BOUCHÉE CHAUDE & CROUSTILLANTE

CETTE SAISON, *pleins feux* SUR VOS *petits pains chauds*

CHAUDEMENT RECOMMANDÉS PAR La Lorraine Baking passion

PANESCO FOOD.COM

METTEZ VOS CLIENTS *sur le grill* AVEC VOS *petits pains chauds*

Vous cherchez une manière de **réchauffer vos clients** pendant les journées les plus froides de l'hiver ? C'est le moment idéal pour mettre les **alternatives chaudes de vos petits pains garnis** en évidence.

Avec **« La bouchée chaude et croustillante » La Lorraine & Panesco** vous apportent des solutions pleines de goût qui font carton plein. Pendant les mois de janvier, février et mars, vous recevez tous les outils pour **attirer les clients dans votre magasin et les réchauffer** de toutes les façons.

Vous aussi vous voulez booster vos ventes et élargir votre assortiment de petits pains chauds ? **Alors, participez à la « Bouchée chaude et croustillante » !**

> *« Chez moi, on s'arrache les nouveaux petits pains chauds de La Lorraine. La demande est vraiment énorme maintenant qu'il fait plus froid à l'extérieur. »*
>
> - Manu Kiekens, ZUGOE, Grimbergen

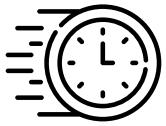
> *« Je suis contente d'avoir élargi mon assortiment de petits pains chauds. En hiver, mes clients sont ravis de découvrir des snacks délicieux qui les réchauffent en plus. »*
>
> - Bart Van Der Meulen, Broodjes Vicky, Erpe-Mere

Pourquoi VOUS NE POUVEZ PAS PASSER À CÔTÉ DE *la Bouchée chaude et croustillante !*

LES CONSOMMATEURS DEMANDENT DES ***snacks salés, pleins de goût.***

70% préfèrent ne pas faire la file et ***choisissent*** des snacks ***à emporter.***

Vous aussi, vous ***tirez profit de cette tendance ?***



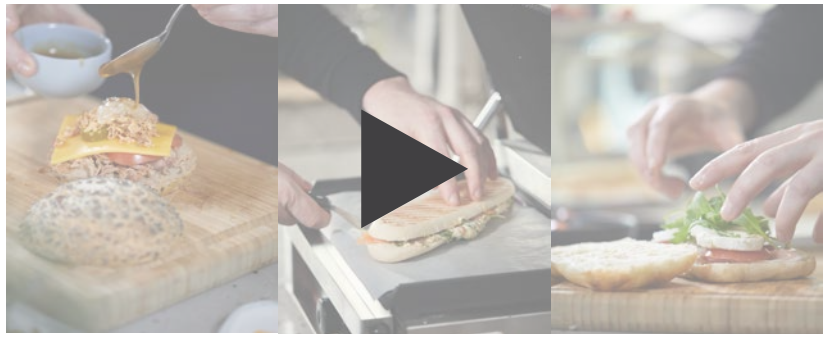
En janvier, février et mars, nous vous donnons ***un petit coup de pouce (chaleureux).*** Avec les ***délicieux petits pains*** de La Lorraine & Panesco, vous combinez ***rapidité ET chaleur.***

Ce qui signifie ***plus de goût. Plus de croustillant.*** Et plus de snacks ***à emporter.***

NOUS NOUS CHARGEONS ***du buzz et de tous les outils...***

Posters

Cartes pour les tables



Vidéos de recettes

Emballages pour vos petits pains chauds

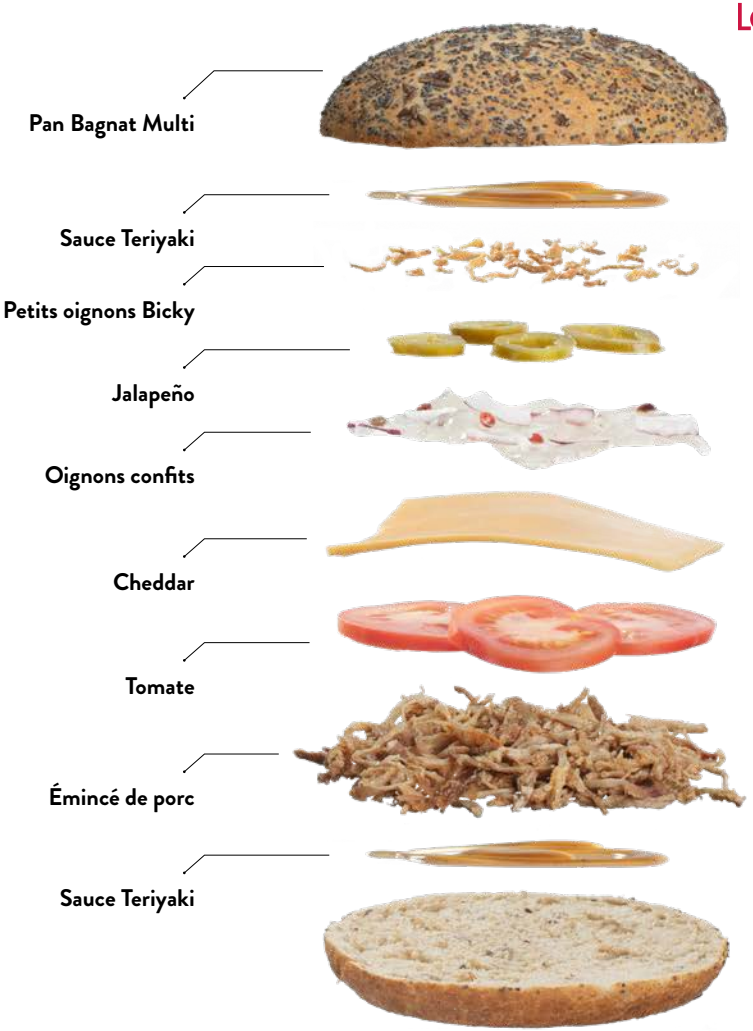
Cartes épargne

BAGNAT À
l'émincé de porc
jalapeño et sauce Teriyaki

Prix de revient

Pan Bagnat multicéréales Grand (110 g) :	0,55 €
Émincé de porc (45 g) :	0,45 €
Tomate (3 rondelles, 35 g) :	0,07 €
Jalapeño (20 g) :	0,13 €
Sauce Teriyaki (25 g) :	0,35 €
Petits oignons Bicky (10 g) :	0,08 €
Cheddar (1 tranche, 20 g) :	0,22 €
Oignons confits (10 g) :	0,05 €
Total hors TVA (275 g) :	1,89 €

La Lorraine
Baking passion



PRÊT À CRAQUER POUR *l'émincé de porc ?*

L'émincé de porc nous vient en ligne droite des Etats-Unis et va apparemment devenir une énorme tendance chez nous. La viande est super tendre et provoque un feu d'artifice de saveurs.

INFOS PRODUIT

2103853 - ***Pan Bagnat Multicéréales Grand TS***

Un délicieux petit pain multicéréales, enrichi de graines de tournesol, sésame et lin. Faites griller ce petit pain 2 minutes. Un vrai délice !

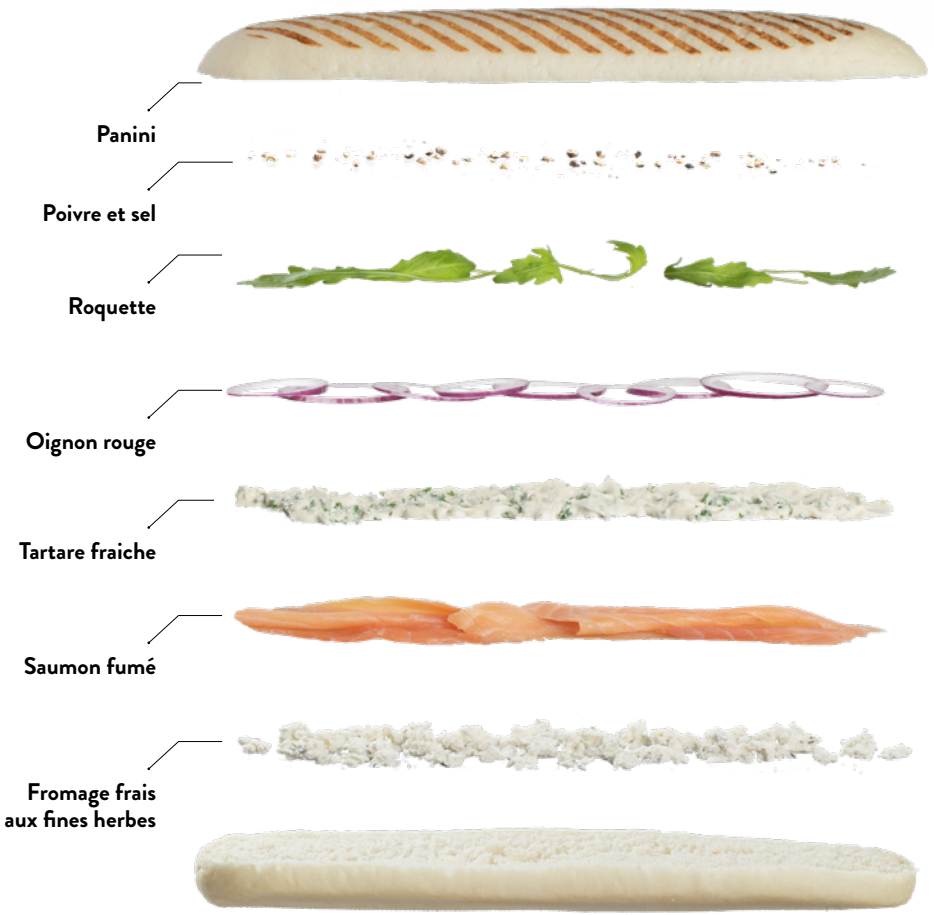
saumon & tartare PANINI

avec fromage frais aux fines herbes, oignon rouge et roquette

Prix de revient

Panini blanc prégrillé (125 g) :	0,39 €
Saumon fumé (2 tranches, 56 g) :	1,28 €
Tartare fraîche (50 g) :	0,20 €
Roquette (15 g) :	0,17 €
Fromage frais aux fines herbes (55 g) :	0,30 €
Oignon rouge (22 g) :	0,02 €
Total hors TVA (323 g) :	**2,37 €**

La Lorraine
Baking passion



CROQUEZ DANS LA MER AVEC LE *saumon-tartare*

La combinaison du fromage frais aux fines herbes, de la tartare et du saumon crée un snack d'une fraîcheur fantastique mais aussi réconfortant. Parfait pour les clients qui choisissent d'emporter rapidement leur petit pain pour se réchauffer.

INFOS PRODUIT

2103802 - ***Panini blanc prégrillé 27***

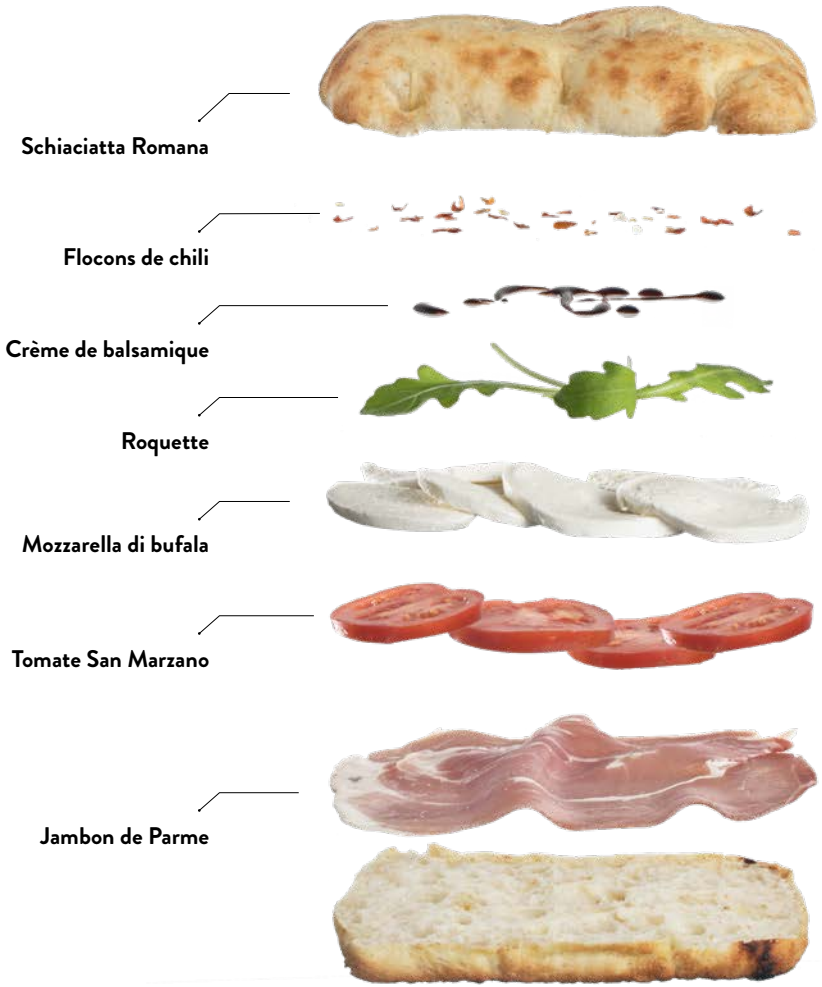
Ciao panini ! Ce délicieux panini vous est livré précuit et découpé. Il vous suffit de le garnir et de le griller rapidement. Le panini est d'ailleurs un des petits pains les plus connus. Et quand il fait froid chez nous, vos clients vont l'associer à la chaleur de l'Italie. C'est garanti !

SCHIACCIATA ROMANA
avec tomate, mozzarella
jambon de Parme & roquette

Prix de revient

Schiaciatta Romana (100 g) :	0,70 €
Jambon de Parme (2 tranches, 20 g) :	0,57 €
Mozzarella di bufala (80 g) :	0,45 €
Tomate San Marzano (40 g) :	0,14 €
Roquette (15 g) :	0,17 €
Crème de balsamique (50 g) :	0,10 €
Flocons de chili (0,5 g) :	0,05 €
Total hors TVA (306 g) :	**2,18 €**

PANESCO FOOD.COM



SÉDUISEZ LES VÉGÉTARIENS CONVAINCUS *avec cette Schiacciata unique.*

Vous voulez introduire un snack végétarien dans votre assortiment ? C'est tout à fait possible ! Oubliez le jambon de Parme et vous obtenez une recette végétarienne avec une délicieuse touche italienne. Viva la Schiacciata !

INFOS PRODUITS

5001921 - ***Schiacciata Romana blanche prédécoupée***

Servez un goût typiquement italien. Ce pain plat authentique est panifié avec de la farine de blé et de l'huile d'olive. La cuisson est qualifiée de Romana. La cuisson Romana est également typiquement italienne. Elle est courte et réalisée dans un four en pierre chaud.

VOUS VOULEZ PARTICIPER À LA « BOUCHÉE CHAUDE ET CROUSTILLANTE » ? CONTACTEZ LE DÉLÉGUÉ COMMERCIAL 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

BRABANT WALLON (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
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

CHAUDEMENT RECOMMANDÉS PAR La Lorraine Baking passion PANESCO FOOD.COM