM SHOT
47	5000656	RED FRUITS TART

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN



		NIET VAN TOEPASSING													
59	7006247	REFILL GLASS 9FH SHETLAND													
38/39	5001613	RICE PUDDING & SPECULOOS CRUMBLE TARTLET	•	•		•	•							•	
89	5001384	ROUND BRIOCHE BUN 85	•												
89	5001135	ROUND BRIOCHE ROLL RUSTIC 30	•												
101	5001510	RUSTIC MULTIGRAIN DIAMOND 80	•			•							•		
117	5001442	RUSTIC SOURDOUGH MULTIGRAIN	•												
117	5001440	RUSTIC SOURDOUGH WHITE	•												
101	5001509	RUSTIC WHITE DIAMOND 80	•												
S															
44	5000976	SACHER TORTE 2.0	•	•		•	•								
96	5001141	SANDWICH BUN GRECO	•										•		
96	5001125	SANDWICH BUN LATINO	•												
138	5001497	SAVOURY MINI MUFFIN OLIVE AND CHEESE	•	•			•								
138	5001496	SAVOURY MINI MUFFIN SPINACH	•	•			•								
138	5001495	SAVOURY MINI MUFFIN TOMATO	•	•			•								
140	5001314	SÉLECTION MINI FEUILLETÉS APÉRO	•	•			•								
114	5000991	SIEGERLANDER 750	•				•	•							
121	5001608	SLICED MULTIGRAIN SOURDOUGH LOAF	•										•		
121	5001609	SLICED WHITE SOURDOUGH LOAF	•				•								
48	5001567	SMOOTH RASPBERRY & ALMOND CREAM CUP	•	•			•	•							
144	5000556	SNACK FEUILLETÉ FLORENTINE	•	•											
113	5001446	SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN	•										•		
113	5001444	SOURDOUGH BOULOT WHITE	•												
115	5000689	SPELT BREAD 600	•	•				•							
105	5001514	SPELT MULTIGRAIN HALF BAGUETTE 120	•												
91	5001437	SPELT PISTOLET 110	•				•	•					•		
83	5001401	SPELT PISTOLET 65	•				•	•					•		
48	5001566	SUNNY PASSION FRUIT & VANILLA CUP	•	•			•	•							
73	5000967	SUPRÊME FRUITS CONFECT 500	•				•		•					•	
60	5001294	SWEET SUSHI TRAY	•	•			•	•	•						
T															
44	5000692	TARTUFATA TONDA	•	•		•	•	•							
45	5000642	TIRAMISU TONDO	•	•			•	•							
117/128	5000966	TOURTE D' ABBAYE 1100	•												
120	5000484	TRAMEZZINO	•												

ALFABETISCHE PRODUCTENLIJST — ALLERGENEN



120	5000963	TRAMEZZINO POMODORE	•												
120	5000779	TRAMEZZINO RYE	•												
35	5001590	TRAY BAKE BROWNIE CHOC & SALTED CARAMEL	•	•			•	•							
95	5001142	TRIANGLE MULTIGRAIN	•										•	•	
95	5001143	TRIANGLE WHITE WITH CORN	•												
58	5001572	TRIPLE CHOCOLATE SHOT	•	•				•	•						
84	5000055	TUNNBRÖD	•												
46	5000996	TYROLER APFELSTRUDEL 125	•												
V															
33	5000662	VANILLA MUFFIN, SINGLE WRAPPED	•	•					•						
142	5000069	VEGETARIAN OVAL PIZZETTA	•						•						
84	5000416	VIKINGBRÖD ROUND	•												
93	5000862	VITAL-JA	•										•		
W															
141	5001280	WHITE 4-TO-SHARE WITH GARLIC BUTTER	•						•						
47	5000933	WHITE CHEESE CAKE	•	•					•	•					
114	5001282	WHITE FARMERS BREAD 600	•												
121	5001008	WHITE SANDWICH BREAD 800	•												
Y															
60	5001503	YOGHURT BAVAROIS DICE WITH MANGO	•	•					•						

Deze lijst geeft de situatie weer op 06/2016. Lichte receptuur wijzigingen (waar een product onderhevig kan aan zijn), kan het voorkomen van allergenen in een product beïnvloeden. Gelieve daarom steeds voor de laatste nieuwe informatie omtrent allergenen, onze technische fiches raad te plegen op onze website www.panescofood.com.

GLUTEN	AARDNOTEN (PINDA'S)	SELDERIJ	LUPINE
SCHAALDIEREN	SOJA	MOSTERD	WEEKDIEREN
EIERN	MELK	SESAMZAAD	
VIS	NOTEN	ZWAVELDIOXIDE EN SULFIETEN	

NOTITIES

NOTITIES

GEbruIKSAANWIJZINGEN

Het gewicht en de afmetingen vermeld in deze catalogo, 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.panescofood.com te bezoeken voor meer productinformatie, technische fiches en beeldmateriaal.

BAKINSTRUCTIES

Bakinstructies verschillen naargelang de gebruikte apparatuur. Deze instructies zijn dan ook indicatief. Het is onze aanbeveling de oven steeds voor te verwarmen op een dertigtal graden hoger dan de aanbevolen baktemperatuur. Gelieve het slot van de oven gesloten te houden voor Croissants en Overige Vienoiserie gedurende de eerste 8 minuten van het bakproces. Voor alle andere producten bevelen we een open slot tijdens het bakproces aan, voor een krokanter resultaat. Broden boven de 800 gram dienen gedurende 60 tot 90 minuten af te koelen voor het serveren of versnijden.

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 53 82 59 14 — F +32 53 82 59 20
d.dehertogh@panescofood.com

CHILI

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

CZECH REPUBLIC

La Lorraine, a.s.
U Kořovy 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
mail@panescofood.dk

FINLAND

La Lorraine Finland Oy
Puhurinpolku 1 A 2
02120 ESPOO
T +358 10 581 8070
m.kekki@llbg.com

FRANCE

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 59 14 — F +32 53 82 59 20
p.desaeyer@llbg.com

GERMANY

La Lorraine Deutschland GmbH
Mariaweiler Straße 28 - 30
952349 Düren
T +49 2421 88 983-0
F +49 2421 88 983-25
info.de@llbg.com

HUNGARY

La Lorraine a.s.
Árpád út 57-59
1042 Budapest
T +36 30 955 7738 — F +36 1 430 20 51
a.tuskan@llbg.com

IBÉRICA

PANESCO Ibérica S.L.
C/ Colombia, 11 - Ed. Gran Via
Planta 2 - Oficina 20
03010 Alicante
T +34 966 295 081
b.swinnen@llbg.com

IRELAND

Synergy Foods Ltd.
45 Knowsley Street
Bury — Greater Manchester — UK — BL9 0ST
T +44 161 765 33 00 — F +44 161 765 33 09
info@jmarketing.co.uk

ITALY

Grangusti — Philip Cloostermans
T +39 348 65 02 737
philip@grangusti.com

NORWAY

Kristiania Gourmet AS
Jerikoveien 283
1067 Oslo
T +47 22 30 77 40 — F +47 22 30 77 01
oystein@kb-as.no
postmaster@kb-as.no

POLAND

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

ROMANIA

La Lorraine Romania (joint venture)
Str. Laminoristilor 151
Parc Industrial Reif
405100 Câmpia-Turzii — Cluj
T +40 372 643 706 — F +40 364 886 799

RUSSIA

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

SLOVAKIA

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

SWEDEN

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

THE NETHERLANDS

PanESCO Nederland B.V.
Bevelandseweg 64
1703 AX Heerhugowaard
T +31 72 567 00 80 — F +31 72 567 00 85
infoNL@llbg.com

TURKEY

La Lorraine Unlu Mamüller San ve Tic A.Ş
Ekinciler Street , Mehmet Özçelik Plaza N°5, floor 5
Kavacık - Beykoz - Istanbul
T +90 216 322 55 35 — F +90 216 322 55 34

UNITED KINGDOM

Synergy Foods Ltd.
45 Knowsley Street
Bury — Greater Manchester — BL9 0ST
T +44 161 765 33 00 — F +44 161 765 33 09
info@jmarketing.co.uk



PANESCO LA LORRAINE BAKERY GROUP

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