

BAKING PASSION

magazine

La Lorraine
DONUT
WORRY BE HAPPY

All about the donut: het verhaal achter dé impulsaankoop

Waarom blijven donuts
immens populair? p. 8 - 9

La Lorraine
Baking passion

PANESCO
FOOD.COM

EXTRA
NEWS
p.14

— VOORWOORD

Alle gekheid op een stokje

*Stokbrood is een klassieker, die nooit mag
ontbreken in je assortiment.*

In dit nummer willen we een lans breken voor stokbrood. Het is namelijk een klassieker, die nooit mag ontbreken in het assortiment. Een klassieker die ondertussen ook al de nodige varianten heeft gekregen.

We vertellen je er alles over en tonen je ook hoe je er creatief mee aan de slag kunt, in **Baking is an Art**. Onze rubriek **Brood op de Rooster** wordt voor één keer Stokbrood op de rooster.

Naar goede gewoonte staan we ook even stil bij enkele nieuwigheden, in **Vers uit de Oven**. Wat dacht je bijvoorbeeld van een heerlijke pecannotenkoek? Wat ook uit de oven komt tijdens het bakken van brood, is een heerlijke geur. En die speelt echt wel een grote rol voor de consument. Het is een trigger om te kopen. Lees er meer over in **Love at first bite**.

Omdat het natuurlijk niet allemaal stokbrood hoeft te zijn wat de klok slaat, besteden we ook nog wat aandacht aan wat misschien wel hét populairste tussendoortje van het moment is: **de donut**. En voor wie weer helemaal wil mee zijn met de nieuwste trends: **Rijzende trends** vat ze voor je samen.



Al 80 jaar brengt La Lorraine Bakery Group kwaliteitsvolle bakkerijproducten met als ultieme doel de tevredenheid van zijn klanten en consumenten. Deze passie willen we met jou delen. Je vindt ons breed en uniek assortiment terug onder twee complementaire merken PANESCO en LA LORRAINE



Brengt een breed gamma bakkerijproducten buitengewoon anders: CREATING A WOW



Biedt je toegankelijk klassiekers van een uitstekende kwaliteit onder het motto 'Baking passion'.

Deze koeken worden nog lekkerder



2204231 2104444 BOTERKOEK MET ROZIJNEN KOB
2204230 2104443 BOTERKOEK KOB
2204140 2204206 CHOCOLADE-CRÈMEBROODJE MET BOTER KOB

❄️ 30' 🍲 200°C 🍲 170°C ⌚ 17' - 19'

Boterkoek natuur & rozijnen

Of je 'm nu liever puur natuur hebt of met rozijnen, de boterkoek is en blijft een favoriet. De Belgische klassieker kan dan ook niet ontbreken in je gamma. Zeker met ons vernieuwde recept! Al blijft 'ie uiteraard, zoals het een echte boterkoek betaamt, met échte boter gemaakt.

Dankzij de afwisseling van dunne laagjes bladerdeeg met dunne laagjes boter bekomen we een krokant en luchtig resultaat. De volle, intense smaak van de boter doet de koek wegsmelten in de mond. Krokant én smeltend op de tong: een smaakcombinatie die niet velen ons nadoen.

Kortom: de boterkoek op zich is een absolute delicatess. Voeg daar nog eens rozijnen aan toe en je bereikt nóg meer liefhebbers. Doordat de rozijnen tijdens het productieproces extra gehydrateerd worden, blijven ze overigens heerlijk sappig.

Een andere variant van de klassieker is het chocolade-crèmebroodje. Hier wordt dezelfde techniek gebruikt als bij de boterkoek, met nog een extra stap: een chocoladevulling. Krokant, smeltend én smeuïg. Tip: werk de koek af met wat extra chocolade om je klant helemaal te overtuigen.



Zot van pecan

La Lorraine staat garant voor kwaliteit en innovatie, daarom besloten ze het recept van de pecankoek onder handen te nemen. Maar maak je geen zorgen: de krokante pecannootjes en zoete ahornsiroop blijven uiteraard. De nieuwe versie is simpelweg nóg heerlijker gemaakt.

2204159-2104488 PECANNOTENKOEK MET AHORNSIROOP KOB

❄️ 40' 🍲 200°C 🍲 180°C ⌚ 12' - 16'



De nieuwe versie is simpelweg nóg heerlijker gemaakt.

Een lans breken voor stokbrood



De stokbroden van La Lorraine staan garant voor een mooie krakeling in de korst, die bovendien tot verschillende uren na het afbakken krokant blijft.

Bij La Lorraine streven we naar de hoogste kwaliteit, ook voor onze stokbroden is dat niet anders. Ze worden iedere dag opnieuw met de grootste passie gebakken. We blijven ook innoveren, getuige daarvan de Country Style stokbroden.

De stokbroden van La Lorraine staan garant voor een mooie krakeling in de korst, die bovendien tot verschillende uren na het afbakken krokant blijft. Het kruim is heerlijk mals, terwijl de kleurencontrasten zorgen voor visueel aantrekkelijke producten.

De stok in stokbrood

Brood dat op een stok lijkt, dat moet wel de verklaring zijn voor de naam van stokbrood. Toch is dat niet correct. Al is er wel een link naar de stok. Het stokbrood dat wij vandaag kennen is een erfgenaam van een baktechniek uit Oostenrijk. Daar werden slierten deeg rond een stok gewikkeld en zo gebakken. Het resultaat is een dun brood met een stevige korst en een zacht binnenste. Dat sloeg in de negentiende eeuw aan in Frankrijk, van waar het geleidelijk ook naar onze contreien kwam.

Onze vertegenwoordigers staan altijd klaar om samen met jou te bekijken wat het beste stokbrood is voor jouw zaak. Of om tips te geven bij het afbakken.



2103131 STOKBROOD WIT BREED 57 VGB

2104196 STOKBROOD WIT 57 VGB

☼ 15' ☼ 210°C ☼ 180°C ⌚ 14' - 16'

Deze stokbroden mogen niet ontbreken in je stock

Waar stokbrood vroeger stond voor één soort brood, is het ondertussen een verzamelnaam geworden voor heel wat varianten. Maar hoe kies je het juiste stokbrood voor jouw zaak? We maken een overzicht.

De must haves

De basisregel is simpel: deze moet je altijd op voorraad hebben. Dit is het klassieke witte stokbrood zoals het vanuit Frankrijk tot een iconisch brood uitgroeide. Voor een belegd broodje, met een stukje kaas of om bij de soep te serveren, niemand kan eraan weerstaan.

Voorzie ook bruin en fitness stokbrood, voor mensen die een alternatief zoeken.



De luxeversies

Stokbroden voor de meerwaardezoekers. De smaak heeft iets meer karakter en dankzij de vijf grote insnijdingen en de bebloemde korst voegen ze ook qua uiterlijk dat extra-tje toe. Ideaal voor als het wat meer mag zijn. Ze zijn ook iets breder dan het traditionele stokbrood, dus makkelijker te beleggen.



2104270 STOKBROOD BRUIN COUNTRY STYLE 57 VGB

2104271 STOKBROOD WIT COUNTRY STYLE 57 VGB

2104272 HALF STOKBROOD BRUIN COUNTRY STYLE 28 VGB

2104273 HALF STOKBROOD WIT COUNTRY STYLE 28 VGB

☼ 15' ☼ 210°C ☼ 180°C ⌚ 14' - 16'

De redders in nood

Slinkt je voorraad stokbrood sneller dan verwacht, net tijdens een piekmoment? Dan is dit paniekbroodje de redder in nood. Ontdooien is niet nodig en na amper drie minuten afbaktijd is het klaar. De korst is krokant, terwijl het kruim niet te warm heeft, dus onmiddellijk beleggen kan.



2103521 HALF STOKBROOD WIT BREED 27 FB

☼ 0' ☼ 230°C ☼ 200°C ⌚ 0' - 3'

De finesse van fitness

Dat wit stokbrood een vaste waarde is, staat vast. We houden van onze klassiekers. Maar ook de bruine en fitness varianten veroveren steeds meer harten. Deze worden algemeen geïnterpreteerd als 'gezonder', en zo is de stap snel gezet.

Hoe gezonder, hoe beter. Beleg het fitness stokbrood ook nog eens met voedzaam beleg en je bekomt een écht 'broodje gezond'.

De vezels in fitness producten geven overigens sneller een verzadigd gevoel: mooi meegenomen op het pad naar een fitter leven!

Een écht broodje gezond:

- ✦ Bak een fitness stokbrood van La Lorraine af
- ✦ Smeer er wat cottage cheese op
- ✦ Snij een tomaat en enkele radijsjes in schijfjes en werk af

We houden van het klassieke witte stokbrood, maar ook de fitness variant verovert steeds meer harten



2103669 HALF STOKBROOD FITNESS BREED 27 VGB

2103486 HALF STOKBROOD FITNESS 27 VGB

☑ 15' 🍳 210°C 🍳 180°C ⌚ 14' - 16'

Rijzende trends

Gezondheid!

Een vers, knapperig stokbrood krijgt iedereen aan het watertanden. Al hoeft het niet altijd wit te zijn, een bruin stokbrood is zeker even smakelijk. En speelt perfect in op je klanten die bezig zijn met hun gezondheid! Onze fitness stokbroden zijn ideaal voor zij die wat op de lijn willen letten.

2103669 HALF STOKBROOD FITNESS BREED 27 VGB

❄️ 15' 🍳 210°C 🍳 180°C ⌚ 14' - 16'



Veggie fever

De vegetarische en veganistische levensstijlen blijven in opmars. Velen onder ons eten minder vlees uit principe, anderen dan weer met het milieu in het achterhoofd. Uiteraard speelt de voedingsindustrie hierop in en verschijnen er steeds meer alternatieven voor vlees. Ideaal om hiermee te paren? Het uitgebreide aanbod aan stokbroden, pistolets en buns van La Lorraine! Krokant vanbuiten, zacht vanbinnen, kortom: een overheerlijke gourmet veggie-burger in 1-2-3.

Alles is technologie, technologie is alles

Ook de technologische wereld gaat met rasse schreden vooruit. Tegenwoordig betaal je alles contactloos, via de bancontact app of zelfs met QR-codes. Ook onze honger naar informatie blijft groter worden: al gehoord van de app waarmee je in een vingerknip de calorieën van je maaltijd kan ontdekken? De consument wil steeds meer, sneller en makkelijker. Een evolutie die je als zaakvoerder niet kan laten liggen.



Waarom blijven donuts immens populair?

De populariteit van donuts is een ongeëvenaard fenomeen. Het zoete deeggebakje is al jaren een succes in Amerika, maar in België is het pas sinds recent écht in opmars. Meerdere donut-shops openen met succes hun deuren en ook in bakkerijen vliegen donuts als zoete broodjes over de toonbank. Maar waar komt de klassieker, en vooral diens specifieke vorm, eigenlijk vandaan?

Iedereen heeft het zich wel al eens afgevraagd terwijl hij zijn zoveelste donut verorberde: Wat is het nut van dat gat in het midden? En wie kwam in hemelsnaam op het idee?

De legende gaat dat de eerste Nederlandse immigranten in het verre Amerika 'oilykoeks' bereidden, uit heimwee naar de oliebolletjes van hun thuisland. Als oplossing voor het vaak rauwe middelste - het rechtstreekse gevolg van de ronde vorm - vulden ze de 'oilykoeks' met noten. Vandaar: dough-nuts.

Één bepaalde kapitein was nooit echt fan van de vulling, hij at liever enkel de buitenkant op. Dus besloot hij simpelweg het middelste eruit te halen. Aangezien zijn 'techniek' het probleem van het rauwe center elimineerde, werd al snel besloten om de algemene bakwijze aan te passen. De donut zoals we 'm vandaag kennen, maakte z'n intrede.

De donuts van La Lorraine zijn

namelijk een gegarandeerde hit, zeker

bij de jongsten onder ons, dankzij hun

verrassende toppings.

La Lorraine
DONUT
WORRY BE HAPPY



2104166 DONUT FESTIVAL TS 2104168 DONUT AARDBEISMAAK TS 2104169 DONUT BANAANSMAAK TS 2401488 DONUT MET SUIKER TS
2401533 DONUT MET VANILLEVULLING TS 2104167 DONUT CACAO MET AMANDELEN TS 2104165 DONUT CHOCOLADE & HAZELNOOT TS
2401532 DONUT MET CACAO-HAZELNOOTVULLING TS 2401531 DONUT MET FRAMBOZENVULLING TS

Candy update

En sinds die intrede is hij nooit populairder geweest dan nu. Geen betere timing dus om je assortiment donuts uit te breiden – of in geval je er nog geen hebt, ze op te nemen in je aanbod! De donuts van La Lorraine zijn namelijk een gegarandeerde hit, zeker bij de jongsten onder ons, dankzij hun verrassende toppings.

DIY donuts

Voel je je geïnspireerd door de vele overheerlijke donuts die La Lorraine in de aanbieding heeft? Zin om zelf ook eens creatief te zijn met toppings? Dat kan dankzij onze donut natuur (2104181); de perfecte basis voor uw smaakuit-spattingen. Enkele ideeën:



Disco de Berlin

- » Snij de donut open en voeg je lekkerste banketbakkersroom toe
- » Dop de bovenste helft in glazuur
- » Werk af met kleurrijke hagelslag



Speculaas crumble

- » Dop de donut in glazuur
- » Bestrooi de donut vervolgens met wat verkruimeld speculaas

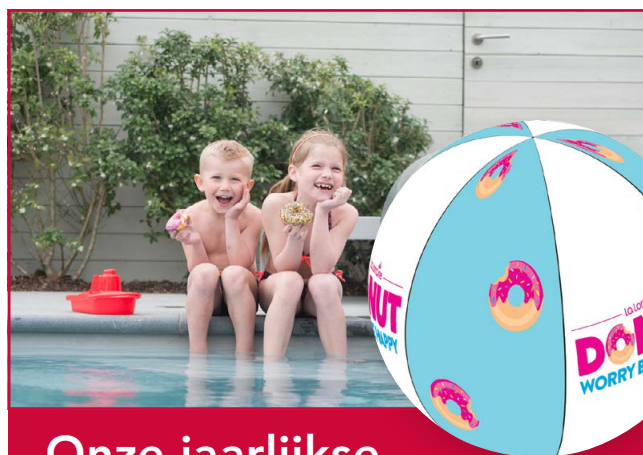
Onze donut natuur; de perfecte basis voor uw smaakuit-spattingen.



Tutti frutti

- » Maak twee glazuren; één op basis van blauwe bessen*, één met witte chocolade*
- » Dop de donut in het fruitige glazuur
- » Creëer vervolgens lijntjes of een ander leuk patroon met het tweede glazuur

*Dit kan natuurlijk met ander fruit of andere ingrediënten naar eigen voorkeur.



Onze jaarlijkse zomeractie is er één om niet te missen!

Een variatie aan donuts en muffins in je aanbod trekt vaak nieuwe en/of extra klanten aan. Koppel daar dan nog eens een leuke spaaractie aan en je verkoop wordt gegarandeerd een succes.

En ook dit jaar zijn er leuke gadgets te verkrijgen zoals de nieuwe XL-strandbal! (beschikbaar vanaf eind mei)

Zaak in de kijker



Een gezin van bakkers, waarvan de dochters ondertussen al de vierde generatie zijn.

Bakkerij Clemy's in Aarschot mag je een echte familiezaak noemen. Of moeten we eerder van een echte gezinszaak spreken. Vader, moeder en hun tweelingdochters zijn hier de drijvende krachten. Al veertien jaar en sinds dag één met La Lorraine als partner. "We kunnen ze blind vertrouwen", vertelt vader Luc.

Een gezin bakkers, waarvan de dochters ondertussen al de vierde generatie zijn: het zit de familie Decoen duidelijk in de genen. Toch begint het verhaal van hun bakkerij met een omweg, in 2005. Vader Luc Decoen legt uit: "Ik stond toen in het onderwijs, in de hotelschool. Maar ik raakte er een beetje op uitgekeken. Toen er een pand vrijkwam in Aarschot, hebben we samen met onze dochters besloten om de stap te zetten."



*“We kunnen altijd 120%
rekenen op La Lorraine”*

Vertrouwen

Misschien zit het echte geheim wel in het vertrouwen tussen de gezinsleden. Iets waar Luc veel belang aan hecht, ook in de samenwerking met andere partijen zoals La Lorraine: “Ik kende ze al van in de hotelschool. Toen we net begonnen met de bakkerij, hebben ze ons altijd goed kunnen helpen. En dat is altijd zo gebleven. Er moet in de eerste plaats een wederzijds vertrouwen zijn. We kunnen altijd 120% op hen rekenen.”

Luc haalt meteen een voorbeeld aan: “We moesten een receptie voor 2500 mensen organiseren. Dat kan je niet alleen, je kan daar niet al het brood zelf voor leveren. La Lorraine heeft dan meteen met ons bekeken wat de beste manier van aanpak was. Ze zoeken altijd mee naar oplossingen.”

Niet alleen

Bij bakkerij Clemy's liggen er vooral in het weekend veel producten van La Lorraine in het schap. “We maken heel veel zelf, maar we zijn ook beperkt in tijd. Zo bieden we in het weekend 25 extra soorten aan. Dat kan je gewoon niet allemaal zelf bakken en is afbakken de oplossing”, vertelt Luc. En hij is meer dan tevreden over de kwaliteit: “Het keizerbrood bijvoorbeeld, daar kan niemand aan tippen.”



Luisteren

Ondertussen zit Clemy's al een zestal jaar in een nieuw pand en namen dochters Els en Ann de zaak over. Luc en zijn echtgenote ruilden het zaakvoerderschap voor een rol van helpende hand. Een verhouding die wonderwel werkt, want de zaak draait bijzonder goed. “Wij moeten nu vooral luisteren naar hen”, lacht Luc hartelijk.





Voor het beste resultaat, bak je trouwens best de hele dag door. Hoe meer broodgeur, hoe meer opportuniteit om nieuwe klanten aan te trekken.

— BROODGEUR, GEEN KLANT KAN ER AAN WEERSTAAN

Love at first bite

Er is niets verleidelijker dan de geur van versgebakken brood. Een klant die een bakkerij of broodjeszaak passeert en tegemoet wordt gekomen met de heerlijke geur, gaat al snel eens een kijkje komen nemen. Speel daar ook nog eens op in door je toonbank te vullen met lekkertijen en je kan zomaar eens een klant over de streep trekken.

Onze reukzin is een krachtig zintuig: bepaalde geuren roepen herinneringen op die vaak gepaard gaan met een emotionele reactie. Als gevolg zijn consumenten meer geneigd om impulsaankopen te doen.

Broodgeur triggert dus een ware Pavlovianse respons, aldus onderzoekers van het Amerikaanse UCD's Institute of Food and Health. Volgens datzelfde onderzoek gaf 89 % van de proefpersonen zelfs aan dat ze gelukkig werden door de geur. Reden des te meer om de kracht van geurmarketing ook te gebruiken in jouw zaak!

De stokbroden van La Lorraine lenen zich perfect voor dat doel. Ze zijn stuk voor stuk makkelijk en snel af te bakken terwijl ze toch boordevol smaak zitten, inclusief krokante korst en mals kruim. Dit komt doordat La Lorraine de hoogste kwaliteitseisen stelt binnen de productie. 'Met passie gebakken' is niet voor niets onze slogan.

Onze sales staan altijd klaar om je advies te geven, inclusief over de afbakmethodes van al onze producten.

**INTERESSANTE PROMO GEZIEN?
CONTACTEER JE VERTEGENWOORDIGER.**

Alle gegevens vind je terug op pagina 16.
Promoties zijn niet cumulatief met andere promoties.

Mis onze promoties niet!

Superpromo's
-20%

april



2103486 HALF STOKBROOD FITNESS 27 VGB

❄️ 15' 🍞 210°C 🍞 180°C ⌚ 14' - 16'



2104434 MINI MIX BOERENPISTOLETS VGB

❄️ 15' 🍞 210°C 🍞 180°C ⌚ 8' - 10'

mei



2104271 STOKBROOD WIT COUNTRY STYLE 57 VGB

❄️ 15' 🍞 210°C 🍞 180°C ⌚ 14' - 16'



2204117 BOTERCROISSANT KOB

❄️ 30' 🍞 200°C 🍞 170°C ⌚ 17' - 19'

juni



2104273 HALF STOKBROOD WIT COUNTRY STYLE 28 VGB

❄️ 15' 🍞 210°C 🍞 180°C ⌚ 14' - 16'



2103783 BOERENPISTOLET BRUIN VGB

❄️ 15' 🍞 210°C 🍞 180°C ⌚ 11' - 13'

TREAT YOUR COFFEE



VERLEIDEN MET KLEINE LEKKERNIEN VOOR ON-THE-GO

Met Treat Your Coffee serveer je verwennerij voor bij de koffie, maar wie zegt dat die verwennerij daar hoeft te stoppen? Vanaf nu ook verwennerij on-the-go dankzij de TYC-impulsdisplay. Zet deze op een prominente plaats. Terwijl de klant aanschuipt zullen deze lekkernijen in originele verpakking ongetwijfeld in het oog springen.

Minimuffins, minidonuts, minibeignets, miniwafels, macarons,... lekkers genoeg om uit te kiezen. PANESCO zorgt voor de verpakking en leuke stickertjes, jij pimpt de zakjes zoals je zelf wil.

Verleid je klanten met een on-the-go verwenmoment!

BOMVOL VERRASSINGEN: MINIBEIGNET MET WITTE CHOCOLADE

Ontdek onze nieuwe minibeignet gevuld met witte chocolade (5001752). Het traditioneel gefrituurde deeg met gist en boter, bestrooid met bloedsuiker en vanbinnen een hart van overheerlijke smeuïge witte chocolade.

Ontdek het volledige gamma minibeignets

- Minibeignet choco noisettes (5001178): gevuld met een pasta van Belgische chocolade met hazelnoot
- Minibeignet caramel (5001499): gevuld met een zachte karamel
- Minibeignet fruits rouges (5001289): gevuld met een rode vruchtengelei (framboos, bos-en braambes)



INSPIRATIE IN DE
AANBIEDING

PANESCO
FOOD.COM

PROMO **-20%**

Ontdek onze tijdelijke promoties. Niet
cumuleerbaar met andere promoties.

PROMO APRIL

5000602

Barra Gallega
Media 125



PROMO APRIL

5000697

Apple Tart
Normande



PROMO MEI

5000688

Miller Loaf
600



PROMO MEI

5001043

Flapjack
Fruit



PROMO JUNI

2104438

Brioche Bun
Sesame Square
Pre-Sliced 80



Nieuw!

PROMO JUNI

5000731

Maple Pecan
Plait



Contacteer snel je vertegenwoordiger! Zolang de voorraad strekt.

— BAKING IS AN ART

De stokbrood- ssslang

Creatief zijn met stokbrood: het is een link die niet velen zouden leggen. Toch is het makkelijker dan je denkt. Zo is de 'stokbroodslang' bijvoorbeeld een geliefde lekkernij op kinderfeestjes. Dankzij z'n simpele bereidingswijze is 'ie ook nog eens rap gemaakt.

De uiteindes van het stokbrood vormen de kop en de staart. Rozijnen kunnen dienstdoen als de ogen en een stukje ham als tong. En of je er nu kaas, chocoladepasta of iets anders tussen smeert: reken er maar op dat de slang niet lang zal blijven liggen!

Maak de stokbroodslang zelf en presenteer hem mooi op je toonbank. Je klanten zullen zich geïnspireerd voelen! Of hang deze foto simpelweg op in je zaak; je kan 'm makkelijk opvragen bij je vertegenwoordiger.

VERTEGENWOORDIGERS

West-Vlaanderen

Hein Dubaere: +32 (0)497 97 00 47
Reno Reybrouck: +32 (0)490 65 79 85

Oost-Vlaanderen

Kris Van Seymortier: +32 (0)498 90 80 24
Jurgen Claus: +32 (0)477 49 43 92

Antwerpen

Claire Lodewick: +32 (0)468 28 89 00
Hadewig Otte: +32 (0)498 18 71 29

Limburg & Kempen

Danny Renders: +32 (0)498 90 44 86
Jos De Witz: +32 (0)473 71 33 99

Vlaams-Brabant, Brussel/Bruxelles & le Brabant wallon

Annelies Erard: +32 (0)495 33 42 35
Philippe Massuy: +32 (0)494 50 20 52
Gunter De Roey: +32 (0)490 65 81 21

le Hainaut

Pierre Osaer: +32 (0)494 50 20 53

Liège, Grand-Duché Luxembourg

Pierre Mertens: +32 (0)491 34 33 68

Namur, Luxembourg, Grand-Duché Luxembourg

Denis Franco: +32 (0)479 27 12 83