

Een explosie aan
**inspiratie voor
de eindejaarsperiode**



La Lorraine
BAKERY GROUP
Foodservice

Beste chef, beste horeca-ondernemer,

De eindejaarsperiode staat weer voor de deur. Tijd om te schitteren. Weet jij al wat je je klanten gaat serveren? Of hoe je hen kan verrassen met een combinatie van nieuw lekkers en doorwinterde klassiekers?

Want je hebt steeds minder tijd en minder personeel om alles zelf te doen. Om alles goed te doen. En dat terwijl de verwachtingen van klanten torenhoog liggen. Ze willen meegenomen worden naar nieuwe smaakbestemmingen. En verrast worden met nieuwe texturen en ingrediënten.

Klaar om je aanbod een boost te geven?

Je team van La Lorraine Bakery Group

Zuiderse smaken	p. 4
Grote broden	p. 8
Kleine broodjes	p. 12
Apéro	p. 14
Viennoiserie	p. 16
Tartlet bases	p. 18
Bij de koffie	p. 20
Productoverzicht	p. 22

SAMEN OP ZOEK NAAR DE LEKKERSTE OPLOSSING



LAAT JE VERDER INSPIREREN OP



Buongiorno, *nieuwe klanten!*

Klaar om je klanten warm te maken voor de smaak van la dolce vita? Serveer een explosie aan warme smaken tussen deze authentieke Italiaanse schiacciata en focaccia.

Onze schiacciata wordt gemaakt volgens het traditionele Italiaanse recept, met olijfolie en zeezout. Het resultaat? Een delicate korst en een open, luchtig kruim. Om vingers bij af te likken. De Focaccia Rosmarino heeft een heerlijk dichte kruim, geschikt voor elk type beleg. De toevoeging van rozemarijn in het deeg brengt je onmiddellijk in Zuidse sferen.

Hoe maak je een *Schiacciata Lingua Romana* met mortadella & burrata?

1. Besprenkel de bodem van de kortgebakken portie met olijfolie.
2. Beleg met mortadella en stukjes burrata.
3. Werk af met lente-uitjes en gehakte pistachenoten.

5001994 SCHIACCIATA
LINGUA ROMANA



5002020 FOCACCIA ROSMARINO

Hoe maak je een *Focaccia Rosmarino* met artisjok & mortadella?

1. Verdeel de focacciaplaat in gelijke porties en snijd doormidden.
2. Besmeer de bodem met artisjoktapenade.
3. Beleg met sneetjes mortadella.
4. Werk af met rucola, besprenkel met olijfolie en sluit het broodje.
5. Leg enkele minuutjes tussen de grill.

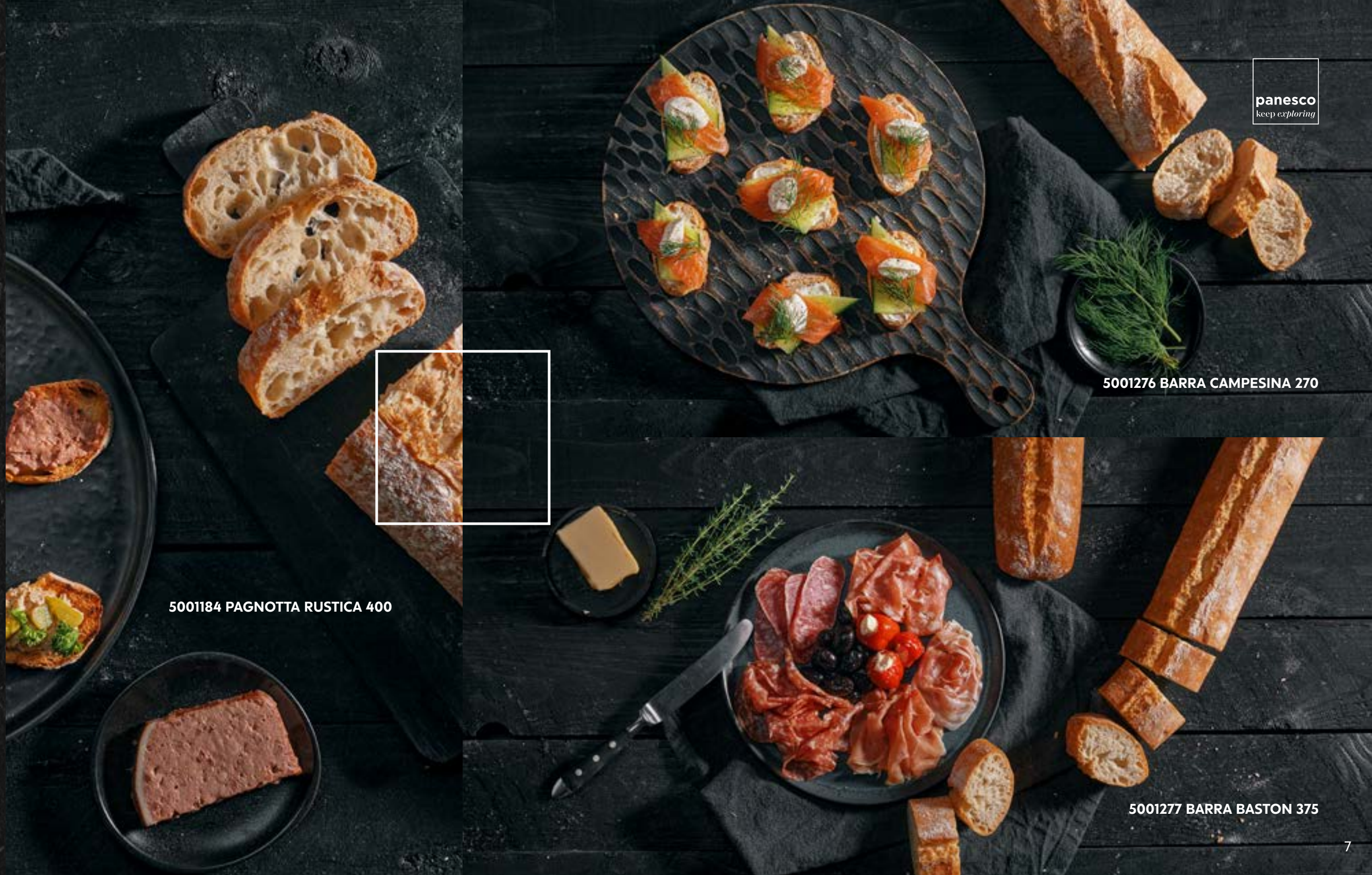
Barra & Pagnotta

Niets zo gezellig als samen een hapje delen. Deze lange broden tover je makkelijk om in heerlijke aperosnacks of tussendoortjes.

Bespaar tijd met deels gebakken kwaliteitsbroden met mediterrane karakter. Ga voor de handgevouwen en op steen gebakken Pagnotta Rustica of voor een van onze Spaanse Barra's met een dunne korst en zachte kruim.

Tip:

Ga voor een mediterrane aperoplank en laat je klanten zelf kiezen welk vlees en of kaas ze op hun brood willen.



panesco
keep exploring

5001276 BARRA CAMPESINA 270

5001184 PAGNOTTA RUSTICA 400

5001277 BARRA BASTON 375

2104366 PAVÉ GARDE FORESTIER 1900

panesco
keep exploring

Lumberjack

Bij een kaasplank hoort lekker brood. Deze nieuwe Lumberjacks, bijvoorbeeld. Stuk voor stuk bio, verrijkt met zeezout en manueel te snijden. Klanten gaan steeds vaker op zoek naar gezonde en bio alternatieven wanneer ze uit eten. Met deze drie broden weet je hen zeker smaakvol te verrassen.



Pavé Garde Forestier

Een gigantisches brood voor een gigantische impact op jouw ontbijt, lunch, snack of dinermenu.

Hoe maak je deze wintercroque?

1. Snijd sneden van ongeveer 2 centimeter.
2. Besmeer met geitenkaas en pompoenhummus.
3. Leg hierop wat krokant gebakken spek.
4. Werk af met frisse sla en gepekeld rode ui.
5. Leg enkele minuutjes tussen de grill.

5002081 LUMBERJACK
MULTISEED BIO

5002082 LUMBERJACK
POWERGRAIN BIO

5002080
LUMBERJACK BIO

ZEI ER IEMAND KAASPLANK?

Als apero, lunch of dessert om de maaltijd mee af te sluiten. Kaasplankjes blijven gigantisch populair. Het juiste brood maakt het verschil.

Deze Boulot verrijkt met walnoten en honing, wordt op steen gebakken en is gemaakt met tarwebloem en actieve zuurdesem. Ontdek dit ambachtelijke, handgevormde brood boordevol gezonde vezels.

2104472 BOULOT
HONING&NOTEN
TRADITION VGB

BROOD MET MUESLI EN VRUCHTEN

EEN EXPLOSIE AAN FEELGOOD SMAKEN

La Lorraine
Baking passion

Gevuld met krokante walnoten, pompoenzaden, sesamzaden, zonnebloempitten, lijnzaad en gebroken haver.

Een onevenaarbare beet in een zacht kruim met een verrassende textuur.

Vol gezonde vezels.

Feestelijke look met rijke topping van pompoen- en sesamzaden.

Met gedroogd fruit: rozijnen, abrikoos en appel.

5001553 BROOD MET
MUESLI EN VRUCHTEN

KLEIN MAAR FIJN

Deze mix van drie kleine broodjes is multi-inzetbaar. Zet ze in als wachtbroodjes en presenteer ze met een beetje olijfolie of boter. Of serveer ze als kleurrijke belegde broodjes tijdens een receptie of evenement.

2307080
MINI MIX SOFT CARRÉ
THAW & SERVE



2306112
MINI MIX RUSTIC
FULLY BAKED

La Lorraine
Baking passion



KEN JIJ DE VOORDELEN VAN FULLY BAKED AL?

In slechts 3 tot 4 minuten bakken zet jij deze heerlijke broodjes warm en krokant op tafel.

GEEN OVEN?

Geen probleem. Onze Thaw & Serve broodjes kan je gewoon ontdooien om meteen te serveren.

Mini Rustic Rolls

Proef puur vakmanschap in deze authentieke recepten. Voeg een vleugje traditie toe aan elk eetmoment. Serveer de rustic rolls als wachtbroodjes, soepbroodjes of heerlijke mini-snacks.

5001355 MINI PAGNOTELLA
CLASSICO MIX



panesco
keep exploring

5000550
MINI RUSTIC ROLL MIX





5001307 MINI
PIZZETTA APÉRO

Serveer de beste mini burgers

Ideale bar- of biersnacks, voor een lekkere individuele hap of om te delen.

Tips&tricks

- Voor een zacht broodje: zonder te ontdooien in de microgolfoven, 110 seconden op 750 W.
- Voor een knapperig broodje: 5 min. op max. 180°C in de traditionele oven, met de klep (schoorsteen) gesloten voor een sappige kern.



5001929 MINI BEEF
CHEESEBURGER

Klaar voor *een pizza bagel?*

Wil je je klanten verrassen met de ultieme combinatie van twee van hun favoriete warme snacks? Dan zijn deze mini pizza bagels the way to go. Warm, snackable en oh zo heerlijk.



5001926 MINI PIZZA BAGEL CHEESEBURGER



5001925 MINI PIZZA BAGEL PROSCIUTTO

Smelt voor de verleidelijke *curves*

Een croissant om U tegen te zeggen. Ideaal als lunchbroodje, of als lekker tussendoortje. Ontdek een premium margarinecroissant, zeer rijk in smaak en perfect gelaagd.

Hoe maak je een heerlijke Croque Croissant?

1. Snijd de croissant horizontaal doormidden
2. Beleg met ham en kaas
3. Even in de oven en klaar!

Ook multigrain

Liever net iets meer body in de croissants die jij serveert? Ontdek de meergranenoptie en verleid klanten die op zoek zijn naar een gezonde hap.

5001211 CROISSANT CURVED



5002001 CROISSANT
CURVED MULTIGRAIN

Een feest met *chocoladeparels*

Deze heerlijke twist is één en al crunch en smeuïgheid. Verwen je klanten met intense chocoladeparels en zachte vanillecrèmevulling binnenin een heerlijk getoerd deeg.



5001620 MINI TORSADE AU
CHOCOLAT AU BEURRE

TIP

Serveer een halve Mini torsade au chocolat au beurre bij de koffie om je omzet nog meer te verhogen.

TARTISTIC! BASES

Klaar om jouw creativiteit los te laten en zelf de lekkerste taartjes te maken? Dan zijn de Tartistic! Bases exact wat je zoekt.

ENKEL NOG
ONTDOOIEN EN
KLAAR

2104745 TAARTBODEM

2104747 CACAO TAARTBODEM
CHOCOLADEMOUSSE

2104746 TAARTBODEM CRÈME SUISSE

SCAN DE CODE VOOR
RECEPTINSPIRATIE



La Lorraine
Baking passion

GEEN KOFFIE ZONDER GEBAK

Mag het wat meer zijn dan een koekje bij de koffie? Met deze mini beignets gevuld met heerlijk zoete karamel maak je iedereen blij.

4242009 THE MINI BEIGNET
CARAMBA

DONUT
worry be
happy
Lucky in every bite

Sunny *Pastel de Nata*

panesco
keep exploring

Hèt zoete hapje van Portugal serveer je liefst nog een beetje warm. Perfect en feestelijk te combineren met wat frisse bosvruchtjes.

5001692 MINI
PASTEL DE NATA

IT'S HIP TO BE SQUARE

La Lorraine
Baking passion

Twee vierkante cake'jes om het koffiemoment van je klanten extra bijzonder te maken. Een vanilleversie gevuld met heerlijke blauwe-bessenjam en een chocolade variant met lekkere stukjes chocolade.

5001920 MINI SQUARE CAKE MIX

-15%
KORTING

VAN 14 NOVEMBER TEM 31 DECEMBER 2022

5001994
Schiacciata lingua romana



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

650 g

5 x 2 32

200°C · Minder dan 3 min.

AFGEBAKKEN

5002020
Focaccia rosmarino



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

800 g 38,5 x 28,5 cm

7 56

22°C · 30 min.

200°C · Minder dan 3 min.

AFGEBAKKEN

5001184
Pagnotta rustica 400



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

400 g 36 cm

15 40 xx

20°C · 15 min.

200°C · 10-12 min.

VOORGEBAKKEN

5001276
Barra campesina 270



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

270 g 43 cm

20 40

22°C · 15 min.

180°C · 14-16 min.

VOORGEBAKKEN

5001277
Barra baston 375



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

375 g 56 cm

20 32

22°C · 15 min.

180°C · 17-19 min.

VOORGEBAKKEN

2104366
Pavé garde forestier



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

1900 g

4 36

210°C · 19-21 min.

VOORGEBAKKEN

5002080
Lumberjack bio



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

400 g 28 cm

18 32

22°C · 15 min.

180°C · 14-16 min.

VOORGEBAKKEN

5002081
Lumberjack multiseed bio



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

400 g 28 cm

18 32

22°C · 15 min.

180°C · 14-16 min.

VOORGEBAKKEN

5002082
Lumberjack powergrain bio



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

400 g 28 cm

18 32

22°C · 15 min.

180°C · 14-16 min.

VOORGEBAKKEN



-15%
KORTING

VAN 14 NOVEMBER TEM 31 DECEMBER 2022

2104472
Boulot honing¬en tradition



Ambachtelijk brood van tarwebloem met actieve vloeibare zuurdesem verrijkt met gebroken walnoten en honing, voorzien van 3 evenwijdige insnijdingen. Met de hand gevormd, met bloem bestoven en op steen gebakken.

- 500 g
- 15
- 28
- 240°C
- 210°C · 14-16 min.
- VOORGEBAKKEN

5001355
Mini pagnottella classico mix



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

- 35 g
- 3 x 35
- 64
- 200°C · 3-5 min.
- VOORGEBAKKEN

5000550
Mini rustic roll mix



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

- 40 g
- 4 x 20
- 48
- 22°C · 15 min.
- 200°C · 4-6 min.
- VOORGEBAKKEN

5001307
Mini pizzetta apéro



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

- 30 g
- 30 x 4
- 104
- 22°C · 15 min.
- 220°C · 7-8 min.
- WARM OPDIENEN

5001553
Brood met muesli en vruchten



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. Rondomrond rijkelijk bestrooid met pompoenpitten en sesamzaad.

- 500 g
- 16,5 cm
- 12
- 56
- 240°C
- 210°C · 9-11 min.
- VOORGEBAKKEN

2306112
Mini mix rustiek



Assortiment doos met volledig gebakken mini ciabatta-broodjes, bestaande uit: 25 tarwebroodjes met natuurlijke zuurdesem - 25 gemoute broodjes van tarwe- en roggebloem verrijkt met lijnzaad, zonnebloempitten, zemelen, sesamzaad, sojavlokken en rogge zuurdesem - en 25 meergranenbroodjes van gedeeltelijk volkoren tarwemeel met natuurlijke zuurdesem en verrijkt met sesamzaad, bruin lijnzaad en gierst.

- 40 g
- 6,5 cm
- 3 x 25
- 64
- 230°C
- 200°C · Minder dan 3 min.
- AFGEBAKKEN

2307080
Mini mix soft carré



Assortiment van zachte vierkante broodjes, klaar om te serveren: 25 witte tarwe verrijkt met een beetje zuurdesem - 25 gedeeltelijk 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.

- 40 g
- 6,5 cm
- 3 x 25
- 64
- 22°C · 60 min.
- ONTDOOIEN EN OPDIENEN

5001929
Mini beef cheeseburger



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

- 20,8 g
- 3 x 40
- 126
- 180°C · 5-6 min. of 750W · 90 sec
- WARM OPDIENEN

5001925
Mini pizza bagel prosciutto



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

- 30 g
- 24 x 4
- 104
- 22°C · 15 min.
- 180°C · 4-5 min.
- WARM OPDIENEN

5001926
Mini pizza bagel cheeseburger



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

- 30 g
- 24 x 4
- 104
- 22°C · 15 min.
- 180°C · 4-5 min.
- WARM OPDIENEN

-15%
KORTING

VAN 14 NOVEMBER TEM 31 DECEMBER 2022

5001211 Croissant curved



panesco
keep exploring

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

- 100 g
- 36 72
- 22°C · 30 min.
- 170°C · 17-19 min.
- KLAAR OM TE BAKKEN

5002001 Croissant curved multigrain



panesco
keep exploring

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

- 85 g
- 2 x 20 72
- 22°C · 30 min.
- 170°C · 17-19 min.
- KLAAR OM TE BAKKEN

5001620 Mini torsade au chocolat au beurre



panesco
keep exploring

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

- 28 g
- 2 x 50 96
- 22°C · 30 min.
- 170°C · 13-15 min.
- KLAAR OM TE BAKKEN

2104745 Taartbodem



La Lorraine
Baking passion



NEW

Taartbodem van zanddeeg gemaakt met pure boter, klaar om te vullen.

- 36 g Ø 8,2 cm
- 2 x 14 96
- 4-7°C · 30 min.
of 22°C · 15 min.
- KLAAR OM TE SERVEREN

2104746 Taartbodem crème suisse



La Lorraine
Baking passion



NEW

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

- 76 g Ø 8,2 cm
- 2 x 14 96
- 4-7°C · 6 uur
- KLAAR OM TE SERVEREN

2104747 Cacao taartbodem chocolademousse



La Lorraine
Baking passion



NEW

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

- 86 g Ø 8,2 cm
- 2 x 14 96
- 4-7°C · 6 uur
- KLAAR OM TE SERVEREN

4242009 Mini beignet Caramba



DONUT
happy
Lucky in every bite



Een streling voor het oog, en voor je tong. Gevuld met heerlijke karamel en omhuld met het lichtste en gelukkigste deeg van de wereld. Klaar om te proeven?

- 70 g
- 105 104
- 22°C · 90 min.
- KLAAR OM TE SERVEREN

5001692 Mini pastel de nata



panesco
keep exploring



Een 'Crème Brûlée' in een bladerdeegkuipje.

- 25 g
- 144 117
- 200°C · Minder dan 3 min.
- AFGEBAKKEN

5001920 Mini square cake mix



La Lorraine
Baking passion



Een mix van mini cakejes ideaal voor bij de koffie! Een vanille gevuld met blauwe bessen en een chocolade variant met chocolade stukjes en chocolade vulling.

- 20 g 3,5 cm
- 2 x 5 x 15 56
- 4°C · 140 min.
- KLAAR OM TE SERVEREN

BELUX

CUSTOMER SERVICE

t. +32 (0)53 60 78 82
+32 (0)53 60 78 81
f. +32 (0)53 82 80 63
e. ordersBELUX@llbg.com

ALGEMEEN

Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere
t. +32 (0)53 82 72 20
f. +32 (0)53 82 72 20
e. infoBE@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 & MECHELEN

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

ANTWERPEN

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

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 & WAALS-BRABANT

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

LUIK

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

VLAAMS BRABANT

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

HENEGOUWEN

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

NAMEN, LUXEMBURG & GROOTHERTOEGDOM LUXEMBURG

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

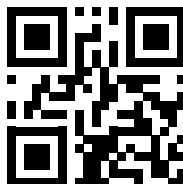
NEDERLAND

ALGEMEEN

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

ACCOUNT MANAGER BAKKERIJ

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



SAMEN OP ZOEK NAAR DE LEKKERSTE OPLOSSING



WWW.LALORRAINE.COM - WWW.PANESCO.BE - PARTNER.DONUTWORRYBEHAPPY.EU