

BAKING PASSION

magazine



Creatief met La Lorraine

lekkere tips & tricks op p 4-6

Het jaar door met La Lorraine

Lente, zomer, herst of winter. La Lorraine staat heel het jaar door voor jou paraat. Zomerse bruschetta's of klaaskoeken tijdens de feestdagen? In deze editie lees je over vanalles wat.

Het lijkt misschien vroeg, maar het najaar loert al om de hoek. **Vers uit de oven** bereidt je voor op de komst van de Sint en het eindejaar met cougnous en onze nieuwe donuts. In **Love at first bite** lees je dan weer hoe je te allen tijde perfect kan inspelen op guilty pleasures met het nieuwe 'Donut Worry, Be Happy'-concept en hoe de donut in een gemakkelijke optimale omzet resulteert.

Over omzet gesproken: naast guilty pleasures zijn ook on-the-go snacks populair. Niet alleen gemakkelijk voor jou, maar ook voor je klant. In **Brood op de Rooster** leer je hoe je hier op kan inspelen met het on-the-go pizza-assortiment.

Je tijd nemen voor een maaltijd moet ook kunnen: of het nu gaat om foodsharing of brunch, sharing is caring. **Rijzende trends** brengt je erover bij. Ook wij sharen tips & tricks van tijdens onze workshops met Bel Foodservice.

En dat alles terwijl jij misschien meeproeft van het zonnige festivalseizoen! Wist je dat La Lorraine op Rockvillage elke dag mee een lekker luxueus ontbijtbuffet voorziet voor de festivalbezoeker die nét dat beetje extra wil? In de volgende editie krijg je daarvan een blik achter de schermen. Iets om naar uit te kijken!



We've got a bun in the oven!

Op 23 maart kwam Leo, de kleine bun van onze vertegenwoordigster Annelies Erard en fiere papa Jan, vers uit de oven. We willen jullie bij deze dan ook veel geluk en succes wensen!

De foto's en teksten zijn uitsluitend eigendom van La Lorraine nv en zijn beschermd door auteursrechten volgens artikel 1 van de wet van 30 juni 1994 betreffende auteursrecht. Het is verboden ze te kopiëren of te gebruiken zonder toestemming van La Lorraine nv. – V.U.: La Lorraine nv, Elisabethlaan 143, B-9400 Ninove



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'.

Vers uit de oven

Feestmaanden vol lekkers

De rush richting Sinterklaas begint meestal al eind oktober, duik daarom het najaar in met een gerust hart en een aangevuld assortiment. Met de Klaaskoek van La Lorraine boek je gegarandeerd succes. Lekker zoet sandwichdeeg in de vorm van de Sint: een topper bij zowel jong als oud.

Geen eindejaarsperiode zonder de cougnou. Zowel tijdens het ontbijt als tijdens de vele familiediners is deze lekkernij een absolute must op tafel. Bied jouw klanten de keuze uit een cougnou met suiker en chocolade of suiker en rozijnen.

2306175 COUGNOU SUIKER-CHOCOLADE TS
2306176 COUGNOU SUIKER-ROZIJNEN TS
2306525 KLAASKOEK TS

❄ 30'

Voor onze cougnous en klaaskoeken geldt: zolang de voorraad strekt. Wees er dus snel bij!

Lekker Belgisch

La Lorraine lanceert een nieuwe donut: de Speculoos Donut! Heerlijke stukjes echte Belgische speculoos bovenop de verrukkelijke La Lorraine donuts. Super lekker en gemakkelijk: het enige wat je moet doen is de donuts 30 minuten laten ontdooien.

Vergeet ook zeker onze Donut Worry Be Happy actie niet, blader snel naar pagina 10 voor meer info.

4250435 DONUT SPECULOOS TS

❄ 30'



Match made in heaven



In de workshops toont La Lorraine hoe je in combinatie met de producten van Bel Foodservice creatief en overheerlijk aan de slag kunt in de keuken.

Eten is genieten en dan nog het liefst samen met vrienden. Om onze producten van La Lorraine te demonstreren en lekkere receptjes uit te wisselen, hebben we in samenwerking met Bel Foodservice 7 workshops georganiseerd.

Bel Foodservice

'De brede waaier aan kazen van Bel Foodservice tovert al sinds 1921 een glimlach op het gezicht met producten van La Vache Qui Rit, Kiri, Maredsous, Boursin, Babybel, Leerdammer en nog zo veel meer. Bel Foodservice levert kazen van de bovenste plank aan de horeca en sociale sector, van zacht tot hard, in verschillende porties en verpakkingen, op maat van jouw keuken en doelpubliek.

Make it work

La Lorraine wilt in de workshops aantonen hoe je in combinatie met de producten van Bel Foodservice creatief en overheerlijk aan de slag kunt in de keuken. Er werden 7 verrassend gemakkelijke receptjes gecreëerd door Stefaan Van Beveren, culinair adviseur, die de deelnemers konden proeven en zelf proberen maken. Neil Deglas was ook van de partij, die de productuitleg van de La Lorraine producten voorzag. Tijdens de workshops werd er licht geworpen op hoe één klein ingrediënt een leuke twist aan een broodmaaltijd kan geven en je er op die manier een speciaal gerechtje van kunt maken. Zelf wisselden de deelnemers onderling ook hun eigen tips en tricks uit, wat zorgde voor een leuke dynamiek.

Tijdens de workshop werd er licht geworpen op hoe één klein ingrediënt een leuke twist aan een broodmaaltijd kan geven en je er op die manier een speciaal gerechtje van kunt maken.



Schot in de roos

Tijdens de workshop werden verschillende receptjes voorgesteld, maar dé absolute hoogvlieger was het recept voor het Houthakkersbrood met Maredsous Tradition, filet de saxe en pickles saus. De saus, gebaseerd op bloemkool, is een heel gezond alternatief voor de standaard mayo, tartaar, samurai, etc op broodjes. Ook kan je er je eigen "home made" toets aangeven, waardoor je jezelf kan onderscheiden van andere zaken. Daarbovenop is de food-cost balans heel aantrekkelijk én blijft de pickles spread nog eens lang houdbaar ook!



Benieuwd naar de gerechtjes?

Wil je ze zelf ook eens uitproberen en je er je eigen twist aan geven? Bekijk dan zeker eens het recept voor Houthakkersbrood met Maredsous Tradition, filet de saxe en pickles of een Country Style stokbrood met Leerdammer, gehaktbal en tartaarsaus op de volgende pagina.

Recepten

Houthakkersbrood met Maredsous Tradition, filet de saxe en pickles

Ingrediënten

- » Houthakkersbrood wit Tradition
- » Pickles
- » Filet de saxe
- » Maredsous Tradition
- » Veldsla

Bereidingswijze

Neem 3 sneetjes houthakkersbrood wit Tradition. Beleg als volgt : eerste sneetje beleggen met pickles, 2 sneetjes filet de saxe, 1 sneetje Maredsous Tradition en veldsla. De volgende snede beleg je op dezelfde manier en werk je af met het laatste sneetje brood. Snijd de boterham voor het serveren in 2 of 3 delen.

In plaats van het houthakkersbrood te stapelen, kan je het ook als toast dressereren met op iedere boterham een sneedje Maredsous Tradition kaas, een schelletje filet de saxe en een laag pickles. Leuk als lunch of als apero hapje!



2307013 HOUTHAKKERSBROOD WIT TRADITION VGB

❄️ 0' 🍳 240°C 🍳 210°C ⌚ 14' - 16'

Half stokbrood Country Style met Leerdammer sneetjes, gehaktbal en tartaarsaus

Ingrediënten

- » Half stokbrood wit Country Style
- » Leerdammer Original sneetjes
- » Gehaktbal
- » Augurk sliced
- » Tartaarsaus
- » Radijs scheuten

Bereidingswijze

Snijd de gehaktbal in plakjes. Besmeer het stokbrood met de tartaar saus. Garneer vervolgens met de plakjes gehaktbal. Leg er nu de sneetjes Leerdammer en de schijfjes augurk op. Werk af met de radijs scheuten.



Voor een echte burgersensatie kan je ook gaan voor een rondere variant als broodje zoals onze witte bagnat.

2104273 HALF STOKBROOD WIT COUNTRY STYLE 28 VGB

❄️ 15' 🍳 210°C 🍳 180°C ⌚ 14' - 16'

Breng Italië tot bij je klanten!

Deze keer geen brood, maar wel pizza op de rooster.

Wil je een meer zuiderse sfeer creëren in jouw zomeraanbod, denk dan zeker aan onze ronde pizza's. De authentieke pizza's worden volgens de Italiaanse traditie gemaakt. Fijn, Italiaans pizzadeeg dat met de hand is belegd met extra grote stukken ham en champignons, en ook in veggie-vorm beschikbaar is.

De pizza is en blijft één van de meest geliefde Italiaanse lekkernijen: een mooie en snelle aanvulling van je aanbod dus. Hebben je klanten zin in iets lekkers, maar geen tijd? Introduceer het on-the-go assortiment, een hartige snack handig mee te nemen in de speciaal ontworpen baretjes.

Je klanten zijn steeds vaker onderweg, dus nu is de ideale moment om hierop in te spelen met onze zuiderse pizza's. De pizza's hoeven namelijk niet ontdooid te worden en zijn daarom een gemakkelijke warme aanvulling aan het on-the-go assortiment. Gemakkelijk en snel voor zowel jou als je klant.

Iedere pizza is uniek, want ze zijn met de hand gemaakt.

volgens de hoogste kwaliteitsnormen. Een authentiek stukje

Italië voor on-the-go!



5001741 PIZZA ITALIANA KOB

5001742 PIZZA PRIMAVERA KOB

❄️ 0' 🍳 230°C 🍳 200°C ⌚ 10' - 12'

Zaak in de kijker

Bijna 6 jaar geleden begonnen Salvi en Lucie met hun broodjeszaak 'Chez Salvi' in Herstal Luik. Nadat de bakker uit de straat de deuren sloot, besloot Salvi om zijn assortiment ook uit te breiden met brood. 'Chez Salvi' is intussen een gevestigde waarde op vlak van broodjes en brood en ze zijn 'satisfait' om La Lorraine als partner te hebben.

Van broodjes naar brood

'Chez Salvi' bevindt zich in de galerij van het André Renard ziekenhuis in Herstal en is oorspronkelijk gestart als broodjeszaak. Toen de bakker in de buurt besloot te stoppen, begon Salvi ook met het verkopen van brood van La Lorraine. Dit bleek een instant success. In het begin bood 'Chez Salvi' enkel wit en bruin carré aan, maar al snel breidden ze het aanbod van brood uit. Intussen heeft Salvi 2 ovens in zijn zaak staan, waar hij constant mee afbakt.

'Chez Salvi' is intussen een gevestigde waarde, mede mogelijk gemaakt door La Lorraine als partner.



Sinds dag 1

La Lorraine maakt al deel uit van het succesverhaal sinds het prille begin van 'Chez Salvi' en Lucie zou het ook niet anders gewild hebben: "We houden van jullie producten want het is de beste kwaliteit, dus we zouden niet ergens anders naartoe gaan, we blijven bij jullie." De grootste troef van La Lorraine vinden ze de kwaliteit van de producten en de blijvende versheid. Ook voegt Lucie met plezier toe dat de mensen die werken bij La Lorraine heel sympathiek zijn en dat ze hen altijd zonder zorgen kan bereiken. Al 5,5 jaar lang vertegenwoordigt 'Chez Salvi' tevreden de beste kwaliteit van La Lorraine.



Alle broden werken, niet enkel wit en bruin

Klanten merken ook het verschil van het supplementaire brood.



Doorslaggevende kwaliteit

Het kwaliteitsverschil van La Lorraine is ook overduidelijk voor de klanten van 'Chez Salvi.' Lucie getuigt dat een koppel vroeger naar een artisanale bakker in de buurt om brood ging, maar ze nu altijd speciaal naar 'Chez Salvi' komen. Het koppel in kwestie vindt dat het brood veel lekkerder is en langer vers blijft. Zo heeft 'Chez Salvi' een divers publiek met dezelfde mening: patiënten, dokters en bezoekers aan het ziekenhuis in de buurt, maar ook mensen van buitenaf, die vinden dat het brood lang vers blijft en dezelfde kwaliteit en geur gedurende de hele dag behoudt.

Onweerstaanbare geur

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 lekkernijen en je kan zomaar eens een klant over de streep trekken.

Volgens een onderzoek van het Amerikaanse UCD's Institute of Food and Health gaf 89 % van de proefpersonen aan dat ze gelukkig werden door de geur. Reden des te meer om de kracht van geurmarketing ook te gebruiken in jouw zaak!

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



— DONUT WORRY, BE HAPPY

Love at first bite

Onze zomeractie is een schot in de roos! De leuke spaaractie zal je klanten nóg meer triggeren. Haal dus zeker zo snel mogelijk jouw assortiment donuts in huis.

De ultieme fantasie van Homer Simpson. De go to snack van de Amerikaanse politie. Het favoriete vieruurtje van menig kind (en volwassene). Andere food trends komen en gaan, maar de donut is here to stay. De overheerlijke snack maakt inmiddels echt deel uit van onze cultuur. Nogal wiesde: het is en blijft onze favoriete impulsaankoop.

Om het lekkers dus nog meer een welverdiend plaatsje in the spotlight te geven, lanceert La Lorraine 'Donut Worry, Be Happy!'. Want een donut is en blijft een zogezegde 'guilty pleasure'. De vrolijke quote – in bijpassende lay-out – overtuigt je klant dan ook dat het helemaal oké is om zichzelf af en toe te belonen. Kortom: Donut Worry, Be Happy!

De grote donut-enquête

Aangezien La Lorraine samen met jou naar maximum klanttevredenheid en omzet streeft, besloot het dan ook een grootschalige donut-enquête uit te voeren in meerdere landen. Want hoe beter je de consument kent, hoe beter je kan inspelen op hun noden – en guilty pleasures.

Dit waren de meest opvallende resultaten.

1

Voor velen blijft de donut een ongeplande impulsaankoop.

Speel hierop in door stevast donuts in je aanbod te hebben: de alomtegenwoordigheid en beschikbaarheid van een product blijkt de beste marketingtool te zijn. Hoe vaker de consument in verleiding wordt gebracht, hoe groter de kans dat 'ie toegeeft aan zijn verlangen.

2

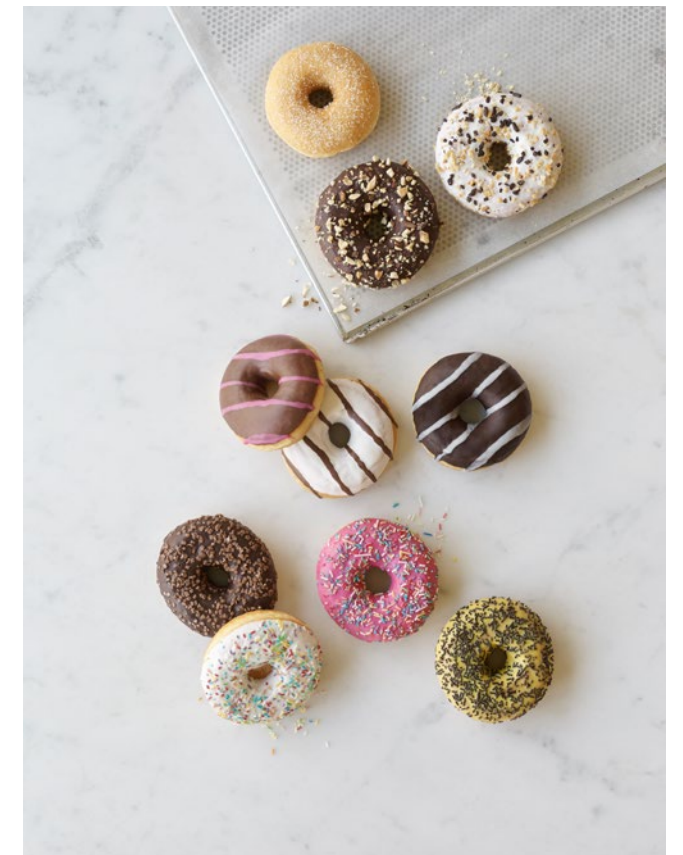
Het tijdstip waarop je je donuts extra in de aandacht zet blijkt niet onbelangrijk te zijn.

De meeste passanten zijn in de namiddag vatbaar voor de zoete verleiding, al appreciëren sommigen het ook als tienuurtje. Velen beschouwen het als een lekker opkikkertje doorheen de dag.

3

67% van de Belgische consumenten verkiest een chocolade topping op zijn donut.

41% prefereert een suikerlaagje en 34% gaat dan weer voor een fruitige smaak. Ook opvallende toppings blijven het goed doen. Want waar het oog op valt, loopt de mond van over! Vooral kinderen zijn snel aangetrokken tot kleurrijke en/of smakelijke touches.



Onze jaarlijkse zomeractie is er één om niet te missen

Een variatie aan donuts 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-strandball!



Rijzende trends

Breakfast all day, hooray!

Enkel ‘s ochtends ontbijten? Zo 2018. Tegenwoordig eet je wat je wil, wanneer je wil. In de grote steden zijn brunch bars populairder dan ooit en kan je op veel plaatsen de hele dag door ontbijten. Logisch: het ontbijt is een van de meest veelzijdige maaltijden van de dag. Met onze nieuwe boterkoeken, de vernieuwde pecannotenkoeken en chocoladebroodjes voorzie je je klanten de hele dag door van voldoende keuzes.

2204154 AMBACHTELIJKE BOTERCROISSANT KOB
2204117 BOTERCROISSANT KOB
2204075 CHOCOLADEBROODJE MET BOTER KOB
⚙️ 30' 🍳 200°C 🍳 170°C ⌚ 17' - 19'



On-the-go

De werkende mens is tegenwoordig voortdurend onderweg. Woon-werkverkeer, op bezoek bij een klant, gaan coworken in een inspirerende omgeving... Soms is het voor hen moeilijk om tussen al die verplaatsingen door toch een gevarieerde en voedzame maaltijd te vinden. Verwen je klanten met de heerlijke primavera en italiana pizza's van La Lorraine. Door hun kleine formaat en dankzij het handige barketje zijn ze perfect om on-the-go van te genieten.

5001741 PIZZA ITALIANA KOB
5001742 PIZZA PRIMAVERA KOB
⚙️ 0' 🍳 230°C 🍳 200°C ⌚ 10' - 11'



Foodsharing is hip

Sharing is caring. Wil je samen zitten met vrienden, verschillende gerechten proeven en geen moeilijke keuzes hoeven te maken over wat je nu écht wil eten? Dan is foodsharing ideaal! Een gemakkelijke toevoeging aan de menu is de bruschetta. Bruschetta is een lekkere Italiaanse en zomerse aperitivo die niet veel tijd in beslag neemt om klaar te maken. Het stokbrood moet best dik en stevig zijn, want het dient als bodem voor het zuiderse beleg. Daarom is het stokbrood van La Lorraine ideaal, voeg daar wat kruiden en Italiaanse toppings aan toe en klaar is kees! Buon appetito!

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%



2103086 STOKBROOD BRUIN 57 VGB
⚙️ 15' 🍳 210°C 🍳 180°C ⌚ 14' - 16'



2103107 HALF STOKBROOD WIT 27 VGB
⚙️ 15' 🍳 210°C 🍳 180°C ⌚ 14' - 16'



2103731 FRANS BROOD WIT 57 VGB
⚙️ 15' 🍳 210°C 🍳 180°C ⌚ 17' - 19'



2103669 HALF STOKBROOD FITNESS BREED 27 VGB
⚙️ 15' 🍳 210°C 🍳 180°C ⌚ 14' - 16'



2103131 STOKBROOD WIT BREED 57 VGB
⚙️ 15' 🍳 210°C 🍳 180°C ⌚ 14' - 16'



2104192 HALF STOKBROOD WIT BREED 27 VGB
⚙️ 15' 🍳 210°C 🍳 180°C ⌚ 14' - 16'



4250435 DONUT SPECULOOS TS
⚙️ 30'



2504325 APPELFLAP MET SUIKER RTB **2505124** KRIEKENFLAP MET SUIKER KOB **2104441** ABRIKOZENFLAP MET SUIKER KOB
⚙️ 30' 🍳 170°C 🍳 170°C ⌚ 30' - 32'

Nu al dé headliner
op alle festivals!

CRYSTAL ROLLS

**Crispy soft met
een flinterdunne
krokante korst
vanbuiten en
binnenin een
zijdezacht kruim.**

Crystal Rolls bieden 'the best of both worlds': crispy soft met een flinterdunne krokante korst vanbuiten en binnenin een zijdezacht kruim. Dat betekent een aangename bijtervaring voor iedere consument. Ze zijn bovendien gemaakt met het grootste gebruiksgemak als doel. Afbakken duurt maximum drie minuten (voor de ultieme krokante korst, korter kan ook) en aangezien ze voorgesneden zijn, win je extra tijd.

Vrijgekomen tijd die zeer welkom is tijdens de festivalperiode – zowel voor jou, als voor de festivalgangers. Een snelle hamburger blijft immers een graag geziene klassieker, die je in een handomdraai een premium look geeft dankzij de Crystal Roll.

Bovendien is er zelfs een vegan Crystal Roll voor zij die het plantaardige pad bewandelen: de Crystal Roll Rustic. Ook de vegan hamburger is dus letterlijk gebakken in 1 – 2 – 3. Meer aanbod, meer vreugde, en vooral: meer klanten.



PROMO'S -20%

Inspiratie in de aanbieding!

Ontdek onze tijdelijke promoties. Niet
cumuleerbaar met andere promoties.



PROMO JULI

5001282

Farmers bread
White 600



PROMO JULI

5001692

Mini pastel
De nata



PROMO JULI

5001801, 5001802 & 5001800

Crystal Rolls
Rustic,
Multigrain,
Beer



PROMO AUGUSTUS

5001483

Barra Baston
Media 155



PROMO AUGUSTUS

5000688

Miller Loaf
600



PROMO AUGUSTUS

5001752

**Mini beignet
met witte
chocolade**



PROMO SEPTEMBER

2103231

Kaiser Roll



PROMO SEPTEMBER

5000648

Mini Croissant Au Beurre



Contacteer snel je vertegenwoordiger! Zolang de voorraad strekt.

— BAKING IS AN ART

Gelaagd staat netjes

Overschotjes brood? Die werk je zo weg met dit heerlijke dessert. Het rode fruit maakt het receptje lekker zomers, maar ook in de winter maak je het makkelijk met diepvries- of seizoensfruit. Varieer bijvoorbeeld door een broodtrifle te maken met gestoofde appeltjes en kaneel. Klanten verwennen met een lekker dessertje én minder voeding weggooien: een echte win-winsituatie.

Wat heb je nodig?

Restjes (suiker)brood met een zachte korst, mascarpone, slagroom, suiker, rood fruit en sinaasappels.

Bereidingswijze:

Snijd het brood in kleine stukjes (strooi er wat suiker over) en verdeel de helft van het brood in 4 glazen. Brood met een zachte korst is ideaal voor dit recept. Klop de mascarpone met de slagroom, suiker, het sap van de sinaasappels en de geraspte schil op tot een luchtig geheel en verdeel de helft over 4 glazen. Leg hierop het fruit. Herhaal voor een tweede laag. Gebruik de mooiste bessen voor de garnering en laat de trifle even afkoelen in de koelkast.

Maak de trifle eens met het honing-notenbrood van La Lorraine.



2306118 PAVÉ HONING & NOTEN TRADITION VGB

❄️ 0' 🍲 240°C 🍲 210°C ⌚ 14' - 16'



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