

Catering

*Efficient verzorgd,
weergaloos genot*



La Lorraine
BAKERY GROUP
Foodservice

Beste chef, Beste cateraar,

Foodservice verandert continu en razendsnel. Laat jij de veranderingen in je voordeel werken? Met de juiste producten geef je je klanten meer. Je zorgt voor meer smaak, meer keuze en meer efficiëntie. En da's uiteraard meer omzet voor jou.

MEER SMAAK

Smaak is waar alles om draait. De juiste smaken zorgen voor meer boekingen en doen je klanten keer op keer terugkomen. Producten van de hoogste kwaliteit zijn de beste reclame die je je kan bedenken.

MEER KEUZE

Wil je je klanten verwennen met oerdegelijke klassiekers? Of neem je ze liever mee in een trip rond de wereld. Verwen elke smaakpapil met een best-in-class aanbod vol brood en bakkerijproducten.

MEER EFFICIËNTIE

Kies voor meer efficiëntie, een snellere bediening voor je klanten en meer gemak voor jou. Met fully baked en thaw & serve bedien jij iedereen in een handomdraai. Ontdooien en klaar.

Jouw partners bij La Lorraine Bakery Group

Scan voor nog meer
tips, tricks en recepten:





Van apero tot lunch

**5001553 | Brood met muesli
en vruchten VGB**

Zoeken je klanten een uitgebreide apero of wil je een vlotte overgang naar lunch of diner? Met onze producten kies je zelf hoe je ze inzet.

Wist je dat 81% van de consumenten actief op zoek is naar broden waar granen en zaden zichtbaar zijn? Dit brood tilt het nog een niveau hoger. Overheerlijk en perfect bij een kaasplankje of fijne vleeswaren.

**5001553 | Brood met muesli
en vruchten VGB**

Door het vuur voor de perfecte apero

Onbehandeld beukenhout verwarmt onze ovens en geeft deze handgedraaide broden een ongelooflijk rijk aroma en smaak. Proef, ruik en geniet van groene en zwarte olijven omhuld door oregano, roggedesem en een luxe aan zeezout.

5002064 | Artisan wood-fired loaf olives

5002064 | Artisan wood-fired loaf olives



5002132 | Mini pizzetta flammkuchen
5002133 | Mini pizzetta spinach mozzarella
5002134 | Mini pizzetta prosciutto

panesco
keep exploring



Pizzetta's: klassiek, makkelijk, heerlijk warm

Combineer de populariteit van pizza's met de luxe van gebruiksgemak. De mini pizzetta's tillen jouw aanbod naar een hoger niveau. Want nu kunnen je klanten altijd genieten van hun favoriete smaken: van de zotste parties tot bedrijfsfeesten, exclusieve evenementen en speciale gelegenheden.

5002132 | Mini pizzetta flammkuchen
5002133 | Mini pizzetta spinach mozzarella
5002134 | Mini pizzetta prosciutto

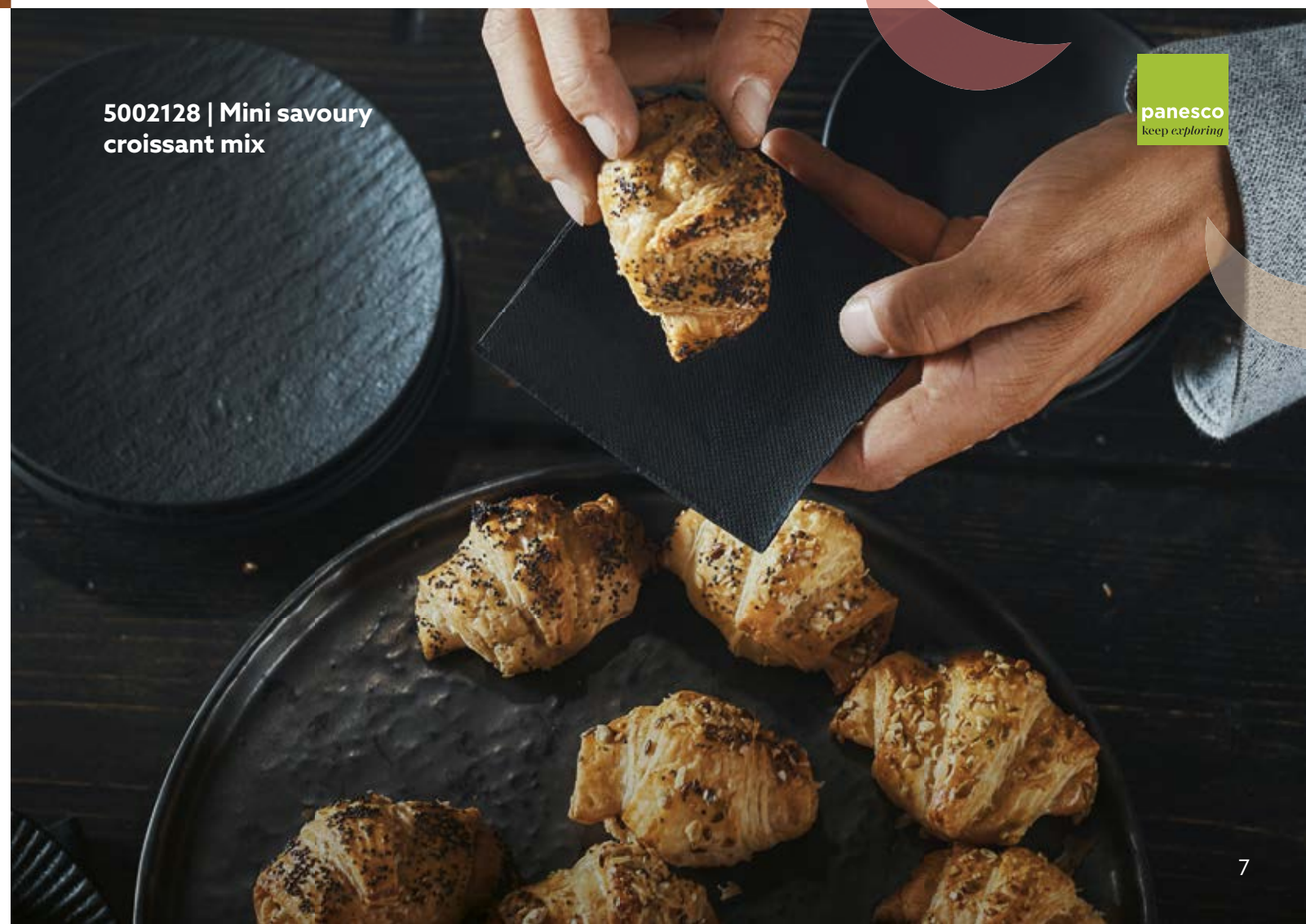
Kan een croissant nog beter?

Je klanten en bezoekers willen steeds meer kleur, meer geur en meer smaak. Het klassieke nootje bij de aperitief verrast niet meer. Deze hartige mini botercroissants wel. Verwen met de lekker warme en hartige smaak van tomaat-mozzarella, ricotta & spinazie en cheese & cereals.

5002128 | Mini savoury croissant mix

5002128 | Mini savoury
croissant mix

panesco
keep exploring





It's croque o'clock

Mini snack, maxi pret. Deze absolute favoriet serveer je nu makkelijk in het klein. Lekkere ham en smeùige kaas tussen wit sandwichbrood met een topping van geraspte kaas.

5002147 | Mini croque ham-cheese

Ontdek een Italiaans sandwichbrood zonder korstjes !

Heerlijk zacht en de ideale basis voor alles van tonijn tot olijven, tomatenspread of prosciutto. Beleg, gril en snijd zonder moeite dankzij de makkelijke lange vorm.

5000484 | Tramezzino

5000484 | Tramezzino

panesco
keep exploring





Pinsa: een nieuwe versie van de klassieke pizza

Langer gefermenteerd en gebakken bij lagere temperaturen, zodat het deeg meer water vasthoudt. Dit maakt van de pinsa een lichter en onweerstaanbaar alternatief.

5002127 | Pinsa tradizionale

RECEPTINSPIRATIE

Beleg deze pinsa met wat zure room, gekarameliseerd buikspek, pompoenblokjes en gebakken champignons. Werk af met wat koriander als decoratie voor extra kleur.



5002127 | Pinsa tradizionale





2104612 | Mini mix soft rond TS

Snel gemaakt. Snel gepakt.

Ontdek een zacht lunchaanbod dat je beleg en jouw kookkunsten volledig tot hun recht doen komen. De carré mix bevat een selectie van zachte vierkante broodjes: witte, deels volkoren en donkere broodjes. Die laatste 2 werden trouwens mooi afgewerkt met een decoratie van verschillende zaden. Succes verzekerd. En dat in no time.

2307080 | Mini mix soft carré TS

Lekker ontdooien en klaar !

Ontdooien en klaar om te serveren. Zo kan je makkelijk je aanbod afstellen aan de drukte van de dag. Met deze mix heb je een assortiment van 3 zachte ronde broodjes: wit, bruin en gemout meergranen. Op smaak gebracht door licht gedroogd roggedesem.

2104612 | Mini mix soft rond TS

2307080 | Mini mix soft carré TS



Pavébroden zijn helemaal hot !

Er is een enorme vraag naar artisanale en rustieke recepten. En dit brood overtreft alles. Ontdek sneetjes uniek en rustiek op steen gebakken pavébrood. Ideaal voor jouw buffet, als luxueuze boterhamlunch of heerlijke apero.

2104366 | Pavé Garde Forestier

RECEPTINSPIRATIE

Probeer deze Pavé Garde Forestier met kruidenkaas, rode biet, zoete aardappel, rucola, opgelegde rode ui en granaatappelpitjes!

2104366 | Pavé Garde Forestier

panesco
keep exploring





Van ontbijt tot dessert

Verwen je klanten met iets lekkers voor bij de koffie op elk moment van de dag. Met kleine oogjes en grote honger bij het ontbijt. Met iets zoets tussendoor of heerlijke variatie op je dessert buffet.

Je klanten houden van keuze. Maar tegelijk zijn ze ook fan van wat ze al kennen. Verwen ze daarom met deze bestselling mix vol lekkers: minicroissantjes, minichocoladebroodjes en minirozijnenkoekjes.

2204105 | Mini mix viennoiserie met boter KOB

Mix it up!

Bestaat er zoiets als te veel keuze? Laat je klanten een prachtige selectie premium viennoiserie ontdekken: delicaat gelamineerd deeg gevuld met vanillecrème, koffiekoekjes met frambozenjam en pralinévingers met hazelnoot en amandelen.

5002139 | Mini deluxe viennoiserie mix

5002139 | Mini deluxe viennoiserie mix

panesco
keep exploring





5001692 | Mini pastel de nata

De juwelen van Portugal

Deze heerlijke gebakken custard in een bladerdeegkuipje is een klassieker in Portugal en ondertussen ook ver daarbuiten. Bak ze kort en krachtig voor een explosie van smaak, aroma en knapperigheid. Laat afkoelen en versier zoals je zelf wil. Met een roosje van appelschil bijvoorbeeld, met een topping van gekarameliseerde nootjes of met Italiaanse limoenmeringue, frambozen en chocolade.

5001692 | Mini pastel de nata

Éclair extravaganza

Serveer méér dan dat doorsneekoekje bij de koffie. Laat je klanten genieten van een soezendeeg gevuld met een luchtige vanillecrème en afgewerkt met chocolade topping.

5000110 | Mini éclair vanilla chocolate



5000110 | Mini éclair vanilla chocolate



2104765 | Mini beignet Choc-o-lot

Verwen met een explosie aan chocolade

Graag opvallen met een uniek aanbod?
Met de Choc-o-Lot scoor je op elk evenement.
Ontdek een zoet wolkje Donut Worry Be Happy
deeg, vol intense chocoladevulling, gerold in een
laagje cacao-deco.

2104765 | Mini beignet Choc-o-Lot

2104763 | Mini beignet Berry Bomb



Verwen met mini beignets

Verras je klanten met onze Berry Bomb, gevuld met heerlijke
zoete bessenmarmelade. Deze roze deegbolletjes zijn een
lust voor het oog op elk moment. Snijd ze doormidden,
beleg rijkelijk met slagroom en werk af
met rood fruit. Blijde klanten? Kinderspel.

2104765 | Mini beignet Berry Bomb



2104746 | Taartbodem crème suisse TS

Hoe Tartistic ben jij?

Een zelf te decoreren bodem van zanddeeg (pâte sablée) met pure boter, gevuld met crème suisse. Enkel ontdooien en afwerken met je eigen creativiteit.

2104746 | Taartbodem crème suisse TS



Hallo, chocoladeliefhebbers

Een zelf te decoreren kruimeldeegbodem met cacaosmaak (pâte sablée) gemaakt met pure boter en gevuld met Belgische melkchocolademousse.

2104747 | Cacao taartbodem chocolademousse TS

Inspiratie nodig bij het versieren? Onze chefs geven 3 ultieme tips:



2104747 | Cacao taartbodem chocolademousse TS





5001932 | Apple crumble cheese cake

Say cheese!

Want cheesecake is altijd een goed idee. Deze cheesecake is het beste idee. Verwen je klanten met een heerlijk smeuijge cake gevuld met karamel en stukjes appel. Op en top verwennerij. Voor jong en oud. Klein en groot.

5001932 | Apple crumble cheesecake



Onze producten

Brood met muesli en vruchten VGB

Rechthoekig fruitbrood van tarwebloem, roggebloem en geroosterde gerst. Boordevol fruit, noten en zaden, zoals rozijnen, gedroogde abrikozen en appel, walnoten, zonnebloempitten, lijnzaad, gebroken haver en roggekorrels. Rondomronde rijkelijk bestrooid met pompoenpitten en sesamzaad.

5001553 | 500 g – 12 st/krt – 56 krt/pal



Pinsa tradizionale **NEW**

Authentieke Italiaanse lichte pizzabodem van sterk gehydrateerd deeg, gemaakt van een mengsel van tarwe-, rijst- en sojabloem en een zuurdesemstarter, verrijkt met extra vierge olijfolie. Het lange en langzame kneedproces zorgt samen met de rijpingstijd tot 48 uur voor een dunne, krokante en vochtige pizzabodem. Met de hand gevormd.

5002127 | 230 g – 12 x 2 st/krt – 42 krt/pal



Artisan wood-fired loaf olives

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

5002064 | 410 g – 9 st/krt – 64 krt/pal



Tramezzino

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

5000484 | 1000 g – 5 st/krt – 48 krt/pal



Mini mix soft rond TS

Assortiment van drie zachte ronde broodjes (25 wit, 25 bruin en 25 gemout meergranen), verrijkt met een weinig gedroogde roggedesem en met bloem bestrooid.

2104612 | 30 g – 75 st/krt – 64 krt/pal

Mini mix soft carré TS

Assortiment van zachte vierkante broodjes, klaar om te serveren: 25 witte tarwe verrijkt met een beetje zuurdesem - 25 deels volkoren broodjes met sesamzaad, bruin lijnzaad, maanzaad en een beetje zuurdesem - 25 donkere broodjes van tarwe en geroosterde mout, havervlokken, bruin lijnzaad en een beetje zuurdesem.

2307080 | 40 g – 75 st/krt – 42 krt/pal



Pavé Garde Forestier

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

2104366 | 2050 g – 4 st/krt – 36 krt/pal

Mini pizzetta flammkuchen **NEW**

Hapklare mini pizzasnack van pizzadeeg, belegd met zure room, spek en ui.

5002132 | 30 g – 30 x 4 st/krt – 104 krt/pal



Mini pizzetta spinach mozzarella **NEW**

Hapklare mini pizzasnack van pizzadeeg, belegd met zure room, spinazie, ui en mozzarella.

5002133 | 30 g – 30 x 4 st/krt – 104 krt/pal



Mini pizzetta prosciutto **NEW**

Hapklare mini pizzasnack van pizzadeeg, belegd met tomatensaus, ham en emmentaler.

5002134 | 30 g – 30 x 4 st/krt – 104 krt/pal



Mini croque ham-cheese **NEW**

De mini croque ham cheese, gevuld met hesp en smeuijge kaas, en getopt met geraspte kaas, is een hapje dat iedereen lust. Steek er prikkertjes in en geniet van deze klassieker in zijn fijnste vorm.

5002147 | 12 g – 6 x 40 st/krt – 126 krt/pal



Mini savoury croissant mix **NEW**

Assortiment gevulde mini roombotercroissants in drie smaken: ricotta & spinazie, tomaat & mozzarella, kaas & granen.

5002128 | 33 g – 3 x 48 st/krt – 128 krt/pal

Mini mix viennoiserie met boter KOB

Assortimentsdoos met ieders favoriete mini viennoiseries: 45 minicroissants (23% boter), 45 chocoladebroodjes (20% boter) en 45 rozijnenkoeken (13% boter) met vanillecrème (percentage in volledig recept).

2204105 | 30 g – 135 st/krt – 80 krt/pal



Mini deluxe viennoiserie mix **NEW**

Assortiment van 3 Franse mini bladerdeeggebakjes: 50 broodjes met vanillecrème, 50 broodjes met frambozenjam en topping van roze suiker, en 50 pralinévingers met hazelnoot en amandelen, bestrooid met stukjes gekaramelliseerde hazelnoot. Gemaakt met 13 tot 17% boter (percentage in volledig recept).

5002139 | 37 g – 3 x 50 st/krt – 64 krt/pal

Mini Pastel De Nata

Een 'Crème Brûlée' in een bladerdeegkuipje.

5001692 | 25 g – 144 st/krt – 117 krt/pal



Mini Éclair Vanilla Chocolate

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

5000110 | 17,5 g – 168 st/krt – 84 krt/pal



Apple crumble cheese cake

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

5001932 | 133 g – 12 st/krt – 312 krt/pal



panesco
keep exploring

DONUT
worry be
happy



Mini beignet BERRY BOMB **NEW**

Zacht roze deeg met zoete bessenmarmelade.

2104763 | 25 g – 105 st/krt – 104 krt/pal

Mini beignet CHOC-O-LOT **NEW**

Cacaodeeg met royale cacaodecoratie rond een intense chocoladevulling.

2104765 | 25 g – 105 st/krt – 104 krt/pal



DONUT
worry be
happy

La Lorraine
Baking passion



Taartbodem crème suisse TS

Taartbodem van zanddeeg gemaakt van pure boter, gevuld met Zwitserse room: een mengsel van banketbakkersroom en zacht opgeklopte slagroom.

2104746 | 71 g – 28 st/krt – 96 krt/pal

Cacao taartbodem chocolademousse TS

Taartbodem van zanddeeg met cacaosmaak gemaakt met pure boter, gevuld met een mousse van Belgische melkchocolade.

2104747 | 76 g – 28 st/krt – 96 krt/pal



La Lorraine
Baking passion

Meer dan 2000 bakproducten!

Proef de Italiaanse traditie
met de **Pinsa Tradizionale**



Proef hoe we recepten van duizend
jaar geleden blijven verbeteren.

Om jouw klanten vandaag
te verwennen.

La Lorraine
BAKERY GROUP
Foodservice

WIL JIJ DE OMZET EN EFFICIËNTIE VAN JE BUFFET EN WALKING DINNER VERHOGEN? NEEM DAN CONTACT OP MET DE ACCOUNTMANAGER IN JOUW REGIO.

BELUX

CUSTOMER SERVICE

t. +32 (0)53 60 78 76
+32 (0)53 60 78 84
e. ordersBELUX@llbg.com

ALGEMEEN/GÉNÉRAL

Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere
t. +32 (0)53 82 72 20
e. lsfrozen@llbg.com

WEST-VLAANDEREN

Hein Dubaere
h.dubaere@llbg.com
+32 (0)497 97 00 47

Reno Reybrouck
r.reybrouck@llbg.com
+32 (0)490 65 79 85

OOST-VLAANDEREN

Kris Van Seymortier
k.vanseymortier@llbg.com
+32 (0)498 90 80 24

Jurgen Claus
j.claus@llbg.com
+32 (0)477 49 43 92

ANTWERPEN

Claire Lodewick
c.lodewick@llbg.com
+32 (0)468 28 89 00

Hadewig Otte
h.otte@llbg.com
+32 (0)498 18 71 29

VLAAMS BRABANT

Annelies Erard
a.erard@llbg.com
+32 (0)495 33 42 35

LIMBURG & KEMPEN

Danny Renders
d.render@llbg.com
+32 (0)498 90 44 86

Jos De Witz
j.dewitz@llbg.com
+32 (0)473 71 33 99

BRUSSEL / BRUXELLES & LE BRABANT WALLON

Philippe Massuy
p.massuy@llbg.com
+32 (0)494 50 20 52

BRUSSEL / BRUXELLES

Jan Saudemont
j.saudemont@llbg.com
+32 (0)497 70 92 97

LIÈGE

Pierre Mertens
p.mertens2@llbg.com
+32 (0)491 34 33 68

LE HAINAUT

Pierre Osaer
p.osaer@llbg.com
+32 (0)494 50 20 53

NAMUR, LUXEMBOURG, GRAND-DUCHÉ LUXEMBOURG & LIÈGE

Denis Franco
d.franco@llbg.com
+32 (0)479 27 12 83

NEDERLAND

ALGEMEEN/GÉNÉRAL

Stationsplein 99-172
1703 WE Heerhugowaard
t. +31 (0)72 567 00 80
e. infoNL@llbg.com

ACCOUNT MANAGER BAKKERIJ

Detlef Hartmann
e. d.hartmann@llbg.com
t. +31 (0)6 23 71 89 14



<http://foodservice.llbg.com>

SAMEN OP ZOEK NAAR DE LEKKERSTE OPLOSSING

La Lorraine
Baking passion

panesco
keep exploring

DONUT
happy
Lucky in every bite