

BAKING PASSION

magazine

Smakelijke inspiratie
voor een **krakende**
start van het jaar!

Een blik op 2020

Wanneer het jaar op zijn einde loopt, neemt Baking Passion je traditiegetrouw mee voor een wandeling langs de nieuwe producten en trends die het volgende jaar smaak zullen geven.

In **Brood op de rooster** kijken we o.a. uit naar de gezonde Pure by Nature-lijn: broden die uitsluitend uit biologische ingrediënten bestaan en de nieuwjaarsvoornemens toch al ietsje dichterbij handbereik brengen. Een gezonde aanpak die zich bij de **Rijzende trends** verderzet. We nemen de groeiende tendens naar een gezonde en duurzame levensstijl onder de loep, maar staan ook stil bij de tegen-trend die baadt in boter en suiker. Als overkoepelend geheel zien we de drang om verspilling tot een minimum te beperken. De broodpudding met sinaasappel uit **Baking is an art** is daar een mooi voorbeeld van. Met onverkoopbare restjes brood een smeuïge cake bakken met een winters sinaasappelsmaakje dat perfect past bij een hartverwarmende glühwein.

Ondertussen mijmerend over succesverhalen uit het verleden. In **Terugblik** staan we stil bij de 30e verjaardag van het La Lorraine worstenbroodje. In 2020 zetten we deze sterkhouder in de spotlight en vieren we tram 30 met de lancering van een nieuwe variant en een leuke wedstrijd voor de klanten.

In **Zaak in de kijker** laten we het gepassioneerde moeder en dochter-duo achter Dag & Douw in Koekelare aan het woord. Naast huisgemaakte tearoom-, lunch- en ontbijtgerechten, serveren ze hun klanten in het weekend ook regelmatig een rijkelijk brunchbuffet, volledig met hartige en zoete bites. Stel je eigen buffet samen met de knapperige croissants van **Vers uit de oven** en de lookbroodjes en exotische börek-sticks uit ons **eindejaarsartikel**.

Hartig of zoet, gezond of ongezond, hoe dan ook, het nieuwe jaar zit weer vol lekkers! Zet er samen met La Lorraine een stevige hap in. Santé!

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



Gevulde croissants met abrikoos of aardbei

Met deze gevulde croissants hou je de zomer het hele jaar vast. Breng de vakantieherinneringen terug met een krakende croissant vol fruitige vulling en laat de warme smaak van abrikozen of aardbeien je zo terug naar la douce France voeren. Een hapje zonnig in de mond, het hele jaar rond.

4206123 CROISSANT MET ABRIKOOSVULLING KOB
4206122 CROISSANT MET AARDBEIVULLING KOB

⌚ 40' 🍳 180°C 🍳 180°C ⌚ 12' - 16'

Wist je dat de gevulde croissants geen dierlijke producten bevatten? Je kan ze dus zonder zorgen aan je vegan klanten geven.

Kaas & ham-snack

Ham en kaas zijn een match made in heaven. Van macaroni tot cordon bleu, deze smaakcombinatie is een klassieker in de gastronomische wereld. Als feuilleté was hij al een tijdje te vinden, maar nu is er ook de heerlijk luchtige snack met gevlochten bovenkant. De gaatjes in het bladerdeeg laten de vulling nog beter smelten en grillen.

4208336 SNACK KAAS & HAM KOB

⌚ 30' 🍳 170°C 🍳 170°C ⌚ 13' - 16'



Pure by Nature: Puur, natuurlijk

In de zoektocht naar gezonde voeding is het soms moeilijk om door het bos de bomen nog te zien. Met de Pure by Nature-lijn ben je zeker dat je altijd het beste van de natuur kan aanbieden. Een label dat in het leven werd geroepen om de pure en natuurlijke ingrediënten van onze bio-producten te onderstrepen en de keuze voor de klant makkelijker te maken. De Pure by Nature-producten zijn namelijk allemaal gegarandeerd e-free. Dit betekent dat er geen kunstmatige kleurstoffen, smaakstoffen of bewaarmiddelen in zijn verwerkt. De pure smaak van de natuur dus.

Nieuw in dit assortiment zijn de witte en meergranen rustieke (halve) stokbroden en een wit en een meergranen boulotbrood. Zo is er voor elke goesting en creatie wel een geschikte optie. Bovendien zijn alle broden op steen gebakken voor een nog authentiekere smaak en beleving.

De witte stokbroden zijn gemaakt van een mix tussen tarwebloem en zuurdesem en bovenop rijkelijk bestrooid met sesamzaadjes voor een fijne smaak. De meergranen stokbroden bestaan gedeeltelijk uit tarwevolkorenmeel en zijn naast sesamzaad ook bedekt met erg gezond lijnzaad. De boulotbroden zijn gebakken met tarwebloem en eens uit de oven nog eens extra bebloemd. Daarnaast kreeg de meergranen boulot als topping ook nog lijn-, sesamzaad en zonnebloempitten mee.

Met de Pure by Nature-lijn ben je zeker dat je altijd het beste van de natuur kan aanbieden.

2104513 BIO HALF STOKBROOD WIT RUSTIEK VGB
2104514 BIO HALF STOKBROOD MEERGRANEN RUSTIEK VGB
2104515 BIO STOKBROOD WIT RUSTIEK VGB
2104516 BIO STOKBROOD MEERGRANEN RUSTIEK VGB

❄️ 15' 🍳 22°C 🍳 180°C ⌚ 11' - 13'

2104517 BIO BOULOT WIT RUSTIEK VGB
2104518 BIO BOULOT MEERGRANEN RUSTIEK VGB

❄️ 0' 🍳 240°C 🍳 210°C ⌚ 14' - 16'

Baguette Magique

Het krakende, goudgele stokbrood heeft over heel de wereld een bijna goddelijke status: de droom van Parijs verpakt in een knapperig jasje. La Lorraine groeide met een gevarieerd aanbod klassieke en à la mode baguettes uit tot een gevestigde smaakmaker.



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'



Country Style stokbrood, vanaf nu ook als klein broodje van 18cm.

4040215 BROODJE COUNTRY STYLE 18 BRUIN FB
4040210 BROODJE COUNTRY STYLE 18 WIT FB

❄️ 0' 🍳 200°C 🍳 200°C ⌚ 0' - 3'

Hoe herken je de magie van een La Lorraine stokbrood?

- 🔥 Contrasterende kleur
- 🔥 Mooie krakeling
- 🔥 Lekker mals kruim
- 🔥 Krokante korst, tot verschillende uren na afbakken
- 🔥 Boordevol smaak

Voor het robuustere werk zijn er de Country style stokbroden. Nog steeds boordevol smaak, maar met een iets rustiekere look. De bebloemde bovenkant accentueert de krakeling en zorgt voor een ambachtelijk effect. Beschikbaar in lange of halve versie, en vanaf nu ook als klein broodje van 18cm.

Het worstenbroodje bestaat **30 jaar!**

Het worstenbroodje van La Lorraine viert zijn 30e verjaardag. Zelfs op volwassen leeftijd blijft de warme snack een publiekslieveling in ons land. We vroegen aan Karel Dendooven en Hannah Demolder, respectievelijk Production Manager en NPD Specialist bij La Lorraine Bakery Group, waarom Belgen zo houden van hun worstenbroodje.

Succesvol prototype

De oorsprong van het La Lorraine-worstenbroodje blijkt verrassend genoeg eerder toeval te zijn. “Naar aanleiding van Verloren Maandag vroeg een klant ons om worstenbrood, wat toen nog niet in ons gamma zat, te leveren. We maakten een eerste versie en stopten er een frikandel in. De klant wilde eigenlijk gehakt, dus we pasten het aan, maar die originele versie is toch gewoon blijven bestaan. La Lorraine nam het op in het vaste assortiment en 30 jaar later is het worstenbroodje wat het vandaag is: een klassieker die in het culinaire collectieve geheugen zit”, aldus Karel Dendooven.

Warm hart

De populariteit van het worstenbroodje is makkelijk te verklaren: “Ze zijn een vaste waarde in ons aanbod en daardoor gekend bij jong en oud. Bovendien is het door zijn kleine formaat een handige snack voor on the go”, legt Karel uit. Toch is het vooral op koude dagen dat het worstenbroodje zijn eigen succes overstijgt. “Veel mensen verlangen in de loop van de dag naar dat kleine verwenmoment met een warm tussendoortje. Een worstenbroodje biedt daar het perfecte antwoord op. We merken dan ook dat de verkoop stijgt in de koude wintermaanden”, vult Hannah Demolder aan.

De hoofdingrediënten

De twee troeven van deze klassieker zijn uiteraard het krokante bladerdeeg en de intens smakende frikandel. Maar waaruit bestaan deze componenten precies? “Het worstenbroodje bestaat uit een frikandel met daarrond bladerdeeg.



“Het worstenbroodje: een klassieker die in het culinaire collectieve geheugen zit”

Het worstenbroodje is meegegaan met zijn tijd. Karel legt uit dat La Lorraine bijvoorbeeld twee jaar geleden voor de verbeteraar overschakelde op de Clean Label variant. “We zijn ook bezig met de ontwikkeling van nieuwe variëteiten en houden daarbij rekening met de trends in de voedingssector. Daarnaast brengen we ook limited editions uit die gekoppeld zijn aan tijdelijke events.”

Arbeidsintensieve productie

De productie van worstenbrood is relatief geautomatiseerd, maar toch kruipt er best wel wat arbeid in het proces. “In totaal staan er tijdens een shift 14 mensen aan de productielijn. Samen produceren ze tijdens een shift van 8 uren maar liefst 80.000 stuks,” verduidelijkt Karel.

“Ze zijn een vaste waarde in ons aanbod en daardoor gekend bij jong en oud. Bovendien is het door zijn kleine formaat een handige snack voor on the go”



Feestjaar 2020 met nieuwe productlancering

2020 wordt een echt feestjaar voor het worstenbroodje en dat wordt gevierd met een nieuwe productlancering. Begin 2020 komt de nieuwe variant op de markt. Benieuwd? Wees er als de kippen bij en houd onze website in het oog, of contacteer je vertegenwoordiger voor meer info! Daarnaast zetten we het klassieke worstenbroodje extra in de kijker met nieuw POS-materiaal voor de winkelpunten en een leuke wedstrijd voor onze klanten.

Mooi assortiment La Lorraine worstenbroodjes

Het worstenbroodje blijft vandaag een sterkhouders binnen het assortiment van La Lorraine. De familie worstenbroodjes breidde de afgelopen jaren uit met de kipvariant en de feuilleté vleeskroket.



2504280 WORSTENBROOD KOB
2504312 WORSTENBROODJE KIP KOB
2104262 FEUILLETÉ VLEESKROKET KOB

❄️ 30' 🍲 170°C 🍲 170°C ⌚ 30' - 32'

Zaak in de kijker



“Ik heb ooit nog ons eigen brood gebakken, maar ik ben ermee gestopt want het was niet zo lekker als dat van La Lorraine.”

3 jaar geleden sprongen Haysia en haar mama Christiane met Dag & Douw in het spreekwoordelijke gat in de markt in Koekelare: een ontbijt-, lunch- en tearoom-plek in het hartje van het winkelcentrum. Een schot in de roos, want de hartige ontbijten vliegen de deur uit en 's namiddags staat de koffiemachine niet stil. Met een focus op kwaliteit en originaliteit verkeren de La Lorraine-producten er in goed gezelschap.

Christiane had jarenlang een horecazaak in Westende waar ze naast ontbijt, lunch en tearoom ook nog de avondservice verzorgde. Als student sprong Haysia zowel in het weekend als in de vakanties bij waar ze kon: in de zaal of achter het bureau voor de administratie. Gaandeweg leerde ze zo het vak. Allebei afkomstig uit Ichtegem, moesten ze niet lang nadenken toen de mogelijkheid van een horecazaak in het naburige Koekelare zich voordeed. Met een klein beetje pijn liet Christiane de kust achter zich, maar met een nieuwe zaak zonder diner kreeg ze er een zee van tijd voor in de plaats. De recepten voor de huisgemaakte wafels, pannenkoeken, appelbeignets en roomijs verhuisden mee naar het binnenland.



“Tweemaal per maand organiseren we een ontbijt-brunch op zondag. De broodjes van 30g, zoals de mini mix soft carré's zijn daarvoor perfect.”

Bij Dag & Douw waken ze erop dat er altijd voldoende variatie is, op het buffet en op de kaart. Daarvoor laten ze zich vooral inspireren door de seizoenen en het weer: een frisse salade als lunch op warme dagen, of een verwarmende ovenschotel wanneer het kouder wordt. Maar hoe de weergoden hen ook gezind zijn, de kwaliteit staat altijd centraal. Met huisgemaakte choco, confituur en granola bij het ontbijt, geeft Dag & Douw zijn klanten de aftrap voor een stralende dag. En een stralende toekomst voor zichzelf.

Ondertussen is Dag & Douw een geliefde trekpleister in het dorp. “We wisten dat we iets konden doen met al die mensen die hier overdag en in het weekend rondwandelen. Er was in het winkelcentrum nergens een plek waar ze terecht konden voor een lekkere pistolet of een pannenkoek. Wij verwelkomen ze nu met veel plezier!”, zegt Haysia. Wij, dat zijn de 3 voltijdse en 1 flexi werknemer van Dag & Douw. Christiane runt de keuken, Haysia ontfermt zich over de zaal. Al heeft ook de dochter een kloppend hart voor patisserie. Geregeld volgt Haysia cursussen voor het ontbijt of gespecialiseerde patisserielessen. Om mee te blijven, zegt ze zelf. “We vinden het belangrijk zo veel mogelijk zelf te doen en origineel te blijven in wat we aanbieden. We willen niet dat onze klanten een dorp verder exact hetzelfde kunnen vinden.” Alhoewel dat niet altijd even makkelijk is. “Ik heb ooit nog ons eigen brood gebakken, maar ik ben ermee gestopt want het was niet zo lekker als dat van La Lorraine.”

Dat brood waar ze bij Dag & Douw zo verzot op zijn, is het houthakkersbrood van La Lorraine. Een vaste waarde op de ontbijtkaart. Met zijn veelzijdig karakter leent het zich perfect voor zowel de gezonde als de stevige winterse ontbijten. Ook de mini boerenpistolets zijn een sterkhouder: ze worden gebruikt voor het ontbijt en als broodje bij de dagsoep. “Tweemaal per maand organiseren we een ontbijtbrunch op zondag. Dan kiezen we voor kleinere broodjes zodat de mensen meer kunnen afwisselen op hun bord. De broodjes van 30g, zoals de mini mix soft carré's zijn daarvoor perfect”, vertelt Haysia.



2307014 HOUTHAKKERSBROOD BRUIN TRADITION VGB

☼ 0' 🗄 240°C 🍞 210°C ⌚ 14' - 16'

Rijzende trends

Ongezonder is dood!

Niet enkel de jonge generaties beseffen dat we onze gezondheid en de wereld moeten koesteren. Ook oudere groepen willen hun gewoonten graag veranderen voor een fitter en duurzamer leven. Tendensen om vegetarisch of veganistisch te eten blijven dan ook groeien en worden zelfs mainstream. Broden met het Pure by Nature-label kunnen je leiden in deze levenswijze. Ze bestaan immers volledig uit plantaardige - en dus vegan - ingrediënten en staan garant voor een natuurlijk product zonder bewaarmiddelen, smaakversterkers en kleurstoffen.



Leve ongezond!

Haaks op deze hang naar gezondheid staat een soort tegenreactie van lekker loslaten en jezelf verwennen. We willen dan wel gezonder leven, maar uiteindelijk smaakt een romige éclair of fleurig geglazuurde donut nog altijd het best. Op de momenten dat we zondigen, doen we dat meteen goed en springen we met twee voeten vooruit in de suiker en de boter. Op onze zoetste momenten drijven we rondjes op een brésiliennetaart en ploffen we ons neer in een Berlijnse bol.



Weg met verspilling

Of het nu gezonde voeding of een rijke hap is, alles wat niet snel genoeg verkocht kan worden, moet weg en dat is zonde. Zo vliegt er jaarlijks maar liefst 3,5 miljoen ton eten in de vuilnisbak. Too Good To Go gaat al sinds vorig jaar voedselverspilling tegen door consumenten en verkopers op een app te verzamelen en restjes op het einde van de dag aan een lagere prijs aan te bieden. Ondertussen heeft Too Good To Go in België al dik 800.000 gebruikers en meer dan 2700 partners. Een uitgelezen kans dus om als zaakvoerder tegelijk je eigen afvalberg te verminderen en je kassa wat te spijzen.

INTERESSANTE PROMO GEZIEN?
CONTACTEER JE VERTEGENWOORDIGER.

Alle gegevens vind je terug op de backcover.
Promoties zijn niet cumulatief met andere promoties.

Mis onze promoties niet!

Superpromo's

januari



-10% 2504280 WORSTENBROOD KOB
⌘ 30' 📦 170°C 📦 170°C ⌚ 30' - 32'



-15% 4208336 SNACK KAAS & HAM KOB
⌘ 30' 📦 170°C 📦 170°C ⌚ 13' - 16'



-20% 2204117 BOTERCROISSANT RECHT KOB
⌘ 30' 📦 200°C 📦 170°C ⌚ 17' - 19'

februari



-10% 4007101 TOASTBROOD WIT TS
⌘ 90 - 120'



-15% 4206123 CROISSANT MET ABRIKOOSVULLING KOB
4206122 CROISSANT MET AARDBEIVULLING KOB
⌘ 40' 📦 185°C 📦 170°C ⌚ 17' - 19'



-20% 2204206 CHOCOLADE-CRÈMEBROODJE MET BOTER KOB
⌘ 30' 📦 200°C 📦 170°C ⌚ 17' - 19'

maart



-10% 2103853 PAN BAGNAT MEERGRANEN LARGE TS
⌘ 15'



-20% 2104444 BOTERKOEK MET ROZIJNEN KOB
⌘ 60' 📦 200°C 📦 170°C ⌚ 17' - 19'

Met een artisanale twist

Niet zomaar stokbrood. Op steen gebakken na een lang rij- en rustproces; dat doet de smaak van de Artisan Twist broden nog meer tot zijn recht komen. Gekneed uit zuurdesem en met de hand getwist krijgen ze hun erg artisanale look en doen ze je klanten watertanden. Bovendien gaan ze perfect bij een feestelijk gerecht of een gezellig aperitiefplankje. Ga eens voor extra tasty met de Artisan Demi Twist Diavolino of Onion!



PROMO'S

Inspiratie in de aanbieding!

Ontdek onze tijdelijke promoties. Niet cumuleerbaar met andere promoties.



PROMO JANUARI

- 10%

2104532

Kaiser roll



PROMO JANUARI

- 20%

5001591

Chocoladebroodje



PROMO FEBRUARI

- 10%

5001483

Barra baston
155



PROMO FEBRUARI

- 20%

5000574

Choc Chip Cookie



PROMO MAART

- 10%

5000688

Miller loaf



PROMO MAART

- 15%

5001857 5001858

Artisan twist
white
Artisan twist
multigrain



PROMO MAART

- 20%

5000648

Mini botercroissant



Miller loaf love

Een bom van een brood dat knapt zodra je je tanden erin zet. Meet the Miller Loaf. Z'n dunne krokante korst verbergt een luchtig en zacht hart van tarwebloem, roggebloem en mout. Het met zaden verrijkt, smakelijk donker zuurdesembrood kan je best in lekker dikke sneden serveren: hetzij in de vorm van een goed belegde boerenboterham, maar evengoed an sich in een verleidelijk broodmandje met een verrassende dip of gezellig smeersel erbij.

Over broodmandje gesproken: daar ga je beter niet te luchtig over. Zie het als een statement piece van je zaak. Naast het waarom van het belang ervan, verzamelden we tips & tricks voor een origineel broodmandje. Je krijgt tenslotte nooit een tweede kans om een eerste indruk te maken. Neem een kijkje op onze online blog op www.panesco.com/be-nl en lees er alles over!



Contacteer snel je vertegenwoordiger! Zolang de voorraad strekt.

Een nieuw jaar vol La Lorraine

Hoe anders starten we het nieuwe jaar beter dan gezellig samen te komen met familie en vrienden. Ideaal dus om wat extra warmte in je aanbod te brengen. La Lorraine heeft enkele reddende engelen in het gamma waarmee je je cliënteel lekker in de watten kan leggen en het tegelijk voor jezelf feestelijk kan houden.



Apero

Met de lookbroodjes en börek-sticks van La Lorraine heb je in een handomdraai een verrassend hapje met een lekkere twist. Twee bakkerijproducten met vertrouwde smaken die scoren bij jong en oud.



Lookbroodjes

Het aroma van versgebakken brood en kruidige look - van de geur alleen al loopt het water in de mond. Voorgesneden in individuele porties die makkelijk af te scheuren zijn, is het lookbroodje een crunchy borrelhapje dat straalt in z'n verrukkelijke eenvoud. Met hun hartige smaak, maken ze je broodmandje toch dat tikkeltje feestelijker. Of serveer ze bij je soep als volwaardig en feestelijk voorgerechtje.

2104433 HALF STOKBROOD MET KNOFLOOK VGB

❄️ 15' 🍳 210°C 🍲 180°C ⌚ 11' - 13'

Hoe anders starten we het nieuwe jaar beter dan gezellig samen te komen met familie en vrienden. Ideaal dus om wat extra warmte in je aanbod te brengen.



Börek

La Lorraine verwelkomt dit eindejaar de verre neven aan tafel en stelt je met trots de rijkelijk gevulde börek-sticks voor. Afkomstig uit Turkije en z'n buurlanden, combineert dit hapje de knapperigheid van filodeeg met de volle smaak van spinazie, aardappelpuree en mediterrane kaas. Snij hem in kleine stukjes voor hemelse pakketjes fingerfood.

4400300 BÖREK-STICK KAAS

4400301 BÖREK-STICK AARDAPPEL

4400302 BÖREK-STICK SPINAZIE KAAS

❄️ 0' 🍳 220°C 🍲 190°C ⌚ 17' - 20'



De potjes van La Lorraine met 4 klassieke smaken zijn gegarandeerde crowd pleasers

Dessert

Na een maaltijd hoort een zoetje. En zeker met de feestdagen zegt niemand nee tegen een lekker dessert. De potjes van La Lorraine met 4 klassieke smaken zijn gegarandeerde crowd pleasers waar elke klant z'n gading in vindt: 2 soorten tiramisu voor de liefhebbers van zachte crème, bosvruchtenmousse voor de frisse mondjes en chocolademousse want chocolade.

2401611 BOSVRUCHTENMOUSSE TS

2401612 CHOCOLADEMOUSSE TS

2401613 TIRAMISU CLASSICO

2401614 TIRAMISU SPECULOOS TS

❄️ 240'

— BAKING IS AN ART

Feestelijke broodpudding

Broodpudding, of kortweg bodding, is een eeuwenoude lekkernij uit onze streken. Het basisingrediënt is (iets minder) oud brood. Een reddend recept wanneer je gasten of klanten het brood links lieten liggen aan de feesttafel om al het andere lekkers op te kunnen. Het smaakt bovendien op elk moment van de dag, koud of warm. Wij gingen voor een hartverwarmende versie voor de gezelligste tijd van het jaar. Appelsien, chocolade, vanille, kardemom en kaneel maken van deze basis een volwaardig en verrassend dessert. Of een guilty pleasure voor tussendoor.

Ga zelf aan de slag:

Schenk 3 dl melk in een pot en breng zachtjes aan de kook. Stamp 1 theelepel kardemompeulen in een vijzel en voeg samen met een kaneelstokje toe aan de melk. Schraap de zaadjes uit een vanillepeul en doe beide in de melk. Voeg 80 g suiker toe. Laat de melk rustig koken. Snij intussen 500 g oud brood inclusief korst in grove stukken en doe ze in een kom. Verwarm je oven tot 170°C. Zeef dan de gekruide hete melk en schenk over het brood. Voeg 3 eieren toe en eventueel een scheutje Grand-Marnier. Mix alle ingrediënten, maar zorg dat er nog wat brokjes brood in zitten. Laat het beslag afkoelelen. Voeg tot slot 150 g grof gehakte chocolade toe, fijn geraspte zeste van 1 sinaasappel, eventueel een klein snuifje zout. Klaar om in de beboterde, met bloem bepoederde bakvorm te gieten. Na een uurtje is je hartverwarmende broodpudding gebakken! Zowel warm als koud lekker.

*Broodpudding:
ideaal om te maken
met restjes brood*

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
Sofie Mariman: +32 (0)474 72 18 16

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