Rise together

MAGAZINE INSPIRANT DE **FIN D'ANNÉE**

2020

La Lorraine BAKERY GROUP

La Lorraine Baking passion

PANESCO FOOD.COM

DONUT worry be happy

Fêtes de fin d'année

2020 n'est malheureusement pas une année festive pour le secteur de la restauration et de l'horeca. Les longues semaines de fermeture et les restrictions se font lourdement ressentir. Il y a quelques mois, nous avons lancé #RISETOGETHER, une initiative comprenant des activités visant à soutenir nos clients.

AUJOURD'HUI, NOUS PENSONS DÉJÀ AUX FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Nous sommes ravis de vous aider à vous préparer à cette période importante et d'essayer de vous faciliter la tâche grâce à nos produits. Dans nos différentes gammes, vous trouverez un produit pour chaque plat de votre menu de fête, afin de compléter ou de sublimer votre repas.

Bonne chance pour toutes vos préparations en cette période animée. Nous espérons être les premiers à vous souhaiter une heureuse année 2021, pleine de succès et en bonne santé !

NOUS VIVONS TOUS SELON « LA NOUVELLE NORMALITÉ ». CETTE SITUATION AURA SANS DOUTE UN IMPACT SUR LA PÉRIODE DE FIN D'ANNÉE.

L'hygiène, la sécurité et la qualité sont plus que jamais la priorité numéro 1. Il est essentiel pour tout entrepreneur d'assurer aux consommateurs que leur repas a été préparé selon les normes et les conditions de sécurité les plus élevées.

SURPRENEZ vos clients

Il n'y a pas de meilleur moment pour repenser votre gamme et surprendre les clients avec de nouveaux produits pour votre menu de fin d'année.

LA FINITION À L'HONNEUR

La facilité d'utilisation de nos produits réduit le stress en cuisine. Vous pouvez ainsi vous concentrer sur votre finition et la touche personnelle que vos clients aiment retrouver chez vous.

Des en-cas branchés à l'apéro

La gamme Treat Your Drink de PANESCO vous propose des encas presque de la taille d'une bouchée.
Sortez-les du congélateur, passez-les au four et ils sont prêts à être dégustés

Mini pizza BAGELS

La mini pizza bagel cheeseburger est garnie de sauce tomate, de bœuf, d'oignons et de cheddar rouge.
La mini pizza bagel prosciutto est garnie de crème aigre, de jambon, d'emmental, de persil, d'ail et de poivre noir. Mini taille, mais maxi goût !

MINI burgers

Ces petits pains briochés moelleux sont ornés de graines et richement garnis d'un hamburger (bœuf haché ou végétarien), de cheddar, d'oignons frits, de ketchup et de moutarde. Miam !

RECETTE

Cocktail
LUCKY SERVE

1. Prenez un verre froid et versez le jus de pamplemousse filtré (5 cl).
2. Remplissez ensuite le verre de gin (5 cl) et de tonic (20 cl) de première qualité.
3. Ajouter 2 tranches de pamplemousse, des grains de poivre colorés et des glaçons.
4. Décorez d'un brin de romarin et servez immédiatement
5. Vous voulez proposer une alternative sans alcool ? Remplacez le gin par du Crodino rouge.

PANESCO FOOD.COM

NEW

5001926
MINI PIZZA BAGEL CHEESEBURGER

5001929
NEW
MINI BEEF CHEESEBURGER

NEW

5001925
MINI PIZZA BAGEL PROSCIUTTO

5001930
NEW
MINI VEGGIE CHEESEBURGER

5001680
MINI PIZZA CUP MIX

Les mini pains, indispensables sur une table de fête

Les clients aiment grignoter en attendant leur plat, ou tremper un morceau de pain dans leur soupe ou dans une délicieuse sauce. Mais ils apprécient particulièrement quand le serveur passe rapidement avec un sachet rempli de petits pains fraîchement sortis du four.

Cuisson SUR PIERRE

5001865
MINI ROSE ROLL 30 MIX

Ce délicieux assortiment caractéristique est la surprise idéale dans tous les sachets à pain. Tous les petits pains sont cuits sur pierre et enrichis de yaourt comme ingrédient secret pour un goût frais.

MINI format

Le mix de pistolets de campagne en format mini est un mélange idéal pour remplir vos sachets de pain. Vous préférez éviter la cuisson pour gagner du temps ? Optez pour un mini mix pan bagnat ou mini mix soft rond Thaw & serve qu'il vous suffit de décongeler, afin de consacrer plus de temps à vos clients.

La Lorraine
Baking passion

2104434

MINI MIX PISTOLETS DE CAMPAGNE PC

2103588

MINI MIX PAN BAGNAT TS

2102108

MINI MIX SOFT ROND TS

#AVEC LA SOUPE

La soupe, une valeur sûre en hiver

Une soupe peut ajouter une importante plus-value à votre menu. Assaisonnez-la avec une touche d'ail, de tomate ou de fromage et donnez-lui une nouvelle dimension. En ajoutant des croûtons ou un savoureux petit pain, vous pouvez la servir pour offrir un moment chaleureux et réconfortant à vos clients.

PAS DE SOUPE SANS pain

La demi-baguette garnie d'ail et de persil est un classique à tremper dans la soupe ! Grâce à ses 7 entailles, vous pouvez diviser cette baguette très rapidement en 8 morceaux.

RECETTE

La Lorraine
Baking passion

Soupe à la tomate
AU PESTO-MASCARPONE

1. Faites revenir l'oignon et l'ail pendant environ 2 minutes à feu doux. Coupez les tomates fraîches en dés. Ajoutez-les, ainsi que la purée de tomates et laissez mijoter environ 5 minutes.
2. Pendant ce temps, réduisez en purée le basilic avec les pignons de pin, une gousse d'ail et 4 à 5 c. à s. d'huile d'olive pour obtenir un pesto crémeux. Incorporez le mascarpone et poivrez à votre convenance.
3. Salez et poivrez la soupe, et garnissez d'une cuillerée de pesto-mascarpone.
4. Décorez la soupe de quelques feuilles de basilic.

2104433

DEMI BAGUETTE À L'AIL PAC

La vita è bella avec nos immanquables pré-coupés

Schiacciata ROMANA

La pâte de cet authentique pain plat italien est pétrie à la main et aromatisée d'un trait d'huile d'olive extra vierge et d'un peu de sel marin. Garnissez ce délicieux pain italien de tomate San marzano, de mozzarella et de mortadelle, ou optez pour une version d'automne avec du fromage de chèvre, des figues et des poires. Irrésistible !

demi baguettes RUSTIQUES

Les demi-baguettes d'aspect rustique entièrement cuites et pré-coupées vous aident à éviter les longues files d'attente. Ces pains requièrent moins de 3 minutes de cuisson, afin que vous puissiez servir vos clients plus rapidement.

PANESCO FOOD.COM

NEW

5001921

SCHIACCIATA ROMANA WHITE PRE-SLICED

5001922 NEW

SCHIACCIATA ROMANA MULTIGRAIN PRE-SLICED

5001923 NEW

RUSTIC DEMI BAGUETTE WHITE PRE-SLICED FB

5001924 NEW

RUSTIC DEMI BAGUETTE BROWN PRE-SLICED FB

#DESSERT

Des desserts savoureux, le plaisir à l'état pur

PRÉSENTATION
surprenante

Textures variées, arômes et saveurs diversifiés et présentation surprenante : la dernière pièce d'un dîner est toujours une apothéose gustative pour vos invités.

PANESCO
FOOD.COM

5001573

PARADE OF BELGIAN CHOCOLATE QUENELLES

5001771

MOELLEUX CHOCOLAT

5001850

CHOCOLATE BARLET

5001849

LEMON MERINGUE BARLET

Gâtez vos clients (et leur café)

Donnez un petit plus avec votre café et vos clients se sentiront encore plus les bienvenus. Transformez certains accompagnements de café en assiettes de dessert maison originales ou en cafés gourmands et donnez une nouvelle dimension à cette expérience.

Macarons DE PARIS

Le macaron est un délicieux classique français et l'alternative parfaite au biscuit traditionnel pour accompagner le café ou le thé. Délicieusement léger, il apporte une touche de couleur instantanée sur votre assiette et est disponible en 6 saveurs.

Pastel DE NATA

Délicieusement croquant et crémeux, le mini pastel de Nata est le dessert portugais le plus connu. Faites cuire brièvement ce mini dessert pour plus de saveur, d'arôme et de croquant et terminez avec une touche de sucre glace ou de cannelle.

PANESCO FOOD.COM

5001507

MINI MACARONS DE PARIS COFFRET

5001692

MINI PASTEL DE NATA

#ASSIETTE DE FROMAGES

Dites « Cheese » le fromage donne toujours le sourire

Pavé CRANBERRY

Le pavé cranberry est un pain au levain à base de farine de froment et cuit sur pierre. Parce que ce pain est enrichi de canneberges sucrées, il se combine parfaitement avec les fromages puissants.

Les tranches de pain ou les crackers font partie intégrante de toute assiette de fromages. Ils nettoient vos papilles entre les différents fromages, accompagnent les fromages à pâte molle ou les confitures et se marient à merveille avec les fromages forts.

Suprême fruits CONFECT

Vous manquez de temps pendant les fêtes ? Dégelez simplement ce pain cylindrique foncé, enrichi de prunes, d'abricots, de raisins secs, de graines de tournesol et de noix.

PANESCO FOOD.COM

2104414

PAVÉ CRANBERRY 450

5000967

SUPRÊME FRUITS CONFECT 500

Vous ne vous lassez pas de cette inspiration ?
Surfez sur notre site web ou contactez l'Account Manager de votre région.

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

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

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

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

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

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

La Lorraine BAKERY GROUP

WWW.LLBG.COM

PANESCO FOOD.COM

WWW.PANESCO.BE

La Lorraine Baking passion

WWW.LALORRAINE.COM

DONUT worry be happy

PARTNER.DONUTWORRYBEHAPPY.EU