

Baking passion



Assortment
2018 - 2019





It's a sign of baking passion.

C'est notre signe de passion.

Dies ist unser Zeichen für Leidenschaft.

Discover La Lorraine.

At La Lorraine Bakery Group, we have a true passion for baking. It all started 75 years ago, at a little artisanal bakery in Brussels. As we have grown since then, we have always kept in mind that the genuine quality, taste and appearance of our products are what matter most. They are the 'signs' of our long-standing baking passion and expertise.

Today, we look ahead to the future, a future in which we will bring the same dedication to making our product range even better, even tastier and even more tailored to the consumers' needs. That's why we have decided to harmonise the Dauphine brand with the name of our company, which stands for passion and professionalism in the bakery sector.

From now on, you will find your familiar Dauphine products under the name **La Lorraine**.

This will allow us to continue to reinforce our strong brand, with all of our bakery products bearing the "sign of baking passion". This symbol stands for pure pleasure, intense enjoyment and strong ties with our customers.

Découvrez La Lorraine.

La Lorraine Bakery Group nourrit une véritable passion pour la boulangerie. Une passion née voici 75 ans dans une petite boulangerie artisanale de Bruxelles. Tout au long de notre évolution, nous n'avons jamais oublié que l'authenticité de la qualité, du goût et du visuel était le 'signe' de notre longue expertise et passion pour la boulangerie.

Aujourd'hui, notre regard est tourné vers l'avenir, un avenir où nous entendons poursuivre notre travail avec le même enthousiasme pour proposer une gamme de produits encore meilleurs, avec encore plus de goût et toujours mieux adaptés au consommateur. C'est la raison pour laquelle nous avons donc décidé d'adapter la marque Dauphine au nom de notre entreprise, synonyme depuis de nombreuses années de passion et d'amour du métier dans le secteur de la boulangerie.

Vous retrouverez donc désormais vos produits Dauphine sous l'appellation **La Lorraine**.

Cela nous permettra de poursuivre le développement d'une marque forte où tous les produits de boulangerie porteront la signature de notre passion pour le métier. Une signature synonyme de plaisir pur et intense et de véritable lien avec nos clients.

Entdecken Sie La Lorraine.

Wir bei der La Lorraine Bakery Group haben eine große Leidenschaft für das Backen. Diese entstand vor 75 Jahren in einer kleinen handwerklichen Bäckerei in Brüssel. Im Laufe unserer Weiterentwicklung sind wir uns stets dessen bewusst geblieben, dass authentische Qualität, Geschmack und das Aussehen unserer Produkte die Dinge sind, um die es wirklich geht. Es sind die 'Zeichen' unserer jahrelangen Leidenschaft und Expertise.

Heute blicken wir in die Zukunft, eine Zukunft, in der wir mit demselben Engagement weitermachen, um unser Produktsortiment noch besser und noch schmackhafter zu machen und noch besser auf den Verbraucher abzustimmen. Also haben wir uns dafür entschieden, die Marke Dauphine auf den Namen unseres Unternehmens abzustimmen, das bereits seit Jahren für Leidenschaft und fachmännisches Können im Bäckereissektor bürgt.

Ab sofort finden Sie Ihre vertrauten Dauphine-Produkte unter dem Namen **La Lorraine**.

So bauen wir weiter an einer starken Marke, wobei unter allen Bäckereiprodukten die Signatur unserer Leidenschaft für das Backen steht. Dieses Zeichen bürgt für reines Vergnügen, intensiven Genuss und die enge Beziehung zu unseren Kunden.





La Lorraine

Baking passion

What will change for you?

Practically speaking, nothing at all. Your familiar products, service and contacts will remain the same as before.

But what will change is our brand identity:

A new logo and a new slogan

A new name deserves a new logo. After all, we express our passion for baking in both words and pictures. From now on, beneath our new logo will be the words 'Baking passion', the signature that sums up our approach.

Icons as new graphic elements

The indentations on our bakery products and the finishing touches are unique for each of our products. They are the true 'symbols of our passion', which is why they will play a key role in our communication.

A new visual image

Our 'symbols of passion' are also central to the image on the cover of this catalogue, which combines a contemporary look with warm authenticity.

Qu'est-ce que cela change pour vous?

Pratiquement rien. Vos produits, services et interlocuteurs habituels ne changent pas. Ce qui change par contre, c'est notre identité de marque:

Nouveau logo et nouveau slogan

Qui dit nouveau nom, dit nouveau logo. Notre passion pour la boulangerie s'exprime en effet aussi par des mots et des images. Vous trouverez ainsi désormais sous notre nouveau logo la mention 'Baking passion', la signature qui résume notre approche.

Icônes pour nouveaux éléments graphiques

Les incisions sur nos produits et la finition sont uniques pour chacun de nos produits. Elles représentent les véritables 'signes de notre passion' et joueront dès lors un rôle crucial dans nos communications.

Nouveau rayonnement visuel

Nos 'signes de passion' occupent également une place centrale dans l'image de la couverture de ce catalogue, avec une combinaison entre look contemporain et chaleureuse authenticité.

Was ändert sich für Sie?

Für Sie ändert sich praktisch nichts. Ihre vertrauten Produkte, die Dienstleistung und Ihre Kontaktpersonen bleiben gleich wie zuvor. Allerdings ändert sich unsere Markenidentität:

Ein neues Logo und ein neuer Slogan

Zu einem neuen Namen gehört ein neues Logo. Unsere Leidenschaft für das Backen strahlen wir nämlich in Wort und Bild aus. Ab sofort steht unter unserem neuen Logo 'Baking passion', die Signatur, die unseren Ansatz zusammenfasst.

Programmsymbole als neue grafische Elemente.

Die Einschnitte auf unseren Bäckereiprodukten und die endgültige Verarbeitung sind einzigartig für jedes unserer Produkte. Sie sind die echten 'Zeichen unserer Leidenschaft' und bekommen folglich eine entscheidende Rolle in unserer Kommunikation.

Eine neue visuelle Ausstrahlung.

Unsere 'Zeichen von Leidenschaft' stehen auch auf dem Titelbild dieses Katalogs im Mittelpunkt. Dabei wird ein moderner Look mit warmer Authentizität kombiniert.



Content | Contenu | Inhalt

Boulangerie

Baguettes	6	Small Rolls 46-75 g	
Classic Baguettes Baguettes Classiques Klassische Baguettes	8	Petits Pains 46-75 g	
Rustic Baguettes Baguettes Rustiques Rustikale Baguettes	10	Kleine Brötchen 46-75 g	22
Ciabattas & co	11	Soft Rolls Petits Pains doux Soft-Brötchen	22
		Crispy Rolls Petits Pains croustillants Knusprige Brötchen	24
Demi Baguettes		Mini Rolls < 45 g	
Demi Baguettes		Mini Pains < 45 g	28
Halb-Baguettes	12	Mini-Brötchen <45 g	28
Classic Demi Baguettes Demi Baguettes Classiques Klassische Halb-Baguettes	12	Single Serving Petits Pains individuels Einzelverpackung	28
Rustic Demi baguettes Demi Baguettes Rustiques Rustikale Halb-Baguettes	16	Tear & Share Pain à partager Brötchenkranz	30
Demi Ciabattas Demi Ciabattas Halbe Ciabattas	16	Loaves	
Small Lunch Rolls & Bagnats 76-165 g		Grands Pains	
Petits Pains lunch & Bagnats 76-165 g		Große Brote	32
Sandwichartikel & Bagnats 76-165 g	18	Classic Loaves Pains Classiques Klassische Broten	32
Panini's & Fastfood	20	Rustic Loaves Pains Rustiques Rustikale Broten	34
		Sliced Breads Pains prédécoupés Geschnittene Toastbrote	36

* The weight per piece in this catalogue is the average weight and may vary within the specified tolerances.
Le poids par pièce des produits repris dans ce catalogue est toujours le poids moyen. Il est susceptible de varier, dans certaines limites.
Das erwähnte Gewicht pro Stück ist immer das Durchschnittsgewicht und kann zwischen festgelegten Toleranzen schwanken.

** We advise to open the key of the oven, unless mentioned differently.
Il est toujours conseillé d'ouvrir la clé du four, sauf si c'est mentionné autrement.
Es wird empfohlen die Abzugshaube offen zu setzen, wenn nicht anders erwähnt.



Viennoiserie

38

Ready to bake

Prêt-à-cuire

Backfertig 40

Ready to proof

Prêt-à-pousser

Ungegärt 44

Pâtisserie

46

Sweet Break

Pause sucrée

Süße Pause 46

Muffins & Cakes | Muffin & Cakes | Muffins & Kuchen 48

Donuts 50

Classic Pastry | Pâtisseries Classiques | Klassisches Gebäck 52

Biscuits | Biscuits | Dauergebäck 54

Cups | Verrines | Verrinen 54

Savoury

56



Weight *

Poids *

Gewicht *



pieces per carton

pièces par carton

Stückzahl



cartons per pallet

cartons par palette

Palettenfaktor



Defrost

A décongeler

Auftauzeit



Proofing time

Temps de pousse

Gärzeit



Temperature

preheating

Température

préchauffer

Temperatur vorheizen



Baking temperature

Température cuisson

Backtemperatur



Bakingtime **

Temps de cuisson **

Backzeit **



Thaw & Serve

Fully baked

PB

Part-baked

PC

Pré-cuit

VGB

Vorgebacken

RTB

Ready to bake

PAC

Prêt-à-cuire

PF

Backfertig

RTP

Ready to proof

PAP

Prêt-à-pousser

UGG

Ungegärt





Boulangerie



Baguettes	8
Classic Baguettes Baguettes Classiques Klassische Baguettes	8
Rustic Baguettes Baguettes Rustiques Rustikale Baguettes	10
Ciabattas & co	11
Demi Baguettes	
Demi Baguettes	
Halb-Baguettes	12
Classic Demi Baguettes Demi Baguettes Classiques Klassische Halb-Baguettes	12
Rustic Demi Baguettes Demi Baguettes Rustiques Rustikale Halb-Baguettes	16
Demi Ciabattas Demi Ciabattas Halbe Ciabattas	16
Small Lunch Rolls & Bagnats 76-165 g	
Petits Pains lunch & Bagnats 76-165 g	
Sandwichartikel & Bagnats 76-165 g	18
Panini's & Fastfood	20
Small Rolls 46-75 g	
Petits Pains 46-75 g	
Kleine Brötchen 46-75 g	22
Soft Rolls Petits Pains doux Soft-Brötchen	22
Crispy Rolls Petits Pains croustillants Knusprige Brötchen	24
Mini Rolls < 45 g	
Mini Pains < 45 g	
Mini-Brötchen < 45 g	28
Single serving Petits Pains individuels Einzelverpackung	28
Tear & Share Pain à partager Brötchenkranz	30
Loaves	
Grands Pains	
Große Brote	32
Classic Loaves Pains Classiques Klassische Broten	32
Rustic Loaves Pains Rustiques Rustikale Broten	34
Sliced Breads Pains prédécoupés Geschnittene Toastbrote	36





Classic Baguettes Baguettes Classiques Klassische Baguettes

Baguette white 67 PB
Baguette blanche 67 PC
Baguette Weizen 67 VGB
2103077

 300g
 26
 24



 15' |  210°C |  180°C |  14'-16'

Parisien white 57 PB

Parisien blanc 57 PC
Baguette Pain Français Weizen 57 VGB
2103731

 435g
 16
 32



 15' |  210°C |  180°C |  17'-19'

Parisien brown 57 PB

Parisien gris 57 PC
Baguette Pain Français braun 57 VGB
2103730

 435g
 16
 32



 15' |  210°C |  180°C |  17'-19'

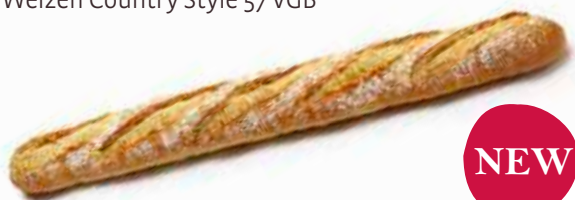
Baguette white Country Style 57 PB

Baguette blanche Country Style 57 PC

Baguette Weizen Country Style 57 VGB

2104271

300g
24
28



NEW

15' | 210°C | 180°C | 14'-16'

Baguette brown 57 PB

Baguette grise 57 PC

Baguette braun 57 VGB

2103086

250g
28
32



15' | 210°C | 180°C | 14'-16'

Baguette brown Country Style 57 PB

Baguette grise Country Style 57 PC

Baguette braun Country Style 57 VGB

2104270

300g
24
28



NEW

15' | 210°C | 180°C | 14'-16'

Baguette multicereals 57 PB

Baguette multicéréales 57 PC

Baguette Korn 57 VGB

2103852

250g
28
28



15' | 210°C | 180°C | 14'-16'

Baguette white 57 PB

Baguette blanche 57 PC

Baguette Weizen 57 VGB

2104196

250g
25
32



15' | 210°C | 180°C | 14'-16'

Baguette white 35 PB

Baguette blanche 35 PC

Baguette Weizen 35 VGB

2103423

200g
35
32



15' | 210°C | 180°C | 14'-16'

Rustic Baguettes

Baguettes rustiques

Rustikale Baguettes

Baguette white Tradition PB

Baguette blanche Tradition PC

Baguette Weizen Tradition VGB

2306070

275g
20
32



15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Baguette 100% spelt Tradition PB

Baguette 100% épeautre Tradition PC

Baguette 100% Dinkel Tradition VGB

2307069

250g
20
32



15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Ciabattas & co

Ciabatta PB

Ciabatta PC

Ciabatta VGB

2306028

 285g

 24

 32



 15' |  210°C |  180°C |  11'-13'

Focaccia FB

Focaccia FB

Focaccia FB

2306037

 380g

 20

 32



 0' |  230°C |  200°C |  0'-3'





Classic Demi Baguettes Demi Baguettes Classiques Klassische Halb-Baguettes

Demi baguette white large 27 PB

Demi baguette blanche large 27 PC
Halb-Baguette Weizen breit 27 VGB

2104192

🥞 165g
📦 42
🧺 28



❄️ 15' | 🍳 210°C | 🍳 180°C | ⌚ 14'-16'

Demi baguette fitness large 27 PB

Demi baguette fitness large 27 PC
Halb-Baguette Fitness breit 27 VGB

2103669

🥞 165g
📦 40
🧺 32



❄️ 15' | 🍳 210°C | 🍳 180°C | ⌚ 14'-16'

Demi baguette Alsace large 27 PB

Demi baguette Alsace large 27 PC
Halb-Baguette Elsass breit 27 VGB

2103848

🥞 165g
📦 40
🧺 32



❄️ 15' | 🍳 210°C | 🍳 180°C | ⌚ 14'-16'

Demi baguette brown large 27 PB

Demi baguette grise large 27 PC
Halb-Baguette braun breit 27 VGB

2103079

🥞 165g
📦 40
🧺 32



❄️ 15' | 🍳 210°C | 🍳 180°C | ⌚ 14'-16'

Demi baguette white large 27 FB

Demi baguette blanche large 27 FB
Halb-Baguette Weizen breit 27 FB

2103521

🥞 165g
📦 40
🧺 32



❄️ 0' | 🍳 230°C | 🍳 200°C | ⌚ 0'-3'





Demi Baguettes Demi Baguettes Halb-Baguettes

Demi baguette white Country Style 28 PB

Demi baguette blanche Country Style 28 PC
Halb-Baguette Weizen Country Style 28 VGB

2104273

160g
42
28



NEW

15' | 210°C | 180°C | 14'-16'

Demi baguette brown Country Style 28 PB

Demi baguette grise Country Style 28 PC
Halb-Baguette braun Country Style 28 VGB

2104272

160g
42
28



NEW

15' | 210°C | 180°C | 14'-16'

Surprise your customers with a Country Style baguette

At La Lorraine, our passionately devoted artisans are always striving to make our products even more delicious. We are justifiably proud to present the latest members of our family: The Country Style baguettes, in white or brown, half-size or full baguettes (see p.10 and 13).

The looks alone are mouthwatering enough. But they're not just pretty on the outside; these baguettes get their lightly toasted flavour from malt, germinated barley that is dried and milled. To give extra character to the flavour, we've also added sourdough. This gives the bread a soft, resilient texture and long storage life. The crispy crust has been finished with an attractive dusting of flour.

Surprenez vos clients avec une baguette Country Style

Les collaborateurs passionnés de La Lorraine cherchent constamment à rendre nos produits encore meilleurs. C'est donc avec une grande fierté que nous vous présentons nos dernières nouveautés: les baguettes Country Style, grises ou blanches, demi ou entières (voir p.10 et p.13).



Si rien que leur aspect met l'eau à la bouche, elles séduiront aussi par le goût légèrement grillé obtenu grâce à l'utilisation de malt, de l'orge germé, séché et moulu. Du levain a aussi été ajouté pour donner plus de caractère au goût. De quoi donner aussi une mie tendre et souple et assurer une plus longue durée de conservation. La croûte croquante est saupoudrée de farine.



Überraschen Sie Ihre Kunden mit einem Country Style-Stangenbrot

Bei La Lorraine sind unsere motivierten Fachleute ständig damit beschäftigt, unsere Produkte noch besser und noch leckerer zu machen. Mit entsprechendem Stolz stellen wir Ihnen unsere neuesten Errungenschaften vor: die Country Style-Stangenbrote, in Weiß oder Braun und als halbe oder ganze Stangenbrote (Sie S.10 und S.13).

Der Look allein schon lässt einem das Wasser im Munde zusammenlaufen. Den leicht gerösteten Geschmack verdanken diese Stangenbrote der Verwendung von Malz, gekeimter Gerste, die getrocknet und vermahlen wird. Um dem Geschmack einen besonderen Charakter zu verleihen, haben wir Sauerteig hinzugefügt. Dies sorgt für eine zarte, elastische Krume und eine längere Haltbarkeit. Die knusprige Kruste haben wir mit einer schönen Mehlschicht vollendet.

Demi baguette wholemeal 27 PB

Demi baguette complète PC
Halb-Baguette Vollkorn 27 VGB

2104089

 145g
 50
 32



 15' |  210°C |  180°C |  14'-16'

Demi baguette fitness 27 PB

Demi baguette fitness 27 PC
Halb-Baguette fitness 27 VGB

2103486

 125g
 50
 32



 15' |  210°C |  180°C |  14'-16'

Softbaguette 27 TS

Softbaguette 27 TS
Softbaguette 27 TS

2103550

 140g
 50
 32



 15'

Demi baguette white 27 FB

Demi baguette blanche 27 FB
Halb-Baguette Weizen 27 FB

2103503

 125g
 50
 32



 0' |  230°C |  200°C |  0'-3'

Demi baguette white 27 PB

Demi baguette blanche 27 PC
Halb-Baguette Weizen 27 VGB

2103107

 125g
 50
 32



 15' |  210°C |  180°C |  14'-16'

Baguette white 20 PB

Baguette blanche 20 PC
Baguette Weizen 20 VGB

2103135

 105g
 60
 32



 15' |  210°C |  180°C |  11'-13'

Demi baguette brown 27 PB

Demi baguette grise 27 PC
Halb-Baguette braun 27 VGB

2103083

 125g
 50
 32



 15' |  210°C |  180°C |  14'-16'

Baguette brown 20 PB

Baguette grise 20 PC
Baguette braun 20 VGB

2103138

 105g
 60
 32



 15' |  210°C |  180°C |  11'-13'

Petit pain white 18 PB

Petit pain blanc 18 PC

Baguette Brötchen Weizen 18 VGB

2103104

 80g

 75

 32



 15' |  210°C |  180°C |  11'-13'

Petit pain brown 18 PB

Petit pain gris 18 PC

Baguette Brötchen braun 18 VGB

2103850

 80g

 75

 28



 15' |  210°C |  180°C |  11'-13'

Petit pain fitness 18 PB

Petit pain fitness 18 PC

Baguette Brötchen fitness VGB

2103891

 80g

 75

 32



 15' |  210°C |  180°C |  11'-13'

Technical data sheets of all our products are available on:
<https://specification.llbg.com>



Des fiches techniques de tous nos produits sont disponibles sur:
<https://specification.llbg.com>



Technische Datenblätter aller unserer Produkte sind verfügbar auf:
<https://specification.llbg.com>



Rustic Demi Baguettes Demi Baguettes Rustiques Rustikale Halb-Baguettes

Demi baguette white BIO Tradition PB
Demi baguette blanche BIO Tradition PC
Halb-Baguette Weizen BIO Tradition VGB
2307051



125g
40
32



15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Petit pain white Tradition PB
Piccolo blanc Tradition PC
Weizenbrötchen Tradition VGB
2307055

100g
60
32



15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Petit pain multicereals Tradition PB
Piccolo multicéréales Tradition PC
Brötchen korn Tradition VGB
2307054

100g
60
32



15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Demi Ciabattas Demi Ciabattas Halbe Ciabattas

Ciabatta FB
Ciabatta FB
Ciabatta FB
2306024

160g
40
32



0' | 230°C | 200°C | 0'-3'

Ciabatta snack fitness FB
Ciabatta snack fitness FB
Ciabatta Snack Fitness FB
2306980

125g
50
32



0' | 230°C | 200°C | 0'-3'

Ciabatta snack with tomatoes FB
Ciabatta snack aux tomates FB
Ciabatta Snack mit Tomaten FB
2306501

125g
50
32



0' | 230°C | 200°C | 0'-3'

Ciabatta snack FB
Ciabatta snack FB
Ciabatta Snack FB
2306500

125g
50
32



0' | 230°C | 200°C | 0'-3'

Ciabatta snack with green olives FB
Ciabatta snack aux olives vertes FB
Ciabatta Snack mit grünen Oliven FB
2306502

125g
50
32



0' | 230°C | 200°C | 0'-3'

Tips for optimal baking results

Always store our products at minimum -18°C.

Always keep the outer boxes and inner packaging well sealed, to prevent freezer burn.

Leave the label on the box, or hold onto it if you store the products in the bag.

Take only the products you need from the box and return it to the freezer immediately.

Always preheat the oven according to the baking instructions. This will usually be 30°C higher than the baking temperature.



Conseils pour une cuisson optimale

Conservez toujours nos produits à une température de minimum -18°C.

Conservez les caisses et emballages intérieurs toujours fermés pour éviter toute brûlure par le froid.

Laissez l'étiquette sur la boîte ou conservez-la si vous conservez les produits dans le sachet.

Ne retirez de la boîte que les produits dont vous avez besoin et remettez immédiatement la boîte au congélateur.

Faites toujours chauffer le four selon les instructions de cuisson. Soit le plus souvent 30°C de plus que la température de cuisson.



Tipps für ein optimales Backergebnis

Bewahren Sie unsere Produkte stets bei mindestens -18°C.

Halten Sie Umkartons und Innenverpackungen stets geschlossen, so vermeiden Sie Gefrierbrand.

Lassen Sie das Etikett auf der Schachtel oder bewahren Sie es, wenn Sie die Produkte im Beutel aufbewahren.

Nehmen Sie nur die Produkte aus der Schachtel, die Sie benötigen und stellen Sie die Schachtel sofort wieder in den Tiefkühler.

Heizen Sie den Ofen stets vor, wie in den Backanweisungen angegeben. Meistens liegt dies 30°C höher als die Backtemperatur.





Pan bagnat white - floured large TS

Pan bagnat blanc - fariné large TS

Pan Bagnat Weizen - bemehlt large TS

2103902

 110g
 45
 28



 15'

Pan bagnat multi large TS

Pan bagnat multi large TS

Pan bagnat Korn groß TS

2103853

 110g
 45
 28



 15'

Pan bagnat white large TS

Pan bagnat blanc large TS

Pan Bagnat Weizen groß TS

2103186

 110g
 45
 32



 15'

Faluche rondo TS

Faluche rondo TS

Faluche rondo TS

2401578

 115g
 35
 40



 60'

Pan bagnat brown large TS

Pan bagnat gris large TS

Pan Bagnat braun groß TS

2103185

 110g
 45
 28



 15'

Soft roll ancient grains TS

Petit pain soft céréales anciennes TS

Soft Brotchen Urgetreide TS

2306524

 100g
 60
 32



 15'

Small Lunch Rolls & Bagnats 76-165 g

Petits Pains lunch & Bagnats 76-165 g

Sandwichartikel & Bagnats 76-165 g

Petit pain soft white ts

Soft piccolo blanc TS

Softes Weizenbrötchen TS

2306522

80g
75
32



Italian bun PB

Boule italienne PC

Italienisches Rundbrötchen VGB

2103418

120g
40
32



15'



15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Petit pain soft multi TS

Soft piccolo multi TS

Softes Kornbrötchen TS

2306523

80g
75
32



Crusty jumbo roll PB

Pistolet jumbo PC

Rundbrötchen Jumbo VGB

2103856

100g
50
28



15'



15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Malt roll round PB

Boule de malt PC

Malzbrötchen VGB

2103971

125g
45
32



Crusty maxi roll PB

Pistolet maxi PC

Rundbrötchen Maxi VGB

2104033

90g
55
28



15' | 210°C | 180°C | 14'-16'



15' | 210°C | 180°C | 11'-13'



Panini white 27 TS

Panini blanc 27 TS

Panini Weizen 27 TS

2103987

🕒 125g
📦 50
🏠 32



❄️ 15'

Panini provence herbs 27 TS

Panini aux herbes 27 TS

Panini mit Kräutern 27 TS

2103160

🕒 125g
📦 50
🏠 32



❄️ 15'

Panini white pre-grilled 27 TS

Panini blanc pré-grillé 27 TS

Panini Weizen vorgegrillt 27 TS

2103802

🕒 125g
📦 50
🏠 32



❄️ 15'

Panini provence herbs pre-grilled 27 TS

Panini aux herbes pré-grillé 27 TS

Panini mit Kräutern vorgegrillt 27 TS

2103849

🕒 125g
📦 50
🏠 32



❄️ 15'



Soft Rolls Petits Pains doux Soft-Brötchen

Soft roll white TS
 Soft boule blanc TS
 Softes Rundbrötchen Weizen TS
2104274

-  70g
-  75
-  32



 15'

Soft roll multi TS
 Soft boule multi TS
 Softes Rundbrötchen Korn TS
2104276

-  70g
-  75
-  32



 15'

Soft roll brown TS
 Soft boule gris TS
 Softes Rundbrötchen braun TS
2104275

-  70g
-  75
-  32



 15'

Soft lunch roll white TS
 Petit pain lunch soft blanc TS
 Lunchbrötchen Soft Weizen TS
2102110

-  63g
-  75
-  32



 15'



Small Rolls 45-75 g Petits Pains 45-75 g Kleinbrötchen 45-75 g

Baker's brioche roll with butter TS

Sandwich boulanger au beurre TS
Softbrötchen Bäcker TS

2102091

 55g
 7x10
 28



Chocolate roll TS

Petit pain rond au chocolat TS
Rundbrötchen mit Schoko TS

2102119

 50g
 50
 64



 15'

 15'

Brioche roll TS

Sandwich TS
Softbrötchen TS

2104311

 45g
 5x20
 32



 15'

Raisin roll TS

Petit pain rond aux raisins TS
Rundbrötchen mit Rosinen TS

2102120

 50g
 50
 64



 15'

Sweet brioches

Brioche buns, so light and fluffy that they're almost like cakes, are unexpectedly versatile. They're ideal for combining with sweet toppings, but equally good with savoury sandwich fillings. And they make the perfect accompaniment to foie gras at your holidays table.



Sandwichs

Les petits pains sandwichs, si légers et aérés que l'on dirait des petits cakes, offrent un nombre incroyable de possibilités. Parfaits avec du sucré, ils se marient aussi délicieusement avec une garniture salée pour sandwich. Ou encore avec du foie gras les jours de fête.



Briochebrötchen

Briochebrötchen, so leicht und luftig, dass es beinahe Kuchen sind, sind überraschend vielseitig. Sie können sowohl mit süßem, aber auch pikantem Brotbelag kombiniert werden. Und sie sind während der Feiertage der ideale Begleiter für Gänseleberpastete.

Crispy Rolls

Petits Pains croustillants

Knusprige Brötchen

.....

Roll white PB

Pistolet blanc PC

Rundbrötchen Weizen VGB

2103942

75g
60
32



15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Baker's roll white FB

Pistolet boulanger blanc FB

Rundbrötchen Bäcker Weizen FB

2104319

70g
60
32



15' | 210°C | 180°C | 3'-5'

Fb

NEW

Multicereals roll PB

Pistolet multicéréales PC

Rundbrötchen Korn VGB

2103943

75g
60
32



15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Spelt roll PB

Pistolet épeautre PC

Dinkelbrötchen VGB

2103991

70g
75
32



15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Mediterranean roll with herbs PB

Petit pain méditerranéen aux herbes PC

Mediterranes Brötchen mit Kräutern VGB

2103972

75g
60
32



15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Tiger roll PB

Pistolet tigre PC

Rundbrötchen Tiger VGB

2104156

70g
65
32



15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Ciabattina PB

Ciabattina PC

Mini Ciabatta VGB

2103157

75g
90
32



15' | 210°C | 180°C | 8'-10'

Panther roll PB

Pistolet panthère PC

Rundbrötchen Panther VGB

2104318

70g
65
32



15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

NEW



Kaiser roll PB

Pain empereur PC
Kaiserbrötchen VGB

2103203

 65g
 95
 32



 15' |  210°C |  180°C |  11'-13'

Farmer's roll white PB

Pistolet de campagne blanc PC
Rustikales Rundbrötchen Weizen VGB

2103782

 65g
 75
 28



 15' |  210°C |  180°C |  11'-13'

Kaiser roll with poppy seeds PB

Pain empereur au pavot PC
Kaiserbrötchen Mohn VGB

2103204

 65g
 95
 32



 15' |  210°C |  180°C |  11'-13'

Farmer's roll brown PB

Pistolet de campagne gris PC
Rustikales Rundbrötchen braun VGB

2103783

 65g
 75
 28



 15' |  210°C |  180°C |  11'-13'

Kaiser roll with sesame seeds PB

Pain empereur au sésame PC
Kaiserbrötchen Sesam VGB

2103205

 65g
 95
 32



 15' |  210°C |  180°C |  11'-13'

Farmer's roll source of fibres PB

Pistolet de campagne source de fibres PC
Rustikales Brötchen Ballaststoffquelle VGB

2103944

 65g
 75
 28



 15' |  210°C |  180°C |  11'-13'

Kaiser roll multicereals PB

Pain empereur multigrains PC
Kaiserbrötchen Korn VGB

2103223

 65g
 95
 32



 15' |  210°C |  180°C |  11'-13'

Wholemeal roll PB

Pistolet complet PC
Rundbrötchen vollkorn VGB

2104090

 65g
 75
 32



 15' |  210°C |  180°C |  11'-13'

Kaiser roll Alsace PB

Pain empereur Alsace PC
Kaiserbrötchen Elsass VGB

2103698

 65g
 95
 32



 15' |  210°C |  180°C |  11'-13'

Petit pain white 15 PB

Piccolo blanc 15 PC

Weizenbrötchen 15 VGB

2103108

 60g
 100
 32



 15' |  210°C |  180°C |  11'-13'

Petit pain brown 15 PB

Piccolo gris 15 PC

Brötchen braun 15 VGB

2103117

 60g
 100
 32



 15' |  210°C |  180°C |  11'-13'

Petit pain multicerals PB

Piccolo multicéréales PC

Brötchen Korn VGB

2103225

 60g
 90
 32



 15' |  210°C |  180°C |  11'-13'





Single serving
 Petits Pains individuels
 Einzelverpackung

Surprise bread + 25 mini brioche rolls TS
 Pain surprise + 25 mini sandwiches TS
 Brot + 25 mini Softbrötchen TS
2102053

1.800g
 2
 32



60'

Mini mix pan bagnat TS
 Mini mix pan bagnat TS
 Mini Mix Pan Bagnat TS
2103588

40g
 3 x 25
 56



15'

Mini mix soft square TS
 Mini mix soft carré TS
 Mini mix soft Kastenbrötchen TS
2307080

40g
 3 x 25
 64



15'

Mini soft lunch roll white TS
 Mini soft pain lunch blanc TS
 Mini Lunchbrötchen soft Weizen TS
2102028

30g
 150
 32



15'

Mini mix soft round TS
 Mini mix soft rond TS
 Mini mix soft rund TS
2102108

30g
 3 x 25
 64



15'



Mini Rolls < 45 g

Mini Pains < 45 g

Mini-Brötchen < 45 g

Mini brioche roll TS

Mini sandwich TS

Mini Softbrötchen TS

2102054

🥞 27g
📦 6x25
🧺 32



Mini mix pains de table FB

Mini mix pains de table FB

Mini mix pains de table FB

5001718

🥞 35g
📦 3x35
🧺 64



❄️ 15'

❄️ 0' | 🍳 230°C | 🍳 200°C | ⌚ 0'-3'

Mini ciabattina FB

Mini ciabattina FB

Mini Ciabatta FB

2306127

🥞 40g
📦 3x25
🧺 64



Mini mix classic FB

Mini mix classic FB

Mini mix classic FB

2103518

🥞 32g
📦 3x25
🧺 64



❄️ 0' | 🍳 230°C | 🍳 200°C | ⌚ 0'-3'

❄️ 0' | 🍳 230°C | 🍳 200°C | ⌚ 0'-3'

Mini mix rustic FB

Mini mix rustic FB

Mini mix Rustic FB

2306112

🥞 40g
📦 3x25
🧺 64



Mini mix farmer's roll PB

Mini mix pistolets de campagne PC

Mini Mix Rustikales Rundbrötchen VGB

2104434

🥞 40g
📦 3x25
🧺 64



NEW

❄️ 0' | 🍳 230°C | 🍳 200°C | ⌚ 0'-3'

❄️ 15' | 🍳 210°C | 🍳 180°C | ⌚ 8'-10'

Petit pain restaurant white PB

Petit pain restaurant blanc PC

Mini Weizenbrötchen VGB

2103284

 35g
 190
 32



 15' |  210°C |  180°C |  8'-10'

Mini mix Kaiser PB

Mini mix empereur PC

Mini mix Kaiserbrötchen VGB

2103855

 35g
 6 x 25
 28



 15' |  210°C |  180°C |  8'-10'

Petit pain restaurant brown PB

Petit pain restaurant gris PC

Mini Brötchen braun VGB

2103356

 35g
 190
 32



 15' |  210°C |  180°C |  8'-10'

Thaw & Serve:

And that's really all you need to do.

Fully baked:

No need to defrost - Only 3 minutes bake-off.
30 minutes time gain per bake-off session.

No surpluses, no shortages.

Part-baked:

Thaw the products briefly, then use your
craftsmanship to bake them off to perfection.

Thaw & Serve:

Thaw & Serve signifie littéralement 'décongeler et
servir'. C'est tout ce que vous avez à faire.

Fully baked:

 Inutile de décongeler - Un temps de cuisson de 3
minutes seulement. 30 minutes gagnées par cycle
de cuisson. Pas d'excédents ni de pénurie.

Pré-cuit:

Décongeler brièvement et d'en achever la cuisson
avec votre savoir-faire.

Thaw & Serve:

Thaw & Serve bedeutet wörtlich 'auftauen und
servieren'. Mehr brauchen Sie nicht zu tun.

Fully baked:

 Auftauen nicht nötig - Nur 3 Minuten Backzeit.
30 Minuten Zeitersparnis pro Backsession.
Bedarfsgerechte Zubereitung möglich.

Vorgebacken:

Kurz auftauen und fachkundig abbacken.

Tear & share Pain à partager Brötchenkranz

Pane trio fitness PB

Pane trio fitness PC

Pane trio Fitness VGB

2103993

 125g
 50
 32



 15' |  210°C |  180°C |  14'-16'

Pane trio sesame & poppy seeds PB

Pane trio sésame & pavot PC

Pane trio Sesam & Mohn VGB

2103995

 125g
 50
 32



 15' |  210°C |  180°C |  14'-16'

Pane trio thyme & lavender PB

Pane trio thym & lavande PC

Pane trio Thymian-Lavendel VGB

2103994

 125g
 50
 32



 15' |  210°C |  180°C |  14'-16'





Classic Loaves Pains Classiques Klassische Broten

.....

Tin loaf white PB
Carré blanc PC
Kastenweißbrot VGB
2102016

800g
 6
 28



+90' cool down after baking 0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Tin loaf brown PB
Carré gris PC
Kastenmischbrot VGB
2102008

800g
 6
 28



+90' cool down after baking 0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Tiger bread PB
Carré tigre PC
Tigerbrot VGB
2102009

800g
 6
 28



+90' cool down after baking 0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Tin loaf wholemeal PB
Carré intégral PC
Kastenbrot vollkorn VGB
2102017

800g
 6
 28



+90' cool down after baking 0' | 240°C | 210°C | 9'-11'



Loaves

Grands Pains

Große Brote

White farmhouse loaf PB
Pain de campagne blanc PC
Bauernweißbrot VGB

2102005

800g

8

28



+90' cool down after baking

0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Forestier PB
Forestier PC
Forestier VGB

2102128

620g

12

32



+90' cool down after baking

0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Breughel bread PB
Pain Breughel PC
Mischbrot mit Weizenkörnern
bestreut VGB

2102007

800g

6

28



+90' cool down after baking

0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Carro tiger PB
Carro tigre PC
Carro Tiger VGB

2104277

400g

24

28



+90' cool down after baking

0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Boulot Alsace PB
Boulot Alsace PC
Boulot Elsass VGB

2102023

620g

8

28



+90' cool down after baking

0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Carro panther PB
Carro panthère PC
Carro Panther VGB

2104278

400g

24

28



+90' cool down after baking

0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Rustic Loaves Pains Rustiques Rustikale Broten

Farmer's bread white Tradition PB

Bûcheron blanc Tradition PC

Holzhackerbrot Weizen Tradition VGB

2307013

800g

7

32



+90' cool down after baking 0' | 240°C | 210°C | 14'-16'

Farmer's bread brown Tradition PB

Bûcheron gris Tradition PC

Holzhackerbrot braun Tradition VGB

2307014

800g

7

28



+90' cool down after baking 0' | 240°C | 210°C | 14'-16'

Pavé campagnard dark Tradition PB

Pavé campagnard foncé Tradition PC

Pavé Campagnard dunkel Tradition VGB

2306114

640g

11

32



+90' cool down after baking 0' | 240°C | 210°C | 14'-16'

Boulot spelt Tradition PB

Boulot épeautre Tradition PC

Boulot Dinkel Tradition VGB

2307049

500g

15

32



+60' cool down after baking 0' | 240°C | 210°C | 14'-16'

Boulot multiseeds Tradition PB

Boulot multigraines Tradition PC

Boulot Korn Tradition VGB

2307050

500g

15

32



+60' cool down after baking 0' | 240°C | 210°C | 14'-16'

Pavé rustique Tradition PB

Pavé rustique Tradition PC

Pavé rustique Tradition VGB

2307046

500g

15

32



+60' cool down after baking 0' | 240°C | 210°C | 14'-16'

Pavé campagnard Tradition PB

Pavé campagnard clair Tradition PC

Pavé Campagnard Tradition VGB

2307047

500g

15

32



+60' cool down after baking 0' | 240°C | 210°C | 14'-16'

Tip

Carefully follow the baking instructions on the label. The ideal baking temperatures and times may vary, depending on the type of oven. If you make any changes during the baking process, it is preferable to adjust the temperature rather than the baking time.

Allow the products to cool after baking. This will make them easy to cut, and larger loaves will also be at just the right temperature.

Conseil

Suivez rigoureusement les instructions de cuisson sur l'étiquette. Les températures et temps de cuisson idéaux peuvent varier d'un type de four à l'autre. Si vous apportez des modifications pendant le processus de cuisson, mieux vaut adapter la température que le temps de cuisson.

Laissez toujours les produits refroidir après cuisson, a fortiori les grands pains, pour pouvoir les couper plus facilement.

Miche paysanne Tradition PB

Miche paysanne Tradition PC

Miche paysanne Tradition VGB

2104184

 450g

 14

 32



+60' cool down after baking  0' |  240°C |  210°C |  14'-16'

Batard Campagne Tradition PB

Batard campagne Tradition PC

Batard Campagne Tradition VGB

2104185

 450g

 14

 32



+60' cool down after baking  0' |  240°C |  210°C |  14'-16'

Bûche 5 seeds Tradition PB

Bûche 5 graines Tradition PC

Bûche 5-Körner Tradition VGB

2104186

 450g

 14

 32



+60' cool down after baking  0' |  240°C |  210°C |  14'-16'

Pavé honey & nuts Tradition PB

Pavé miel & noix Tradition PC

Pavé Honig & Nüsse Tradition VGB

2306118

 410g

 15

 32



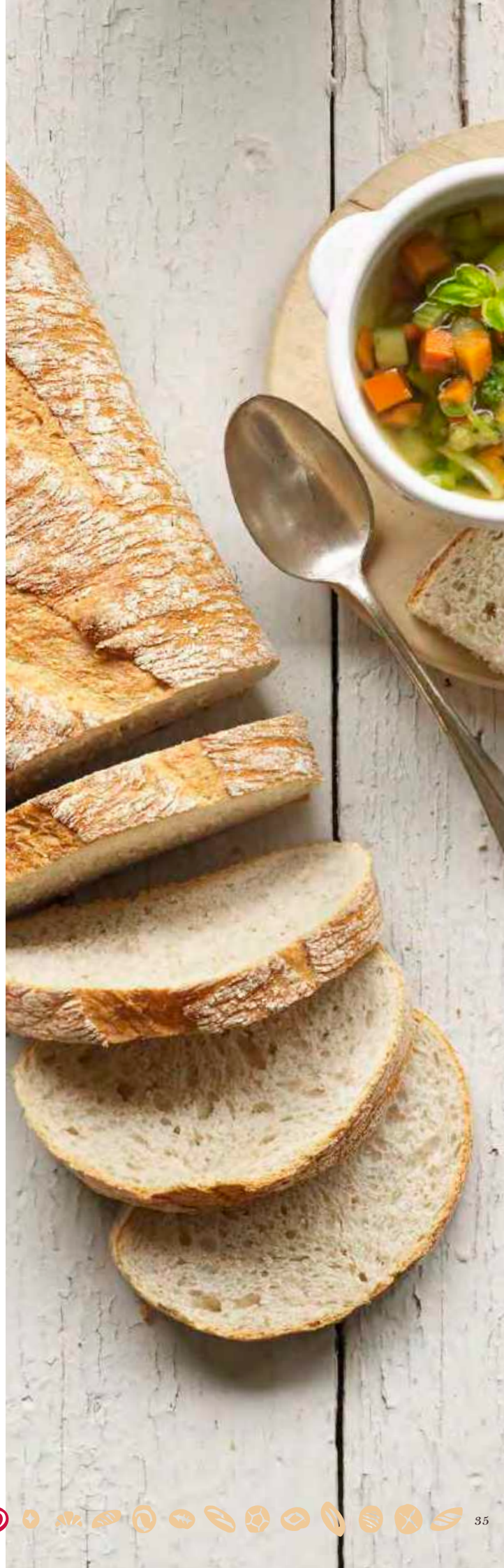
+60' cool down after baking  0' |  240°C |  210°C |  14'-16'

Tipp

Befolgen Sie den Backanweisungen auf dem Etikett sorgfältig. Je nach Ofentyp können die idealen Backtemperaturen und -Zeiten variieren.

Wenn Sie während des Backprozesses Änderungen vornehmen, können Sie besser die Temperatur anpassen als die Backzeit.

Lassen Sie die Produkte abkühlen, nachdem Sie diese gebacken haben. So können Sie diese einfach schneiden und weisen auch größere Brote die richtige Temperatur auf.



Sliced Breads Pains prédécoupés Geschnittene Toastbrote

Tin loaf white prepacked - 27 slices TS

Carré blanc coupé pré-emballé - 27 tranches TS
Kastenweißbrot vorverpackt - 27 Scheiben TS

2102010

800g
6
32



60'

Toastbread white 11x11cm prepacked - 20 slices TS

Pain toast blanc coupé 11 x 11cm pré-emballé - 20 tranches TS
Toastbrot 11x11cm vorverpackt - 20 Scheiben TS

2401564

800g
10
42



60'

Toastbread white 9x9cm prepacked - 24 slices TS

Pain toast blanc coupé 9 x 9cm pré-emballé - 24 tranches TS
Toastbrot 9x9cm vorverpackt - 24 Scheiben TS

2102050

520g
8
44



60'

Tin loaf brown prepacked - 27 slices TS

Carré gris coupé pré-emballé - 27 tranches TS
Kastenmischbrot vorverpackt - 27 Scheiben TS

2102015

800g
6
32



60'

Decrusted white bread prepacked - 32 slices TS

Pain blanc sans croûtes coupé pré-emballé - 32 tranches TS
Weizenbrot ohne Kruste vorverpackt - 32 Scheiben TS

5001729

495g
14
32



60'

Raisins loaf prepacked - 28 slices TS

Cramique coupé pré-emballé - 28 tranches TS
Rosinenbrot vorverpackt - 28 Scheiben TS

2102014

800g
6
32



60'

Decrusted brown bread prepacked - 32 slices TS

Pain gris sans croûtes coupé pré-emballé - 32 tranches TS
Mischbrot ohne Kruste vorverpackt - 32 Scheiben TS

5001730

495g
14
32



60'

Gluten-free and lactose-free loaf white TS

Pain sans gluten et sans lactose blanc TS

Glutenfreies und laktosefreies Weißbrot TS

2401629

 400g

 5

 120



 60'

Gluten-free and lactose-free loaf multicereals TS

Pain sans gluten et sans lactose multicéréales TS

Glutenfreies und laktosefreies Kornbrot TS

2401630

 400g

 5

 120



 60'

The pre-packaged and pre-cut gluten-and lactose-free breads only need to be thawed in their packaging. It is therefore no problem to sell them together with the other products in your shop.



Il vous suffit de décongeler ces pains sans gluten et sans lactose pré-emballés et prédécoupés dans leur emballage. Ce n'est donc pas un problème de les vendre avec les autres produits dans votre magasin.



Die vorverpackten und vorgeschnittenen gluten- und laktosefreien Brote müssen Sie lediglich in der Verpackung auftauen. Es ist also kein Problem, sie zusammen mit den anderen Produkten in Ihrem Geschäft zu verkaufen.







Viennoiserie

Ready to bake

Prêt-à-cuire

Backfertig 40

Ready to proof

Prêt-à-pousser

Ungegärt 44



Buttercroissant curved RTB

Croissant courbé au beurre PAC

Buttercroissant gebogen BF

2204110

🕒 70g
📦 112
📦 40



❄️ 30' | 🍳 200°C | 🍳 170°C | ⌚ 17'-19'*

Buttercroissant straight RTB

Croissant droit au beurre PAC

Buttercroissant gerade BF

2204117

🕒 65g
📦 80
📦 56



❄️ 30' | 🍳 200°C | 🍳 170°C | ⌚ 17'-19'*

Artisan buttercroissant RTB

Croissant à l'ancienne au beurre PAC

Buttercroissant à l'ancienne BF

2204154

🕒 70g
📦 60
📦 64



❄️ 30' | 🍳 200°C | 🍳 170°C | ⌚ 17'-19'*

Buttercroissant with apricots RTB

Croissant au beurre aux abricots PAC

Buttercroissant Aprikose BF

2204098

🕒 130g
📦 52
📦 63



❄️ 30' | 🍳 200°C | 🍳 170°C | ⌚ 20'-22'*

* For an optimal result: keep the key closed the first 8 minutes. | Pour un résultat optimal: clé fermée pendant les 8 premières minutes. | Für ein optimales Ergebnis: Abzugshaube geschlossen halten während der ersten 8 Minuten.



A still life composition featuring a white ceramic teapot, a small bowl of honey with a wooden dipper, and a plate of golden-brown croissants on a light-colored textured surface.

ischer Schokolade BF

A close-up photograph of a single chocolate chip cookie. The cookie is golden-brown with a slightly irregular shape. It is decorated with a thick layer of white icing, which is spread in a somewhat abstract pattern. Several dark chocolate chips are visible, some embedded in the icing and others on the surface of the cookie. The background is a plain, light-colored surface.

hen BF



41

Butter roll with raisins RTB

Couque au beurre aux raisins PAC

Butterbrötchen mit Rosinen BF

2204231

85g
60
56



30' | 200°C | 170°C | 20'-22'*

Müsli swirl with forrest fruit RTB

Suisse ronde aux fruits des bois et muesli PAC

Schnecke mit Waldfrüchten und Müesli BF

2204254

100g
60
56



30' | 200°C | 170°C | 17'-19'*

Butter roll RTB

Couque au beurre PAC

Butterbrötchen BF

2204230

75g
60
56



30' | 200°C | 170°C | 20'-22'*

Pecan plait with maple syrup RTB

Couque aux noix de pécan au sirop d'érable PAC

Brötchen mit Pekannüsse und Ahornsirup BF

2204159

95g
48
88



15' | 210°C | 180°C | 19'-21'*

Swirl with sugar pearls RTB

Suisse ronde aux perles de sucre PAC

Schnecke mit Zuckerperlen BF

2204192

100g
60
56



30' | 200°C | 170°C | 17'-19'*

Palmier frangipane with butter RTB

Palmier frangipane au beurre PAC

Palmier Frangipane mit Butter BF

2204145

90g
45
64



30' | 200°C | 170°C | 17'-19'*

Round swirl with butter RTB

Suisse ronde au beurre PAC

Butter-Rosinenschnecke BF

2204190

100g
60
56



30' | 200°C | 170°C | 17'-19'*

Custard square with butter RTB

Carré à la crème au beurre PAC

Cremetasche Viereck mit Butter BF

2104284

120g
80
56



30' | 200°C | 170°C | 20'-22'*

Long suisse with butter RTB

Suisse longue au beurre PAC

Butter Rosinenstange BF

2505163

100g
80
48



30' | 200°C | 170°C | 17'-19'*

Figure of eight RTB

Couque huit PAC

Achter BF

2204141

100g
60
56



30' | 200°C | 170°C | 17'-19'*

* For an optimal result: keep the key closed the first 8 minutes. | Pour un résultat optimal: clé fermée pendant les 8 premières minutes. | Für ein optimales Ergebnis: Abzugshaube geschlossen halten während der ersten 8 Minuten.

Apple turnover with sugar RTB

Gosette aux pommes au sucre PAC

Blätterteigtasche Apfel mit Zucker BF

2505125 2504325

 115g

 90

 44



Improved
recipe

 30' |  170°C |  170°C |  30'-32'*

Cherry turnover with sugar RTB

Chausson aux cerises au sucre PAC

Blätterteigtasche Kirsch mit Zucker BF

2104314 2505124

 125g

 60

 44



Improved
recipe

 30' |  170°C |  170°C |  30'-32'*

Apricot turnover with sugar RTB

Gosette aux abricots au sucre PAC

Blätterteigtasche Aprikose mit Zucker BF

2505100 2104441

 115g

 80

 44



Improved
recipe

 30' |  170°C |  170°C |  30'-32'*

Mini mix viennoiserie with butter RTB

Mini mix viennoiseries au beurre PAC

Mini Mix süße Brötchen mit Butter BF

2204105

 30g

 3x45

 80



 30' |  200°C |  170°C |  17'-19'*





Chocolate - custard roll with butter RTP

Pain au chocolat & crème PAP

Schokoladenbrötchen mit Creme UGG

2504231

🕒 90g
📦 135
🧺 44



❄️ 15' | 🍷 105' | 🍳 200°C | 🍳 170°C | ⌚ 17'-19'*

Long raisin roll with butter RTP

Suisse longue PAP

Rosinenstange UGG

2504202

🕒 88g
📦 150
🧺 44



❄️ 15' | 🍷 105' | 🍳 200°C | 🍳 170°C | ⌚ 17'-19'*

Chocolate roll with butter RTP

Pain au chocolat au beurre PAP

Schokoladenbrötchen mit Butter UGG

2504261

🕒 75g
📦 170
🧺 44



❄️ 15' | 🍷 105' | 🍳 200°C | 🍳 170°C | ⌚ 17'-19'*

Frangipane roll RTP

Feuilleté frangipane PAP

Frangipanebrötchen UGG

2504209

🕒 80g
📦 140
🧺 44



❄️ 15' | 🍷 105' | 🍳 200°C | 🍳 170°C | ⌚ 17'-19'*

Raisin swirl with butter RTP

Suisse ronde PAP

Rosinenschnecke UGG

2504203

🕒 100g
📦 150
🧺 44



❄️ 15' | 🍷 105' | 🍳 200°C | 🍳 170°C | ⌚ 17'-19'*

Figure of eight RTP

Couque huit PAP

Achter UGG

2504317

🕒 100g
📦 60
🧺 72



❄️ 15' | 🍷 105' | 🍳 200°C | 🍳 170°C | ⌚ 17'-19'*

* For an optimal result: keep the key closed the first 8 minutes. | Pour un résultat optimal: clé fermée pendant les 8 premières minutes. | Für ein optimales Ergebnis: Abzugshaube geschlossen halten während der ersten 8 Minuten.



Ready to proof Prêt-à-pousser Ungegärt

Square puff pastry unfilled RTP

Carré crème non fourré PAP
Cremetasche ungefüllt UGG

2504207

-  58g
-  220
-  44



 15' |  105' |  200°C |  170°C |  17'-19'*

Deco icing white

Deco icing white
Deco icing Weiß

2401606

-  600g
-  6
-  145



Deco icing cacao

Deco icing cacao
Deco icing Kakao

2401607

-  600g
-  6
-  145



Tip icing

Pimp your morning goods with a crispy icing. Always on cooled down products.

Conseil glacer

Mettre vos viennoiseries d'avantage en valeur?
Prévoyez un glaçage croquant.
Glaçer de blanc ou de noir ce fait sur un produit froid.

Tipp Glasur

Machen Sie Ihr Feingebäck zum Eyecatcher und überziehen Sie es mit einer knusprigen Glasur. Die Glasur wird nach dem Abkühlen des Produktes abgetragen.







Pâtisserie

Sweet Break | Pause sucrée | Süße Pause

Muffins & Cakes | Muffin & Cakes | Muffins & Kuchen

48

Donuts

50

Classic Pastry | Pâtisseries Classiques | Klassisches Gebäck

52

Biscuits | Biscuits | Dauergebäck

54

Cups | Verrines | Verrinen

54


La Lorraine
Baking passion

Muffins & Cakes

Muffins & Cakes

Muffins & Kuchen

Muffin plain large TS

Muffin nature large TS

Muffin natur groß TS

2007616

100g

18

120



30'

Muffin with chocolate medium TS

Muffin au chocolat medium TS

Muffin mit Schokolade medium TS

2007520

70g

24

120



30'

Muffin with chocolate large TS

Muffin au chocolat large TS

Muffin mit Schokolade groß TS

2007508

100g

18

120



30'

Brownie TS

Brownie TS

Brownie TS

2401431

75g

24

152



30'

Muffin plain medium TS

Muffin nature medium TS

Muffin natur medium TS

2007519

70g

24

120



30'

Cakeplate with almonds & belgian apples TS

Plaque de cake aux amandes & pommes belges TS

Plattenkuchen mit Mandeln & belgischen Äpfeln TS

2008024

2.200g

2

44



180'

Muffins party box TS (plain, chocolate, caramel, lemon & strawberry)

Muffins party box TS (nature, chocolat, caramel, citron, & fraise)

Muffins party box TS (natur, Schokolade, Karamell, Zitrone, & Erdbeere)

2007525

70g

5 x 5

120



30'

Apple cake TS

Cake aux pommes TS

Apfelkuchen TS

2008007

 450g

 7

 120



 60'

Buttercake TS

Cake au beurre TS

Butterkuchen TS

2104175

 280g

 14

 44



 60'

Buttercake with belgian apples TS

Cake au beurre aux pommes belges TS

Butterkuchen mit belgischen Äpfeln TS

2104176

 280g

 14

 44



 60'

Buttercake with belgian chocolate TS

Cake au beurre au chocolat belge TS

Butterkuchen mit belgischer Schokolade TS

2104177

 280g

 14

 44



 60'

Buttercake with rhubarb TS

Cake au beurre à la rhubarbe TS

Butterkuchen mit Rhabarber TS

2104179

 280g

 14

 44



 60'



Donuts

.....

Donut plain TS

Donut nature TS

Donut natur TS

2104181

 48g

 48

 88



 30'

Donut with sugar TS

Donut au sucre TS

Donut gezuckert TS

2401488

 49g

 48

 88



 30'

Donut crunchy candy white TS

Donut blanc crunchy candy TS

Donut crunchy candy weiß TS

2104234

 58g

 48

 88



NEW

 30'

Donut strawberry flavour TS

Donut goût fraise TS

Donut Erdbeergeschmack TS

2104168

 58g

 48

 88



 30'

Donut banana flavour TS

Donut goût banane TS

Donut Bananengeschmack TS

2104169

 58g

 48

 88



 30'

Donut cocoa TS

Donut cacao TS

donut Kakao TS

2104180

 58g

 48

 88



 30'

Donut cocoa with almonds TS

Donut cacao aux amandes TS

Donut Mandel-Kakao TS

2104167

 58g

 48

 88



 30'

Donut party box TS (chocolate & hazelnuts, cacao with almonds, strawberry flavour, cocoa)

Donut party box TS (chocolat & noisette, cacao aux amandes, goût fraise, cacao)

Donut party box TS (Schoko & Haselnuss, Mandel-Kakao, Erdbeergeschmack, Kakao)

2104170

 58g

 4 x 12

 88



 30'

Donut festival TS

Donut festival TS

Donut Festival TS

2104166

 58g
 48
 88



 30'

Donut chocolate & hazelnuts TS

Donut chocolat & noisette TS

Donut Schoko & Haselnuss TS

2104165

 58g
 48
 88



 30'

Donut with cocoa-hazelnut filling TS

Donut fourré cacao-noisette TS

Donut Schoko-Haselnussfüllung TS

2401532

 68g
 48
 80



 30'

Donut with vanilla filling TS

Donut fourré vanille TS

Donut mit Vanillefüllung TS

2401533

 68g
 48
 80



 30'

Donut with raspberry filling TS

Donut fourré framboise TS

Donut mit Himbeerfüllung TS

2401531

 68g
 48
 80



 30'



La Lorraine
DONUT
WORRY BE HAPPY

Classic Pastry Pâtisseries Classiques Klassisches Gebäck

Rice tartlet - puff pastry RTB

Tartelette au riz - pâte feuilletée PAC

Reistorte - Blätterteig BF

2007425

🕒 175g
📦 30
📦 120



❄️ 30' | 🍳 170°C | 🍳 170°C | ⌚ 37'-39'

Plum tartlet - shortcrust RTB

Tartelette aux prunes - pâte sablée PAC

Pflaumentorte - Mürbeteig BF

2007457

🕒 110g
📦 36
📦 120



❄️ 30' | 🍳 170°C | 🍳 170°C | ⌚ 30'-32'

Frangipane tartlet - puff pastry RTB

Tartelette frangipane - pâte feuilletée PAC

Blätterteigtörtchen Frangipane BF

2007431

🕒 113g
📦 30
📦 120



❄️ 30' | 🍳 170°C | 🍳 170°C | ⌚ 30'-32'

Norman apple tartlet - shortcrust RTB

Tartelette aux pommes paysanne - pâte sablée PAC

Apfeltorte Mürbeteig Stücke BF

2007489

🕒 135g
📦 24
📦 120



❄️ 30' | 🍳 170°C | 🍳 170°C | ⌚ 30'-32'

Matton tartlet - puff pastry RTB

Tartelette matons - pâte feuilletée PAC

Blätterteigtörtchen 'Matten' BF

2007414

🕒 128g
📦 30
📦 120



❄️ 90' | 🍳 170°C | 🍳 170°C | ⌚ 30'-32'

Artisan apple tartlet - shortcrust RTBB

Tartelette aux pommes à l'ancienne - pâte sablée PAC

Apfeltorte à l'ancienne - Mürbeteig BF

2007512

🕒 170g
📦 60
📦 44



❄️ 30' | 🍳 170°C | 🍳 170°C | ⌚ 30'-32'

Raspberry-crumble tartlet - shortcrust RTB

Crumble framboise PAC

Crumble Himbeere BF

2007629

🕒 144g
📦 36
📦 120



❄️ 30' | 🍳 170°C | 🍳 170°C | ⌚ 30'-32'

Rhubarb-lemon tartlet-shortcrust RTB

Tartelette au rhubarbe-citron - pâte sablée PAC

Rhabarber-Zitronentorte - Mürbeteig BF

2007511

🕒 170g
📦 60
📦 44



❄️ 30' | 🍳 170°C | 🍳 170°C | ⌚ 30'-32'

Berlin donut - not filled TS

Boule de Berlin - non fourrée TS

Berliner - ungefüllt TS

2401429

 60g
 48
 88



 30'

Bresilienne pie 10p pre-sliced TS

Brésilienne 10p précoupée TS

Bresilienne-Torte 10P vorgeschnitten TS

2007631

 1.500g
 4
 44



 10h in the refrigerator (4°C - 7°C)

Jam pastry sheet RTB

Carré confiture PAC

Tortenplatte Marmelade BF

2505108

 1.700g
 10
 44



 30' |  170°C |  170°C |  30'-32'



Biscuits

Biscuits

Dauergebäck

Belgian speculoos with almonds RTB

Spéculoos aux amandes PAC

Mandelspekulatius BF

2401615

🕒 60g
📦 90
📦 120



❄️ 30' | 🍪 205°C | 🍪 175°C | ⌚ 14'-16'

Belgian speculoos RTB

Spéculoos de Hasselt PAC

Hasselter Spekulatius BF

2401616

🕒 60g
📦 90
📦 120



❄️ 30' | 🍪 205°C | 🍪 175°C | ⌚ 14'-16'

Cups

Verrines

Verrinen

Mousse of forest fruit TS

Mousse aux fruits de la forêt TS

Waldfrucht mousse TS

2401611

🕒 80g
📦 12
📦 160



❄️ 240' in the refrigerator (4°C - 7°C)



Tiramisu classico TS

Tiramisu classico TS

Tiramisu classico TS

2401613

🕒 80g
📦 12
📦 160



❄️ 240' in the refrigerator (4°C - 7°C)



Chocolate mousse TS

Mousse au chocolat TS

Mousse au Chocolat TS

2401612

🕒 80g
📦 12
📦 160



❄️ 240' in the refrigerator (4°C - 7°C)



Tiramisu speculoos TS

Tiramisu au spéculoos TS

Tiramisu Spekulatius TS

2401614

🕒 80g
📦 12
📦 160



❄️ 240' in the refrigerator (4°C - 7°C)



Tip **Conseil** **Tipp**
Homemade speculoos | Spéculoos fait maison | Hausgemachte Spekulatius



Cut the speculoos into slices.

Coupez le spéculoos en petits morceaux.

Schneiden Sie die Spekulatius in kleinere Stücke.



Garnish the cookies; Sprinkle with almonds, dip in chocolate, ...

Décorez selon votre goût (parsemez d'amandes, trempez dans du chocolat, ...).

Dekorieren Sie nach Ihrem eigenen Geschmack: mit Mandeln bestreuen, in Schokolade tauchen, ...



❄️ 30' | 🍲 205°C | 🍲 175°C | ⌚ 14'-16'

Small speculoos cookies can be preserved in a closed box at 18 °C for a maximum of 14 days.

Des spéculoos petits à conserver dans un pot fermé à 18 °C pendant un maximum de 14 jours.

Kleine Spekulatius können in einer verschlossenen Box bei 18 °C für maximal 14 Tage aufbewahrt werden.







Savoury

Savoury snacks

Snacks salés

Herzhafte snacks 58



Sausage roll RTB

Pain saucisse PAC

Wurst im Teigmantel BF

2504280

📏 169g
📦 90
📦 44



❄️ 30' | 🍳 170°C | 🍳 170°C | ⌚ 30'-32'

Meat croquette roll RTB

Feuilleté croquette viande PAC

Fleischkrokette im Blatterteig BF

2104262

📏 210g
📦 30
📦 80



NEW

❄️ 30' | 🍳 170°C | 🍳 170°C | ⌚ 30'-32'

Chicken roll RTB

Pain saucisse au poulet PAC

Geflügelrolle BF

2504312

📏 169g
📦 45
📦 80



❄️ 30' | 🍳 170°C | 🍳 170°C | ⌚ 30'-32'

Ham & cheese roll - puff pastry RTB

Feuilleté au jambon & fromage PAC

Schinken-Käse-Brötchen BF

2505203

📏 140g
📦 60
📦 44



❄️ 30' | 🍳 170°C | 🍳 170°C | ⌚ 30'-32'

Demi Baguette Garlic PB

Demi baguette blanche à l'ail PC

Halb-Baguette mit Kräuter VGB

2104433

📏 170g
📦 3 x 16
📦 32



NEW

❄️ 15' | 🍳 210°C | 🍳 180°C | ⌚ 11'-13'



La Lorraine

Baking passion

Customer Service.

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

General

Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere
Belgium
e. export@llbg.com
www.lalorraine.com

Internal sales

Inge Uyttendaele
i.uyttendaele@llbg.com
t. +32 (0)53 60 78 70

International key account manager

Pieter Hullaert
p.hullaert@llbg.com
t. +32 (0)53 60 78 75
m. +32 (0)485 345 405

Key account manager export

Bettina De Metsenaere
b.demetsenaere@llbg.com
t. +32 (0)53 60 78 74
m. +32 (0)476 42 33 07

International business development manager

Denis Dossche
d.dossche@llbg.com
t. +32 (0)53 60 78 76
m. +32 (0)494 32 21 80

Germany

General

La Lorraine Deutschland GmbH
Mariaweiler Strasse 28-30
52349 Düren
t. +49 2421 88983 0
f. +49 2421 88983 25
e. info.de@llbg.com

