



La Lorraine
Baking passion

Assortiment
2020



Hallo!
Kennen we elkaar al?

At 80 jaar met
PASSIE GEBAKKEN.

We keren terug naar het jaar 1939. Ondernemer Gerard Vanherpe richt in Gent een meelfabriek op. Zijn twee zonen – Johan en Erik – stappen mee in het familiebedrijf en nemen bakkerij La Lorraine in Ninove over. Hun passie voor verse ingrediënten, topkwaliteit en uitmuntend vakmanschap ontketent een revolutie in de sector.



Genieten VERS GEBAKKEN EN DIEPVRIESPRODUCTEN

La Lorraine staat voor je klaar met heerlijk brood, patisserie, viennoiserie en hartige snacks. Wat onze producten verbindt? Ze zijn allemaal met passie gebakken! Het doel: al onze klanten heerlijk verse en krokante producten bieden – vol smaak en met hoogwaardige ingrediënten. Dankzij onze rijke traditie en jarenlange ervaring verwennen we keer op keer met uitmuntende bakkerijproducten. Van brood tot viennoiserie – alles wordt met de grootste zorg vervaardigd.



*Bonjour! Nous sommes-nous
déjà rencontrés?*

80 years of 80 ans

DE PASSION POUR LA BOULANGERIE ET LA PÂTISSERIE.

Nous sommes en 1939. L'entrepreneur Gerard Vanherpe ouvre son moulin à farine à Gand. Lorsque ses deux fils, Johan et Erik, rejoignent l'affaire familiale, ils acquièrent la boulangerie La Lorraine à Ninove. Leur passion pour les ingrédients frais, une qualité sans compromis et l'amour de leur métier ouvre un nouveau chapitre dans l'univers de la boulangerie et de la pâtisserie.

Du plaisir

PRODUITS CONGELÉS OU FRAÎCHEMENT CUIITS

La marque La Lorraine incarne une véritable passion pour la boulangerie, les saveurs authentiques et les recettes innovantes. Tout cela pour offrir à des consommateurs tels que vous de délicieux produits caractérisés par leur goût, leurs ingrédients de qualité et leur attrait visuel. Grâce à notre riche héritage du pain à la viennoiserie, vous pouvez compter sur des produits de boulangerie haut de gamme préparés avec le plus grand soin.







Brood | Pain

Stokbroden Baguettes	8
Halve stokbroden Demi baguettes	12
Lunchbroodjes & Bagnats Petits Pains lunch & Bagnats 76 - 165g	20
Buns & panini's	22
Kleine broodjes 45 - 75g zacht Petits pains 45 - 75 g - doux	24
Kleine broodjes 45 - 75 g - krokant Petits pains 45 - 75 g - croustillants	26
Mini broodjes <45g Mini pains <45g	30
Grote broden Grands pains	34
Voorgesneden broden Pains prédécoupés	38

Viennoiserie

Croissants	42
Andere viennoiserie Autres viennoiseries	44

Pâtisserie | Pâtisserie

Muffins, cakes & brownies	50
Ander zoets tussendoor Autre pause sucrée	55

Hartige snacks | Snacks salés

Hartige snacks Snacks salés	60
-------------------------------	----



*"Moelleux, croquant ou cuit sur pierre :
Le pain est présent sur chaque table ou
dans chaque placard. Le moindre petit
pain est issu de l'artisanat le plus
soigné. C'est ainsi que l'on crée les saveurs
les plus fraîches et les arômes les plus
savoureux."*

*"Zacht, krokant, op steen gebakken ...
Lekker vers brood mag op geen enkele tafel
ontbreken. Zelfs het allerkleinste broodje
bereiden we met het grootste vakmanschap.
Zo garanderen we steeds een overheerlijke
smaak en een zalig aroma."*

Brood | Pain

Stokbroden Baguettes	8
Halve stokbroden Demi baguettes	12
Lunchbroodjes & Bagnats Petits Pains lunch & Bagnats 76-165g	20
Buns & panini's	22
Kleine broodjes 45 - 75g zacht Petits pains 45 - 75 g - doux	24
Kleine broodjes 45 - 75 g - krokant Petits pains 45 - 75 g - croustillants	26
Mini broodjes <45g Mini pains <45g	30
Breekbrood Pain à partager	33
Grote broden Grands pains	34
Voorgesneden broden Pains prédécoupés	38

STOKBRODEN | BAGUETTES

2103077

STOKBROOD WIT 67 VGB
BAGUETTE BLANCHE 67 PC



67 CM – 300 G
26 ST/KRT PCS/CRT – 24 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2103730

FRANS BROOD BRUIN 57 VGB
PARISIEN GRIS 57 PC



57 CM – 435 G
16 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 17 - 19'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2103131

STOKBROOD WIT BREED 57 VGB
BAGUETTE BLANCHE LARGE 57 PC



57 CM – 300 G
20 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2103731

FRANS BROOD WIT 57 VGB
PARISIEN BLANC 57 PC



57 CM – 435 G
16 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 17 - 19'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2103732

FRANS BROOD
ZONNEBLOEMPITTEN 57 VGB
PARISIEN AUX GRAINES DE
TOURNESOL 57 PC



57 CM – 435 G
16 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 17 - 19'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2104178

STOKBROOD BRUIN BREED 57 VGB
BAGUETTE GRISE LARGE 57 PC



57 CM – 300 G
20 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUI





2103670

STOKBROOD FITNESS BREED 57 VGB
BAGUETTE FITNESS LARGE 57 PC



57 CM – 300 G
20 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN|DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN|CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN|PRECUIT



2104271

STOKBROOD WIT COUNTRY STYLE
57 VGB
BAGUETTE BLANCHE COUNTRY
STYLE 57 PC



57 CM – 300 G
24 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN|DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN|CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN|PRECUIT



2104270

STOKBROOD BRUIN COUNTRY
STYLE 57 VGB
BAGUETTE GRISE COUNTRY
STYLE 57 PC



57 CM – 300 G
24 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN|DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN|CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN|PRECUIT



2104196

STOKBROOD WIT 57 VGB
BAGUETTE BLANCHE 57 PC



57 CM – 250 G
25 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



2103086

STOKBROOD BRUIN 57 VGB
BAGUETTE GRISE 57 PC



57 CM – 250 G
28 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



2103852

STOKBROOD MEERGRANEN 57 VGB
BAGUETTE MULTICÉRÉALES 57 PC



57 CM – 250 G
28 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



2306070

STOKBROOD WIT TRADITION VGB
BAGUETTE BLANCHE
TRADITION PC



47,5 CM – 275 G
20 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2104515

BIO STOKBROOD WIT RUSTIEK VGB
BIO BAGUETTE BLANCHE
RUSTIQUE PC



44 CM – 300 G
20 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



Bio wit stokbrood van tarwebloem met zuurdesem, op steen gebakken en bestrooid met sesamzaad. Gemaakt van natuurlijke ingrediënten en e-free.

Baguette blanche bio à base de farine de froment au levain, cuite sur pierre et décorée de graines de sésame. E-free, à base d'ingrédients naturels.

2104516

BIO STOKBROOD MEERGRANEN
RUSTIEK VGB
BIO BAGUETTE MULTICÉRÉALES
RUSTIQUE PC



44 CM – 300 G
20 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



Bio meergranen stokbrood, deels gemaakt van tarwevolkorenmeel, verrijkt en bestrooid met lijnzaad, sesamzaad en zonnebloempitten, bebloemd en op steen gebakken. Gemaakt van natuurlijke ingrediënten en e-free.

Baguette multicéréales bio partiellement à base de froment complet, enrichie et décorée de graines de lin, graines de sésame et graines de tournesol, saupoudrée de farine et cuite sur pierre. E-free, à base d'ingrédients naturels.

2306028

CIABATTA VGB
CIABATTA PC



37,5 CM – 285 G
24 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2103423

STOKBROOD WIT 35 VGB
BAGUETTE BLANCHE 35 PC



35 CM – 200 G
35 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2306037

FOCACCIA FB
FOCCACCIA FB



27,25 CM – 380 G
20 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 0'
BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'
FULLY BAKED



HALVE STOKBRODEN | DEMI BAGUETTES

2104192

HALF STOKBROOD WIT BREED
27 VGB
DEMI BAGUETTE BLANCHE
LARGE 27 PC



28 CM – 165 G
42 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2103669

HALF STOKBROOD FITNESS
BREED 27 VGB
DEMI BAGUETTE FITNESS
LARGE 27 PC



28 CM – 165 G
40 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2103521

HALF STOKBROOD WIT BREED 27 FB
DEMI BAGUETTE BLANCHE
LARGE 27 FB



27 CM – 165 G
40 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 0'
BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'
FULLY BAKED



2103079

HALF STOKBROOD BRUIN
BREED 27 VGB
DEMI BAGUETTE GRISE
LARGE 27 PC



27 CM – 165 G
40 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2103848

HALF STOKBROOD ELZAS
BREED 27 VGB
DEMI BAGUETTE ELZAS
LARGE 27 PC



27 CM – 165 G
40 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2104273

HALF STOKBROOD WIT COUNTRY
STYLE 28 VGB
DEMI BAGUETTE BLANCHE
COUNTRY STYLE 28 PC



28 CM – 160 G
42 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2104272

HALF STOKBROOD BRUIN COUNTRY
STYLE 28 VGB

**DEMI BAGUETTE GRISE COUNTRY
STYLE 28 PC**



28 CM – 160 G
42 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUIIT



2103550

SOFTBAGUETTE 27 TS
SOFTBAGUETTE 27 TS



27 CM – 140 G
50 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
THAW & SERVE



2103083

HALF STOKBROOD BRUIN 27 VGB
DEMI BAGUETTE GRISE 27 PC



27 CM – 125 G
50 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUIIT



2104089

HALF STOKBROOD VOLKOREN
27 VGB

DEMI BAGUETTE COMPLETE 27 PC



27 CM – 145 G
50 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUIIT



2103107

HALF STOKBROOD WIT 27 VGB
DEMI BAGUETTE BLANCHE 27 PC



27 CM – 125 G
50 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUIIT



2103486

HALF STOKBROOD FITNESS 27 VGB
DEMI BAGUETTE FITNESS 27 PC



27 CM – 125 G
50 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUIIT



2103503

HALF STOKBROOD WIT 27 FB
DEMI BAGUETTE BLANCHE 27 FB



27 CM – 125 G
50 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 0'
BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'
FULLY BAKED



2103135

STOKBROODJE WIT 20 VGB
BAGUETTE BLANCHE 20 PC



20 CM – 105 G
60 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



2104513

BIO HALF STOKBROOD WIT
RUSTIEK VGB
BIO DEMI-BAGUETTE BLANCHE
RUSTIQUE PC



22 CM – 140 G
45 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 8 - 10'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



Bio wit half stokbrood van tarwebloem met zuurdesem, op steen gebakken en bestrooid met sesamzaad. Gemaakt van natuurlijke ingrediënten en e-free.

Demi baguette blanche bio à base de farine de froment au levain, cuite sur pierre et décorée de graines de sésame. E-free, à base d'ingrédients naturels.

2104514

BIO HALF STOKBROOD
MEERGRANEN RUSTIEK VGB
BIO DEMI-BAGUETTE
MULTICÉRÉALES RUSTIQUE PC



22 CM – 140 G
45 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 8 - 10'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



Bio meergranen half stokbrood, deels gemaakt van tarwevolkorenmeel, verrijkt en bestrooid met lijnzaad, sesamzaad en zonnebloempitten, bebloemd en op steen gebakken. Gemaakt van natuurlijke ingrediënten en e-free.

Demi baguette multicéréales bio partiellement à base de froment complet, enrichie et décorée de graines de lin, graines de sésame et graines de tournesol, saupoudrée de farine et cuite sur pierre. E-free, à base d'ingrédients naturels.

2103138

**STOKBROODJE BRUIN 20 VGB
BAGUETTE GRISE 20 PC**



20 CM – 105 G
60 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



2103850

**BROODJE BRUIN 18 VGB
PETIT PAIN GRIS 18 PC**



18 CM – 80 G
75 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



2307055

**PICCOLO WIT TRADITION VGB
PICCOLO BLANC TRADITION PC**



17 CM – 100 G
60 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



2103104

**BROODJE WIT 18 VGB
PETIT PAIN BLANC 18 PC**



18 CM – 80 G
75 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



2103891

**BROODJE FITNESS 18 VGB
PETIT PAIN FITNESS 18 PC**



18 CM – 80 G
75 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



2307054

**PICCOLO MEERGRANEN
TRADITION VGB
PICCOLO MULTICEREALES
TRADITION PC**



17 CM – 100 G
60 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT







5001923

**RUSTIEK WIT HALF STOKBROOD
VOORGESNEDEN FB**

**DEMI-BAGUETTE BLANCHE
RUSTIQUE PRECOUPEE FB**

NEW



21 CM - 120 G
6X6 ST/KRT - 56 KRT/PAL
BAKKEN | CUIRE 200°C - 0 - 3'
FULLY BAKED



5001924

**RUSTIEK BRUIN HALF STOKBROOD
VOORGESNEDEN FB**

**DEMI-BAGUETTE MULTICEREALES
RUSTIQUE PRECOUPEE FB**

NEW



21 CM - 120 G
6 X 6 ST/KRT PCS/CRT - 56 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN | CUIRE 200°C - 0 - 3'
FULLY BAKED





2306024

CIABATTA FB
CIABATTA FB



24 CM – 160 G
40 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 0'
BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'
FULLY BAKED



2306980

CIABATTA SNACK FITNESS FB
CIABATTA SNACK FITNESS FB



17 CM – 125 G
50 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 0'
BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'
FULLY BAKED



2306502

CIABATTA SNACK MET GROENE
OLIJVEN FB
CIABATTA SNACK AUX OLIVES
VERTES FB



17 CM – 100 G
2X25 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 0'
BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'
FULLY BAKED





2306500

CIABATTA SNACK FB
CIABATTA SNACK FB



17,5 CM – 125 G
2X25 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 0'
BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'
FULLY BAKED



2306501

CIABATTA SNACK MET TOMATEN FB
CIABATTA SNACK AUX TOMATES FB



17 CM – 100 G
2X25 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 0'
BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'
FULLY BAKED



LUNCHBROODJES & BAGNATS 76-165G

PETITS PAINS LUNCH & BAGNATS 76-165G

2103902

PAN BAGNAT WIT BEBLOEMD
LARGE TS
PAN BAGNAT BLANC FARINE
LARGE TS



Ø 12,5 CM – 110 G
45 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
THAW & SERVE



2103185

PAN BAGNAT BRUIN LARGE TS
PAN BAGNAT GRIS LARGE TS



Ø 12,5 CM – 110 G
45 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
THAW & SERVE



2401578

FALUCHE RONDO TS
FALUCHE RONDO TS



Ø 14 CM – 110 G
35 ST/KRT PCS/CRT – 40 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 60'
THAW & SERVE



2103186

PAN BAGNAT WIT LARGE TS
PAN BAGNAT BLANC LARGE TS



Ø 12,5 CM – 110 G
45 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
THAW & SERVE



2103853

PAN BAGNAT MULTI LARGE TS
PAN BAGNAT MULTI LARGE TS



12,5 CM – 110 G
45 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
THAW & SERVE



2306524

SOFT BROODJE OERGRANEN TS
PETIT PAIN SOFT CEREALS
ANCIENNES TS



Ø 12 CM – 100 G
60 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
THAW & SERVE





2103971
MOUTBOL VGB
BOULE DE MALT PC



13 CM – 125 G
45 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2103418
ITALIAANSE BOL VGB
BOULE ITALIENNE PC



Ø 13 CM – 120 G
40 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2103856
PISTOLET JUMBO VGB
PISTOLET JUMBO PC



Ø 12 CM – 100 G
50 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2104033
PISTOLET MAXI VGB
PISTOLET MAXI PC



Ø 12 CM – 90 G
55 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



BUNS & PANINIS

2103987

PANINI WIT 27
PANINI BLANC 27



27 CM – 125 G
50 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 200°C – 4 - 6'
OF/OU GRILL 220° 3'-5'
WARM SERVEREN | À SERVIR CHAUD



2104154

PANINI WIT VRGEGRILD
VOORGESNEDEN 27
PANINI BLANC PRÉ-GRILLÉ
PRÉ-COUPÉ 27



27 CM – 125 G
45 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 200°C – 4 - 6'
OF/OU GRILL 220° 3'-5'
WARM SERVEREN | À SERVIR CHAUD



2103849

PANINI MET KRUIDEN
VOORGEGRILD 27
PANINI AUX HERBES PRÉ-GRILLÉ 27

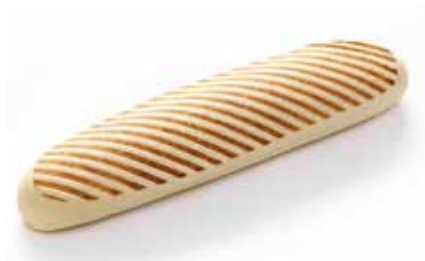


27 CM – 125 G
50 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 200°C – 4 - 6'
OF/OU GRILL 220° 3'-5'
WARM SERVEREN | À SERVIR CHAUD



2103802

PANINI WIT VOORGEGRILD 27
PANINI BLANC PRÉ-GRILLÉ 27



27 CM – 125 G
50 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 200°C – 4 - 6'
OF/OU GRILL 220° 3'-5'
WARM SERVEREN | À SERVIR CHAUD



2103160

PANINI MET KRUIDEN 27
PANINI AUX HERBES 27



27 CM – 125 G
50 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 200°C – 4 - 6'
OF/OU GRILL 220° 3'-5'
WARM SERVEREN | À SERVIR CHAUD





2103887

HAMBURGER BUN 4 INCH MET
SESAMZAAD TS

**BUN POUR HAMBURGER 4 INCH AU
SÉSAME TS**



Ø 9,8 CM – 57 G

2X24 ST/KRT PCS/CRT – 68 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'

THAW & SERVE



2103888

HAMBURGER BUN 5 INCH MET
SESAMZAAD TS

**BUN POUR HAMBURGER 5 INCH AU
SÉSAME TS**



Ø 12 CM – 86 G

2X12 ST/KRT PCS/CRT – 68 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'

THAW & SERVE



KLEINE BROODJES 45 - 75G ZACHT

PETITS PAINS 45 - 75 G - DOUX



2102110

SOFT LUNCHBROODJE WIT TS
PETIT PAIN LUNCH SOFT BLANC TS



Ø 9,6 CM – 63 G
75 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
THAW & SERVE



2104311

SANDWICH TS
SANDWICH TS



45 G
100 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
THAW & SERVE



2102091

BAKKERSSANDWICH MET BOTER TS
SANDWICH BOULANGER AU
BEURRE TS



55 G
70 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
THAW & SERVE





KLEINE BROODJES 45 - 75 G - KROKANT PETITS PAINS 45 - 75 G - CROUSTILLANTS

2103942

PISTOLET WIT VGB
PISTOLET BLANC PC



Ø 11 CM - 75 G
60 ST/KRT PCS/CRT - 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C - 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2103943

PISTOLET MEERGRANEN VGB
PISTOLET MULTICEREALES PC



Ø 11 CM - 75 G
60 ST/KRT PCS/CRT - 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C - 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2103157

CIABATTINA VGB
CIABATTINA PC



75 G
90 ST/KRT PCS/CRT - 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C - 8 - 10'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2103991

SPELTPISTOLET VGB
PISTOLET ÉPEAUTRE PC



Ø 10 CM - 70 G
75 ST/KRT PCS/CRT - 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C - 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUI





2104318

PANTERPISTOLET VGB
PISTOLET PANTHERE PC



70 G
65 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



2104156

TIJGERPISTOLET VGB
PISTOLET TIGRE PC



70 G
65 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



2103203

KEIZERBROODJE VGB
PAIN EMPEREUR PC



Ø 10,5 CM – 65 G
95 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



2103205

KEIZERBROODJE MET
SESAMZAAD VGB
PAIN EMPEREUR AU SÉSAME PC



Ø 10,5 CM – 65 G
95 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



2103698

KEIZERBROODJE ELZAS VGB
PAIN EMPEREUR ALSACE PC



Ø 10,5 CM – 65 G
95 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



2103204

KEIZERBROODJE MET
MAANZAAD VGB
PAIN EMPEREUR AU PAVOT PC



Ø 10,5 CM – 65 G
95 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



2103223

KEIZERBROODJE
MEERGRANEN BRUIN
PAIN EMPEREUR
MULTICEREALES PC



Ø 10 CM – 65 G
100 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



2103782

BOERENPISTOLET WIT VGB
PISTOLET DE CAMPAGNE BLANC PC



Ø 11 CM – 65 G
75 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



2103108

PICCOLO WIT 15 VGB
PICCOLO BLANC 15 PC



15 CM – 60 G
100 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2103117

PICCOLO BRUIN 15 VGB
PICCOLO GRIS 15 PC



15 CM – 60 G
100 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2103225

PICCOLO MEERGRANEN VGB
PICCOLO MULTICÉRÉALES PC



13 CM – 60 G
90 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2103783

BOERENPISTOLET BRUIN VGB
PISTOLET DE CAMPAGNE GRIS PC



Ø 11 CM – 65 G
75 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2103944

BOERENPISTOLET BRON VAN
VEZELS VGB
PISTOLET DE CAMPAGNE SOURCE
DE FIBRES PC



Ø 10,5 CM – 65 G
75 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



MINI BROODJES <45G

MINI PAINS <45G

2102053

VERRASSINGSBROOD + 25 MINI
SANDWICHES TS
PAIN SURPRISE + 25 MINI
SANDWICHES TS



1800 G
2 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 60'
THAW & SERVE



2307080

MINI MIX SOFT CARRÉ TS
MINI MIX SOFT CARRÉ TS



40 G
75 ST/KRT PCS/CRT – 64 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 60'
THAW & SERVE



2306112

MINI MIX RUSTIEK FB
MINI MIX RUSTIC FB



40 G
75 ST/KRT PCS/CRT – 64 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 0'
BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'
FULLY BAKED



2103588

MINI MIX PAN BAGNAT TS
MINI MIX PAN BAGNAT TS



40 G
3X25 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
THAW & SERVE



2104434

MINI MIX BOERENPISTOLETS VGB
MINI MIX PISTOLETS DE
CAMPAGNE PC



40G
3X25 ST/KRT PCS/CRT – 64 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 8 - 10'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



5001718

MINI MIX PAINS DE TABLE FB
MINI MIX PAINS DE TABLE FB



35G
3X35 ST/KRT PCS/CRT – 64 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 0'
BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'
FULLY BAKED





2103855

MINI MIX KEIZER VGB
MINI MIX EMPEREUR PC



35 G
6X25 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 8 - 10'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2103518

MINI MIX KLASSIEK FB
MINI MIX CLASSIC FB



32 G
75 ST/KRT PCS/CRT – 64 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 0'
BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'
FULLY BAKED



2102108

MINI MIX SOFT ROND TS
MINI MIX SOFT ROND TS



30 G
3X25 ST/KRT PCS/CRT – 64 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
THAW & SERVE





2306127

MINI CIABATTINA FB
MINI CIABATTINA FB



40 G
3X25 ST/KRT PCS/CRT – 64 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 0'
BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'
FULLY BAKED



2102028

MINI SOFT LUNCHBROODJE WIT TS
MINI SOFT PAIN LUNCH BLANC TS



30 G
150 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
THAW & SERVE



2102054

MINI SANDWICH TS
MINI SANDWICH TS



27 G
150 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
THAW & SERVE





2103284

RESTAURANTBROODJE WIT VGB
PETIT PAIN RESTAURANT BLANC PC



35 G
190 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 8 - 10'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2103356

RESTAURANTBROODJE BRUIN VGB
PETIT PAIN RESTAURANT GRIS PC



35 G
190 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 8 - 10'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



GROTE BRODEN GRANDS PAINS

2102016

CARRÉ WIT VGB
CARRÉ BLANC PC



800 G
6 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN|CUIRE 210°C – 9 - 11'
VOORGEBAKKEN|PRECUIT



2102008

CARRÉ BRUIN VGB
CARRÉ GRIS PC



800 G
6 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN|CUIRE 210°C – 9 - 11'
VOORGEBAKKEN|PRECUIT



2102009

TIJGERBROOD VGB
CARRÉ TIGRE PC



800 G
6 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN|CUIRE 210°C – 9 - 11'
VOORGEBAKKEN|PRECUIT



2102017

CARRÉ INTEGRAAL VGB
CARRÉ INTÉGRAL PC



800 G
6 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN|CUIRE 210°C – 9 - 11'
VOORGEBAKKEN|PRECUIT



2307013

HOUTHAKKERSBROOD WIT
TRADITION VGB
BÛCHERON BLANC TRADITION PC



42 CM – 800 G
7 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN|CUIRE 210°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN|PRECUIT



2307014

HOUTHAKKERSBROOD BRUIN
TRADITION VGB
BÛCHERON GRIS TRADITION PC



42 CM – 800 G
7 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN|CUIRE 210°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN|PRECUIT



2102128

FORESTIER VGB
FORESTIER PC



620 G
12 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN|CUIRE 210°C – 9 - 11'
VOORGEBAKKEN|PRECUIT



2306114

PAVÉ CAMPAGNARD DONKER
TRADITION VGB
PAVÉ CAMPAGNARD FONCÉ
TRADITION PC



19 CM – 690 G
11 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN|CUIRE 210°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN|PRECUIT



2307046

PAVÉ RUSTIEK TRADITION VGB
PAVÉ RUSTIQUE TRADITION PC



19,5 CM – 500G
15 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN|CUIRE 210°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN|PRECUIT



2307049

BOULOT SPELT TRADITION VGB
BOULOT EPEAUTRE TRADITION PC



25,5 CM – 500 G
15 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN|CUIRE 210°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN|PRECUIT



2307050

BOULOT MEERZADEN
TRADITION VGB
BOULOT MULTIGRAINES
TRADITION PC



25,5 CM – 500 G
15 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN|CUIRE 210°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN|PRECUIT





2104185

BATARD CAMPAGNE VGB
BATARD CAMPAGNE PC



24 CM – 450 G
14 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN | CUIRE 210°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | **PREUIT**



2104184

MICHE PAYSANNE VGB
MICHE PAYSANNE PC



Ø 18 CM – 450 G
14 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN | CUIRE 210°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | **PREUIT**



2104186

BÛCHE 5 ZADEN VGB
BÛCHE AUX 5 GRAINES PC



25,5 CM – 450 G
14 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN | CUIRE 210°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | **PREUIT**



2306118

PAVÉ HONING & NOTEN
TRADITION VGB
PAVÉ MIEL & NOIX TRADITION PC



16,5 CM – 410 G
15 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN | CUIRE 210°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUIJT



2104517

BIO BOULOT WIT RUSTIEK VGB
BIO BOULOT BLANC RUSTIQUE PC



40 CM – 800 G
7 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 60'
BAKKEN | CUIRE 210°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUIJT



Bio witte boulot van tarwebloem, bebloemd en op steen gebakken. Gemaakt van natuurlijke ingrediënten en e-free.

Pain boulot blanc bio à base de farine de froment, saupoudré de farine et cuit sur pierre. E-free, à base d'ingrédients naturels.

2104518

BIO BOULOT MEERGRANEN
RUSTIEK VGB
BIO BOULOT MULTICÉRÉALES
RUSTIQUE PC



40 CM – 800 G
7 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 60'
BAKKEN | CUIRE 210°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUIJT



BIO meergranen boulot, verrijkt en bestrooid met lijn-, sesamzaad en zonnebloempitten, bebloemd en op steen gebakken. Gemaakt van natuurlijke ingrediënten en e-free.

Pain boulot multicéréales bio, enrichi et décoré de graines de lin, graines de sésame et graines de tournesol, saupoudré de farine et cuit sur pierre. E-free, à base d'ingrédients naturels.



VOORGESNEDEN BRODEN PAINS PRÉDÉCOUPÉS

2102010

CARRÉ WIT - VERPAKT 27 SNEDEN TS
CARRÉ BLANC - PRÉ-EMBALLÉ
27 TRANCHES TS



800 G
6 ST/KRT PCS/CRT - 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 60'
THAW & SERVE



4007101

TOASTBROOD WIT 11X11CM
VOORVERPAKT 20 SNEDEN TS
PAIN TOAST BLANC COUPÉ
11X11CM TS



24,5 CM - 800 G
10 ST/KRT PCS/CRT - 42 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 90' - 120'
THAW & SERVE



5001729

ONTKORST WIT BROOD - VERPAKT -
32 SNEDEN TS
PAIN BLANC SANS CROÛTES - PRÉ-
EMBALLÉ - 32 TRANCHES TS



29 CM - 495 G
14 ST/KRT PCS/CRT - 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 60'
THAW & SERVE



2102015

CARRÉ BRUIN - VERPAKT
27 SNEDEN TS
CARRÉ GRIS PRÉ-EMBALLÉ - 27
TRANCHES TS



25 CM - 800 G
6 ST/KRT PCS/CRT - 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 60'
THAW & SERVE



2102050

TOASTBROOD WIT 9X9CM - VERPAKT
- 24 SNEDEN TS
PAIN TOAST BLANC PRÉ-EMBALLÉ
9X9CM - 24 TRANCHES TS



28 CM - 500 G
8 ST/KRT PCS/CRT - 44 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 60'
THAW & SERVE



5001730

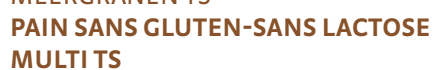
ONTKORST BRUIN BROOD - VERPAKT
- 32 SNEDEN TS
PAIN GRIS SANS CROÛTES - PRÉ-
EMBALLÉ - 32 TRANCHES TS



29 CM - 495 G
14 ST/KRT PCS/CRT - 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 60'
THAW & SERVE



PAIN SANS GLUTEN-SANS LACTOSE BLANCS





"Laissez l'arôme réconfortant du beurre flotter dans votre boutique, au-dessus des plus délicats pains au chocolat, croissants et pains aux raisins. Imaginez des couches croustillantes de pâte feuilletée ou des garnitures au chocolat ultra fondant : vos clients seront au septième ciel."



"Het intense, aantrekkelijke aroma van boter. Exquise croissants, chocolade- en rozijnenbroodjes met knapperige laagjes bladerdeeg en de allerfijnste chocolade ... Verwen je klanten en gasten met onze hemelse viennoiserie."

Viennoiserie

Croissants	42
Andere viennoiserie Autres viennoiseries	44

CROISSANTS

4208187

MINI CROISSANT MET BOTER 65 VGB
MINI CROISSANT AU BEURRE 65 PC



6,5 CM – 25 G
2X75 ST/KRT PCS/CRT – 88 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 185°C – 13 - 15'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



4206123

CROISSANT MET ABRIKOOSVULLING
KOB (VEGAN)
CROISSANT FOURRÉ ABRICOTS PAC
(VEGAN)



15 CM – 95 G
2X30 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 40'
BAKKEN | CUIRE 185°C – 17 - 19'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



4206122

CROISSANT MET AARDBEIVULLING
KOB (VEGAN)
CROISSANT FOURRÉ FRAISES PAC
(VEGAN)



15 CM – 95 G
2X30 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 40'
BAKKEN | CUIRE 185°C – 17 - 19'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2204110

BOTERCROISSANT GEBOGEN KOB
CROISSANT AU BEURRE COURBE
PAC



7 CM – 70 G
112 ST/KRT PCS/CRT – 40 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2204154

AMBACHTELIJKE
BOTERCROISSANT KOB
CROISSANT AU BEURRE A
L'ANCIENNE PAC



14,5 CM – 70 G
60 ST/KRT PCS/CRT – 64 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2204117

BOTERCROISSANT RECHT KOB
CROISSANT DROIT AU BEURRE PAC



13,5 CM – 65 G
80 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE





2204098

**BOTERCROISSANT MET
ABRIKOZEN KOB
CROISSANT AU BEURRE AUX
ABRICOTS PAC**



17 CM – 130 G
52 ST/KRT PCS/CRT – 63 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 20 - 22'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2204231

**BOTERKOEK MET ROZIJNEN KOB
COUQUE AU BEURRE AUX RAISINS
PAC**



9 CM – 85 G
70 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 60'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2204230

**BOTERKOEK KOB
COUQUE AU BEURRE PAC**



10 CM – 80 G
70 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 60'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



NEW

NEW



ANDERE VIENNOISERIE AUTRES VIENNOISERIES

CHOCOLADE | CHOCOLAT

4208316

MINI CHOCOLADEBROODJE KOB
MINI PAIN AU CHOCOLAT PAC



4-4,5 CM – 25 G
150 ST/KRT PCS/CRT – 88 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 15 - 17'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2204191

RONDE KOEK MET BELGISCHE
CHOCOLADE KOB
SUISSE RONDE AU CHOCOLAT
BELGE PAC



Ø 11 CM – 95 G
60 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2204156

CHOCONUT KOB
CHOCONUT PAC



10,5 CM – 90 G
60 ST/KRT PCS/CRT – 48 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2204160

CHOCOTWIST MET BELGISCHE
CHOCOLADE KOB
CHOCOTWIST AU CHOCOLAT
BELGE PAC



20 CM – 120 G
2X26 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2204206

CHOCOLADE-CREMEBROODJE MET
BOTER KOB
PAIN AU CHOCOLAT - CRÈME AU
BEURRE PAC



10 CM – 90 G
2X40 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL PCS/CRT
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2204075

CHOCOLADEBROODJE MET
BOTER KOB
PAIN AU CHOCOLAT AU
BEURRE PAC



10 CM – 75 G
2X40 ST/KRT PCS/CRT – 54 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



FRUIT

2504325

APPELFLAP MET SUIKER KOB
CHAUSSEON AUX POMMES AU
SUCRE PAC



115 G
90 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE

2505124

KRIEKENFLAP MET SUIKER KOB
CHAUSSEON AUX CERISES AU SUCRE
PAC



125 G
60 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2104441

ABRIKOZENFLAP MET SUIKER KOB
CHAUSSEON AUX ABRICOTS AU
SUCRE PAC



115 G
80 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



ANDERE | AUTRES

2204105

MINI MIX VIENNOISERIE MET BOTER
KOB
MINI MIX VIENNOISERIE AU
BEURRE PAC



9 CM – 30 G
135 ST/KRT PCS/CRT – 80 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2204190

SUISSE ROND MET ROZIJNEN EN
BOTER KOB
SUISSE RONDE AU BEURRE ET AUX
RAISINS PAC



Ø 9,5 CM – 100 G
2X30 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2104488

PECANNOTENKOEK MET
AHORNSIROOP KOB
COUQUE NOIX DE PÉCAN-SIROP
D'ÉRABLE PAC



11,5 CM – 100 G
48 ST/KRT PCS/CRT – 88 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 40'
BAKKEN | CUIRE 185°C – 12 - 16'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2204192

RONDE KOEK MET
SUIKERPARELS KOB
SUISSE RONDE AUX PERLES DE
SUCRE PAC



Ø 11 CM – 100 G
60 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2104474

SUISSE LANG MET ROZIJNEN EN
BOTER KOB
SUISSE LONGUE AU BEURRE ET
AUX RAISINS PAC



12,5 CM – 100 G
80 ST/KRT PCS/CRT – 48 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2204145

PALMIER MET FRANGIPANE MET
BOTER KOB
PALMIER AU BEURRE
FRANGIPANE PAC



11 CM – 90 G
45 ST/KRT PCS/CRT – 64 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2104284

CARRÉ CREMEKOEK MET BOTER KOB
CARRÉ À LA CRÈME AU BEURRE PAC



8,5 CM – 120 G
80 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 40'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 20'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



5001907

DECO ICING WHITE (X 6 FL)
DECO ICING WHITE (X 6 FL)



6 ST/KRT PCS/CRT – 145 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 480'

NEW

2204141

ACHTKOEK KOB
COUQUE HUIT PAC



12,3 CM – 100 G
60 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



5001908

DECO ICING CACAO (X 6 FL)
DECO ICING CACAO (X 6 FL)



6 ST/KRT PCS/CRT – 145 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 480'

NEW



"Wie houdt nu niet van vruchtengebak of een lekker tussendoortje? Met onze sublieme patisserie is het altijd feest! Tip: Geef de producten gerust een unieke, extra toets."





*"Qui n'a pas envie d'une
garniture aux fruits ou une
pause sucrée savoureuse ?
Avec ou sans touche finale, ces
délicieuses pâtisseries sont la cerise
sur le gâteau de chaque comptoir !*



Patisserie | Pâtisserie

Muffins, cakes & brownies

50

Ander zoets tussendoor | Autre pause sucrée

55

MUFFINS, CAKES & BROWNIES

2401431

BROWNIE TS
BROWNIE TS



75 G
24 ST/KRT PCS/CRT – 152 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
THAW & SERVE



2007508

MUFFIN MET CHOCOLADE LARGE TS
MUFFIN AU CHOCOLAT LARGE TS



100 G
18 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
THAW & SERVE



2007520

MUFFIN MET CHOCOLADE
MEDIUM TS
MUFFIN AU CHOCOLAT
MEDIUM TS



70 G
24 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
THAW & SERVE



2007616

MUFFIN NATUUR LARGE TS
MUFFIN NATURE LARGE TS



100 G
18 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
THAW & SERVE



2007519

MUFFIN NATUUR MEDIUM TS
MUFFIN NATURE MEDIUM TS



70 G
24 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
THAW & SERVE



2007525

MUFFINS PARTY BOX TS
MUFFINS PARTY BOX TS



70 G
25 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
THAW & SERVE



2008024

CAKEPLAAT MET AMANDEL &
BELGISCHE APPELEN TS
PLAQUE DE CAKE AU AMANDES &
POMMES BELGES TS



2200 G
2 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 180'
THAW & SERVE



2104175

BOTERCAKE TS
CAKE AU BEURRE TS



280 G
14 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 60'
THAW & SERVE



2008007

APPELCAKE TS
CAKE AUX POMMES TS



420 G
7 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 60'
THAW & SERVE







4241013

**MUFFIN CHOCOLADE LARGE INDIV.
VERPAKT
GRAND MUFFIN CHOCOLAT EN
EMBAL. INDIV.**



NEW

100 G
18 X 1 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
THAW & SERVE



4241017

**MUFFIN NATUUR LARGE
INDIVIDUEEL VERPAKT
GRAND MUFFIN NATURE EN
EMBAL. INDIV.**



NEW

100 G
18 X 1 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
THAW & SERVE





ANDER ZOETS TUSSENDOOR AUTRE PAUSE SUCRÉE

2104510

ÉCLAIR TS
ÉCLAIR TS



105 G
20 ST/KRT PCS/CRT – 112 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 4°C – 540'
THAW & SERVE

2007431

FRANGIPANETAARTJE-
BLADERDEEG KOB
TARTELETTE FRANGIPANE PAC



Ø 11,4 CM – 113 G
30 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2007629

CRUMBLE FRAMBOOS 1P KOB
CRUMBLE FRAMBOISE 1P PAC



Ø 9,9 CM – 144 G
36 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2007425

RIJSTTAARTJE-BLADERDEEG KOB
TARTELETTE AU RIZ-PATE
FEUILLETEE PAC



Ø 11,4 CM – 175 G
30 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 37 - 39'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2007414

MATTENTAARTJE-BLADERDEEG KOB
TARTELETTE MATONS-PATE
FEUILLETEE PAC



128 G
30 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 90'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2007489

APPELTAARTJE PAYSANNE-
ZANDDEEG KOB
TARTELETTE POMMES
PAYSANNE PAC



Ø 8,7 CM – 135 G
24 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2007511

RABARBER-CITROENTAARTJE-
ZANDDEEG KOB
TARTELETTE RHUBARBE-
CITRON PAC



170 G
60 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2007631

BRESILIENNETAART 10P
VOORGESNEDEN TS
BRESILIENNE 10PC PRECOUPEE TS



Ø 280 CM – 1500 G
4 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 4 - 6°C – 10h
THAW & SERVE



2007512

APPELTAARTJE AMBACHTELIJK-
ZANDDEEG KOB
TARTELETTE POMMES A
L'ANCIENNE PAC



170 G
60 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2401429

BERLINER BOL - ONGEVULD TS
BOULE DE BERLIN - NON
FOURRÉE TS



60 G
48 ST/KRT PCS/CRT – 48 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
THAW & SERVE



2505108

CONFITUURPLAAT KOB
CARRE CONFITURE PAC



1700G
10 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2401615

SPECULOOS MET AMANDELEN KOB
SPECULOOS AUX AMANDES PAC



60 G
90 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 175°C – 14 - 16'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2401611

12 X POTJE
BOSVRUCHTENMOUSSE 80G
12 X POT DE MOUSSE AUX FRUITS
DE LA FORET 80G



80 G
12 ST/KRT PCS/CRT – 160 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 4°C – 240'
THAW & SERVE

2401613

12 X POTJE TIRAMISU CLASSICO 80G
12 X POT DE TIRAMISU CLASSICO
80G



80 G
12 ST/KRT PCS/CRT – 160 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 4°C – 240'
THAW & SERVE

2401616

HASSELTSE SPECULOOS KOB
SPECULOOS DE HASSELT PAC



60 G
90 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 175°C – 14 - 16'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2401612

12 X POTJE
CHOCOLADEMOUSSE 80G
12 X POT DE MOUSSE AU
CHOCOLAT 80G



80 G
12 ST/KRT PCS/CRT – 160 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 4°C – 240'
THAW & SERVE



2401614

12 X POTJE TIRAMISU
SPECULOOS 80G
12 X POT DE TIRAMISU AU
SPECULOOS 80G



80 G
12 ST/KRT PCS/CRT – 160 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 4°C – 240'
THAW & SERVE



"La pause idéale pour chacun ! Servez des snacks salés partout et à tout moment. Notre vaste assortiment de pizzas et de pains saucisses offre un plaisir instantané à emporter".



"Een snelle hap tussendoor? Hartige snacks zijn altijd een topper. Dankzij ons uitgebreide assortiment lekkere, ovenverse pizza's en worstenbroodjes is elke pauze een heerlijk verwenmoment."



Hartige snacks | Snacks salés

Hartige snacks | Snacks salés

60

HARTIGE SNACKS SNACKS SALÉS

2504280

WORSTENBROOD KOB
PAIN SAUCISSE PAC



169 G

90 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE

2104262

FEUILLETÉ VLEESKROKET KOB
FEUILLETÉ CROQUETTE
VIANDE PAC



210 G

30 ST/KRT PCS/CRT – 80 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE

2504312

WORSTENBROODJE KIP KOB
PAIN SAUCISSE AU POULET PAC



169 G

45 ST/KRT PCS/CRT – 80 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



4208336

SNACK KAAS & HAM KOB
SNACK FROMAGE & JAMBON PAC



13 CM – 90 G
2 X 35 ST/KRT PCS/CRT – 48 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 13 - 16'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE

2104433

HALF STOKBROOD MET KNOFLOOK
VGB
DEMI BAGUETTE À L'AIL PC



28,5 CM – 170 G
16X3 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUI



5001813

FEUILLETÉ VEGGIE FALAFEL KOB
FEUILLETÉ VEGGIE FALAFEL PAC



13,5 CM – 140 G
40 ST/KRT PCS/CRT – 96 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



Feuilleté met falafel (balletjes van
kikkererwten) en een chipotlesaus van
gerookte chilipeper.

Feuilleté aux falafels (boulettes de pois
chiches) avec une sauce chipotle mexicaine à
base de piment séché et fumé.

2505203

FEUILLETE MET HAM & KAAS KOB
FEUILLETE AU JAMBON &
FROMAGE PAC



140 G
60 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE

4400301

BÖREK-STICK AARDAPPEL KOB
BÖREK AUX POMMES DE TERRE
PAC



19 CM – 95 G
2X50 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN | CUIRE 190-200°C – 17 - 20'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



Filodeeg rolletjes gevuld met aardappelpuree
Bâtonnet de pâte phyllo à la purée de
pommes de terre

4400302

BÖREK-STICK SPINAZIE KAAS KOB
BÖREK AU FROMAGE ET ÉPINARDS
PAC



19 CM – 95 G
2X50 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN | CUIRE 190°C – 20'
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



Filodeeg rolletjes gevuld met bladspinazie en
mediterrane kaas

Bâtonnet de pâte phyllo aux épinards et au
fromage méditerranéen





2104577

WORSTENBROOD MET KETCHUP KOB
PAIN SAUCISSE AU KETCHUP PAC



NEW

180 G

50 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL

ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'

BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'

KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2104576

KOB WORSTENBROOD XL
PAC PAIN SAUCISSE XL



NEW

325 G

45 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL

ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'

BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'

KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE





5001739

PIZZA ESTREMA CAPRESE KOB
PIZZA ESTREMA CAPRESE PAC



17,5 CM – 205 G
2X12 ST/KRT PCS/CRT – 80 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN | CUIRE 200°C – 10 - 11'
WARM OPDIENEN | À SERVIR CHAUD



5001741

PIZZA ITALIANA KOB
PIZZA ITALIANA PAC



Ø 14 CM – 140 G
25 ST/KRT PCS/CRT – 80 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN | CUIRE 200°C – 10 - 11'
WARM OPDIENEN | À SERVIR CHAUD

5001927

GEVULDE FOCACCIA SNACK KIP KEBAB
FOCACCIA GARNIE POULET KEBAB



NEW

120 G - 18 CM
20 X 1 ST/KRT PCS/CRT – 110 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN | CUIRE 200°C – 4 - 5'
WARM OPDIENEN | À SERVIR CHAUD



5001740

PIZZA ESTREMA PEPPERONI KOB
PIZZA ESTREMA PEPPERONI PAC



17,5 CM – 196 G
2X12 ST/KRT PCS/CRT – 80 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN | CUIRE 200°C – 10 - 11'
WARM OPDIENEN | À SERVIR CHAUD

5001742

PIZZA PRIMAVERA KOB
PIZZA PRIMAVERA PAC



Ø 14 CM – 140 G
25 ST/KRT PCS/CRT – 80 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN | CUIRE 200°C – 10 - 11'
WARM OPDIENEN | À SERVIR CHAUD



5001928

GEVULDE FOCACCIA SNACK HAM KAAS
FOCACCIA GARNIE FROMAGE-
JAMBON



NEW

115 G - 17,5 CM
20 X 1 ST/KRT PCS/CRT – 110 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN | CUIRE 200°C – 4 - 5'
WARM OPDIENEN | À SERVIR CHAUD









4292120

PIZZABAGUETTE HAM KAAS
PIZZABAGUETTE JAMBON-
FROMAGE

NEW



100 G - 18CM
40 ST/KRT PCS/CRT – 72 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN | CUIRE 200°C – 6 - 8'
WARM OPDIENEN | À SERVIR CHAUD

4292121

PIZZABAGUETTE VEGGIE
PIZZABAGUETTE VÉGÉTARIENNE

NEW



100 G - 18CM
40 ST/KRT PCS/CRT – 72 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN | CUIRE 200°C – 6 - 8'
WARM OPDIENEN | À SERVIR CHAUD



4292122

PIZZABAGUETTE TOMAAT
MOZZARELLA
PIZZABAGUETTE TOMATES-
MOZZARELLA

NEW



100 G - 18CM
40 ST/KRT PCS/CRT – 72 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN | CUIRE 200°C – 6 - 8'
WARM OPDIENEN | À SERVIR CHAUD



4292123

PIZZABAGUETTE PIKANT
PIZZABAGUETTE ÉPICÉE

NEW



100 G - 18CM
40 ST/KRT PCS/CRT – 72 KRT/PAL CRT/PAL
BAKKEN | CUIRE 200°C – 6 - 8'
WARM OPDIENEN | À SERVIR CHAUD

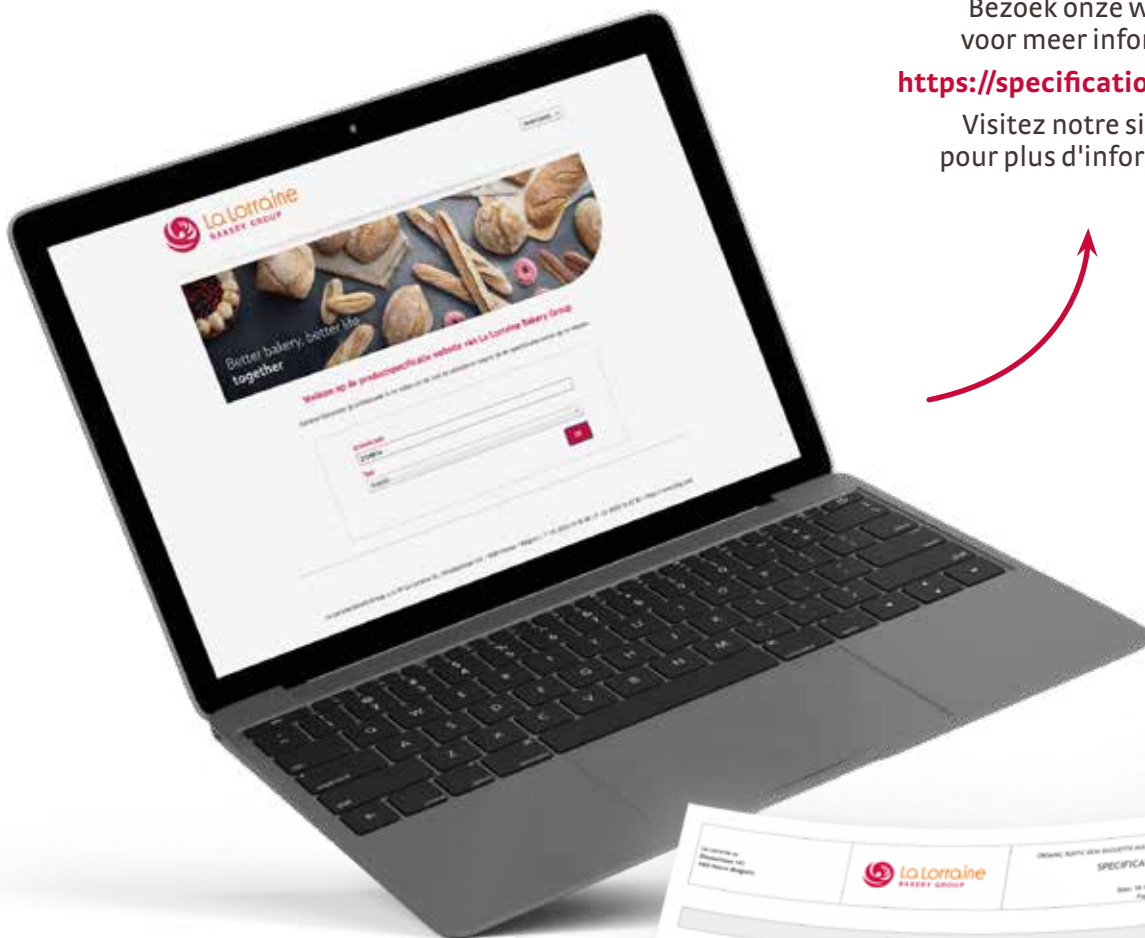
PRODUCTSPECIFICATIES

SPÉCIFICATIONS PRODUITS

Bezoek onze website
voor meer informatie!

<https://specification.llbg.com/>

Visitez notre site Web
pour plus d'informations!

[illegible]

LEGENDE PICTOGRAMMEN

LÉGENDE PICTOGRAMMES



Het product is bereid met zuurdesem.
Le produit est préparé à base de levain.



Het product is gebakken in een steenoven.
Le produit est cuit dans un four en pierre.



Het product is rijk aan vezels.
Ce produit est « riche en fibres ».



Het product is biologisch gecertificeerd door een geaccrediteerde onafhankelijke instantie.
Le produit est certifié « bio » par un organisme de certification tiers agréé.



Het product is geschikt voor vegetariërs.
Le produit convient à une alimentation végétarienne.



Het product is geschikt voor veganisten.
Le produit convient à une alimentation végétane.



Het product is glutenvrij.
Le produit est sans gluten.



Het product is lactosevrij.
Le produit est sans lactose.

Opgelet: De pictogrammen in deze lijst geven de situatie weer op 12/07/2019. De pictogrammen kunnen verschillen door veranderingen aan het recept. Kijk voor bijgewerkte informatie over de ingrediënten op onze website met specificaties: <http://specification.llbg.com>.

Veuillez noter que ces pictogrammes (la présente liste) illustrent la situation au 12/07/2019. L'attribution des pictogrammes peut varier suite à des modifications apportées aux recettes. Pour obtenir les informations les plus récentes sur les ingrédients, veuillez consulter notre site web relatif aux caractéristiques <http://specification.llbg.com>.

BAKTECHNOLOGIEËN & INSTRUCTIES

BAKTECHNOLOGIEËN

AFGEBAKKEN (fully baked)	Het product is volledig gebakken tijdens het productieproces. We raden echter aan om het enkele minuten te bakken/op te warmen voor een perfect resultaat (bv. krokante korst). Als u het product opwarmt, hoeft u het meestal niet te ontdooien, tenzij expliciet vermeld in de bakinstructies.
VOORGEBAKKEN	Het product is (deels) voorgebakken tijdens het productieproces. U moet het nog verder afbakken voor een perfect resultaat.
KLAAR OM TE BAKKEN	Het product is niet gebakken tijdens het productieproces, maar heeft wel alle essentiële voorgaande stappen doorlopen (bv. rijzen). U moet het bakken om een presenteerbaar product te bekomen.
WARM OPDIENEN	We bevelen aan om het product warm te serveren. De bak-/opwarminstructies zijn erop gericht om zo snel mogelijk de perfecte serveertemperatuur te bereiken.
ONTDOOIEN EN OPDIENEN (thaw & serve)	Deze producten hoeven niet (meer) gebakken/opgewarmd te worden. Na ontdooien (ontdooitijd vermeld in de instructies) kunnen ze geserveerd worden.

BAKINSTRUCTIES

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

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

BIJKOMENDE AANBEVELINGEN

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

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

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

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

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

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

COLOPHON

COPYRIGHT

De foto's en teksten zijn uitsluitend eigendom van La Lorraine Ninove 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 Ninove NV.

FOTOGRAFIE

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



TECHNOLOGIES DE CUISSON ET INSTRUCTIONS

TECHNOLOGIES DE CUISSON

ENTIÈREMENT CUIT (fully baked)	Ce produit a été cuit intégralement pendant le processus de fabrication. Il est toutefois recommandé de le cuire/réchauffer quelques minutes pour un service parfait (cf. croustillant). Sauf recommandation expresse dans les instructions de préparation, il est généralement inutile de décongeler en cas de passage au four.
PRECUIT	Ce produit a été cuit partiellement pendant le processus de fabrication et doit encore être cuit pour un service parfait.
À CUIRE	Ce produit n'a pas été cuit pendant le processus de fabrication mais est passé par chaque étape préalable essentielle (cf. levage). Il doit encore être cuit pour obtenir un produit présentable.
À SERVIR CHAUD	Il est recommandé de servir le produit chaud. Les instructions de cuisson sont fournies afin de minimiser les temps requis pour atteindre la température de service idéale.
DÉGELER ET SERVIR (thaw & serve)	Le produit ne doit pas être (davantage) cuit/réchauffé. Le produit peut être servi après avoir été dégelé comme mentionné dans les instructions.

INSTRUCTIONS DE CUISSON

Les instructions de préparation (décongélation et/ou cuisson) sont fournies individuellement pour chaque produit dans ce catalogue. Le respect de ces instructions vous garantira un service parfait.

Veuillez noter que les modes de préparation précités ont été testés dans différents « fours à air chaud » (convection, bake-off et/ou à vapeur) et peuvent différer légèrement selon le type d'équipement utilisé.

RECOMMANDATIONS ADDITIONNELLES

Il est recommandé de préchauffer le four 30 degrés au-dessus de la température de cuisson afin d'atteindre directement la bonne température et un meilleur produit fini.

Pour une consommation immédiate après la cuisson, nous recommandons de décongeler les PAINS entre 45 et 90 minutes (à température ambiante) avant de les cuire. Cela donnera un meilleur produit mieux cuit (après refroidissement), parfait pour une consommation immédiate, avec une meilleure texture, une croûte plus fine et plus croustillante et une plus longue durée de conservation à température ambiante.

Les PAINS de moins de 800 g doivent refroidir entre 40 et 60 minutes, les PAINS de plus de 800 g doivent refroidir entre 60 et 90 minutes avant toute autre manipulation.

Pour un produit plus croustillant, il est recommandé, pour la plupart des produits, de cuire à clé ouverte (rabat de cheminée de four) du début jusqu'à la fin du processus de cuisson. Excepté pour les CROISSANTS et autres VIENNOISERIES, il est recommandé de maintenir la clé du four fermée pendant les 8 premières minutes du processus de cuisson.

CONSEILS D'UTILISATION

Les poids et les dimensions mentionnés dans ce catalogue sont la moyenne et peuvent varier dans les tolérances spécifiques. Il convient de savoir que les dimensions mentionnées sont celles de produits congelés (non cuits). Visitez notre site web www.lalorraine.com pour plus d'informations sur les produits, les fiches techniques ainsi que les photos des produits.

COLOPHON

DROIT D'AUTEUR

Les photos et les textes sont la propriété exclusive de La Lorraine Ninove NV et sont protégés par le droit d'auteur conformément à l'article 1er de la loi du 30 juin 1994 relative au droit d'auteur. Il est interdit de les utiliser ou de les copier sans l'autorisation préalable de La Lorraine Ninove NV.

PHOTOS

Les produits sont illustrés dans une multitude de formes, qu'elles soient crues et/ou finies et/ou de variations.



NOTES

[illegible]

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal lines.

[illegible]

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal lines.

[illegible]

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal lines.

[illegible]

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal lines.

La Lorraine

Baking passion

Belux

Customer Service
t. +32 (0)53 60 78 82
+32 (0)53 60 78 81
f. +32 (0)53 82 80 63
e. frozen.orders@llbg.com

Algemeen/Général
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere
t. +32 (0)53 82 72 20
f. +32 (0)53 82 72 20
e. infoBE@llbg.com
www.lalorraine.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

Limburg & Kempen

Danny Renders
d.renders@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

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

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

Vlaams Brabant (West & Mechelen)

Sofie Mariman
s.mariman@llbg.com
+32 (0)474 72 18 16

Vlaams Brabant (Oost)

Gunter De Roey
g.deroey@llbg.com
+32 (0)490 65 81 21

le Hainaut

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

Liège, Grand-Duché Luxembourg

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

Namur, Liège, Luxembourg, Grand-Duché Luxembourg

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

