PANESCO
FOOD.COM

CREATING A WOW

EXPRESS YOURSELF · IMPRESS ANOTHER

2020 | CZ

PANESCO
FOOD.COM

PANESCO FOOD.COM

VIENNOISERIE

12 CROISSANTY

15 OSTATNÍ VIENNOISERIE

PATISSERIE

18 MINI DEZERTY

21 DEZERTY

24 PŘEDKRÁJENÉ DORTY

BOULANGERIE

30 MINI PEČIVO

34 K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL

34 PANINI

36 HOT DOG BULKY

38 HAMBURGEROVÉ BULKY

42 SPECIÁLNÍ SANDWICH

44 BAGELY

46 SPECIÁLNÍ CHLEBY

48 FOCACCIA

49 CHLEBY

52 LOUHOVANÉ PEČIVO

54 BEZLEPKOVÉ PEČIVO

56 ABECEDNÍ SEZNAM VÝROBKŮ
ALERGENY

60 VYSVĚTLIVKY PIKTOGRAMŮ

EXPRESS YOURSELF
IMPRESS ANOTHER
CREATING A WOW

VYJÁDŘETE SAMI SEBE
UDĚLEJTE DOJEM NA OSTATNÍ
PŘÍJEMNĚ PŘEKVAPTE

PANESCO

OBYČEJNÉ PRODUKTY,
NEOBYČEJNĚ JINÉ
A MNOHEM VÍCE

PANESCO FOOD.COM

VY + PANESCO = WOW

MŮŽEME VÁS INSPIROVAT?

Chcete si vybrat z naší "a la carte" nabídky? Náš prodejní tým vám dá s radostí nahlédnout pod pokličku. Všichni jsou to opravdoví gurmáni se zkušenostmi v gastronomii.

- Pomohou vám objevovat a zorientovat se v našem sortimentu.
- Nabídnou Vám řešení jak se odlišit.
- Upečou produkty spolu s vámi a nechají vás je ochutnat.
- A v neposlední řadě vám rádi poradí, kolik času a peněz můžete ušetřit díky mraženým PANESCO výrobkům.

KONTAKTUJTE NÁŠ PRODEJNÍ TÝM

Objevte naše produkty: kvalitu poznáte tak, že ji ochutnáte.

VIENNOISERIE

12 CROISSANTY

15 OSTATNÍ VIENNOISERIE

CROISSANTY

PANESCO FOOD.COM

4208191
MINI MÁSLOVÝ CROISSANT
25 g
2 × 75 ks/krt – 88 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 180–190 °C • 10–12'
PŘEDKYNUTÉ

Lahodný máslový croissant v mini velikosti.
S výraznou máslovou chutí a vůní.

4206120

4206120
MÁSLOVÝ CROISSANT PREMIUM
70 g
2 × 35 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 180–190 °C • 12–16'
PŘEDKYNUTÉ

Prémiový máslový croissant s 23 % másla a extra bohatou máslovou chutí a vůní. Vyniká bohatým listováním a křupavou lesklou kůrkou.

4206142
MAXI MÁSLOVÝ CROISSANT
75 g
2 × 30 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 180–190 °C • 12–16'
PŘEDKYNUTÉ

Klasický francouzský croissant s výraznou máslovou chutí a vůní. V maxi velikosti.

4206140
MÁSLOVÝ CROISSANT KLASIK
53 g
8 × 4 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PEČENÍ 180 °C • 0–1'
PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečený croissant s výraznou máslovou chutí a vůní. Před podáváním stačí pouze rozmrazit, ale může se též krátce prohřát v peci (1' / 180 °C).

4206113
MÁSLOVÝ CROISSANT
65 g
80 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 180–190 °C • 12–16'
PŘEDKYNUTÉ

Klasický francouzský croissant s výraznou máslovou chutí a vůní.

4201628
MÁSLOVÝ MULTICEREÁLNÍ CROISSANT
80 g
2 × 40 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 180–190 °C • 12–16'
PŘEDKYNUTÉ

Prémiový multicereální croissant z máslového plundrového těsta. Obohacený směsí slunečnice, lnu, pšeničných otrub, špaldových a pšeničných vloček. Na povrchu zdobený bohatou směsí křupavých semínek (len, sezam, slunečnice).

5001211
ZAHNUTÝ CROISSANT
100 g
36 ks/krt – 72 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 170 °C • 17–19'
PŘEDKYNUTÉ

Zahnutý, krásně nadýchaný croissant.
S lahodnou chutí a krásným listováním.

CROISSANTY

5001647
CROISSANT S ČOKOLÍSKOOŘÍŠKOVOU NÁPLNÍ
100 g
2 × 30 ks/krt – 56 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 170 °C • 20–22'
PŘEDKYNUTÉ

Velký, elegantně vrstvený máslový croissant, bohatě plněný čokolískooříškovým krémem a ozdobený čokoládovým posypem.

5001647

5001673
DVOUBAREVNÝ CROISSANT S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ
90 g
40 ks/krt – 96 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 170 °C • 17–19'
PŘEDKYNUTÉ

Nadýchaný, elegantně vrstvený dvoubarevný máslový croissant, který v sobě spojuje dvě příchutě laminovaného kynutého těsta (přírodní a s kakaem) s bohatou čokoládovou náplní.

5001674
DVOUBAREVNÝ CROISSANT S MALINOVOU NÁPLNÍ
90 g
40 ks/krt – 96 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 170 °C • 17–19'
PŘEDKYNUTÉ

Nadýchaný, elegantně vrstvený dvoubarevný máslový croissant, který v sobě spojuje dvě příchutě laminovaného kynutého těsta (přírodní a s malinami) s bohatou malinovou náplní.

OSTATNÍ VIENNOISERIE

4208316
MINI MÁSLOVÝ ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ
25 g
150 ks/krt – 88 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 180–190 °C • 10–12'
PŘEDKYNUTÉ

Mini závitek s výraznou máslovou chutí a vůní. Plněný dvěma proužky čokoládové náplně.

4208315
MINI MÁSLOVÝ ŠNEK S ROZINKAMI
25 g
150 ks/krt – 88 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 180–190 °C • 10–12'
PŘEDKYNUTÉ

Mini šnek s výraznou máslovou chutí a vůní. Plněný pudinkem a rozinkami.

5001150
MINI OVOCNÉ TAŠTIČKY – MIX
40 g
4 × 25 ks/krt – 96 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 170 °C • 13–15'
K DOPEČENÍ

Mini taštičky z křehkého listového těsta s máslem. Se čtyřmi různými náplněmi: jablko, třešeň Morela, mango, jahoda. S glazovaným povrchem.

5001002
PEKANOVÝ PLETENEC
95 g
4 × 12 ks/krt – 104 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 19–21'
PŘEDKYNUTÉ

Typické dánské pečivo s jemnou sladkou náplní s javorovým sirupem. Na povrchu ozdobené pekanovými ořechy. Ke kartonu je přiložen sáček javorového sirupu na polévání upečených pletenců a papírové košíčky.

PATISSERIE

18 MINIDEZERTY

21 DEZERTY

24 PŘEDKRÁJENÉ DORTY

MINI DEZERTY

PANESCO FOOD.COM

5001507
PAŘÍŽSKÉ MINI MAKRONKY
12 g – ø 3,5 cm
8× (2× 6) ks/krt – 120 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 120'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Kolekce mini makronek v šesti různých příchutích: karamel, káva, pistácie, čokoláda, citron, malina. Balené do černého blistru po dvou kusech od každého druhu.

5001507

5000700
ŠLEHAČKOVÉ PROFITEROLKY
12,5 g – ø 4 cm
190 ks/krt – 96 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Profiterolka plněná šlehačkou s vanilkovou příchutí.

5001191
ČOKOLÁDOVÉ PROFITEROLKY
18 g – ø 4 cm
196 ks/krt – 96 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Profiterolka plněná tmavým lískooříškovým krémem.
S polevou z tmavé belgické čokolády s drcenými lískovými oříšky.

5001502
MINI DONUTY – MIX
18–23 g – ø 5,5 cm
4× (7× 4) ks/krt – 104 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Kolekce hravých mini donutů obsahuje: 28 mini donutů s jahodovou náplní a růžovou polevou, 28 mini donutů s lískooříškovou náplní, tmavou polevou a drcenými oříšky, 28 mini donutů s bílou polevou a barevnými konfetami, 28 mini donutů s tmavou polevou a zdobením.

5001178
MINI KOBLÍŽEK S NUGÁTEM
25 g – ø 5 cm
3× 35 ks/krt – 104 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Smažený mini koblížek z kynutého těsta s máslem. Naplněný krémem s lískovými oříšky a belgickou čokoládou. Zdobený moučkovým cukrem. Vyrobený dle tradiční receptury.

4250367
MIX ČTYŘ MINI DONUTŮ
20 g – ø 6,5 cm
120 ks/krt – 88 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Kolekce hravých mini donutů obsahuje: 48 mini růžových donutů s kytičkami, 24 mini bílých donutů s kytičkami, 24 mini čokoládových donutů s neloupanými mandlemi, 24 mini donutů s pomerančovou příchutí.

5001289
MINI KOBLÍŽEK S OVOCNOU NÁPLNÍ
25 g – ø 5 cm
3× 35 ks/krt – 104 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Smažený mini koblížek z kynutého těsta s máslem a náplní z pyré z lesního ovoce (maliny, borůvky, ostružiny). Zdobený moučkovým cukrem. Vyrobený dle tradiční receptury.

MINI DEZERTY

5001501
MINI CUKROVÉ VAFLE
15 g
120 ks/krt – 100 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Křupavá mini vafle s karamelizovaným cukrem a vanilkovou příchutí. Před podáváním stačí pouze rozmrazit, ale mohou se též krátce prohřát v troubě.

5001501

5001287

5001287
MIX AMERICKÝCH MINI MUFFINŮ
15 g
3× (2× 30) ks/krt – 88 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 120'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Roztomilá trojice mini muffinů ve třech příchutích: světlý, světlý s čokoládovými kousky, tmavý s čokoládou.

DEZERTY

4294248
MUFFIN S VANILKOVOU PŘÍCHUTÍ
100 g
18 ks/krt – 120 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Velký světlý muffin s vanilkovou příchutí.

4294250
MUFFIN S BORŮVKAMI
100 g
18 ks/krt – 120 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Velký světlý muffin s borůvkami.

4294249
MUFFIN S ČOKOLÁDOU
100 g
18 ks/krt – 120 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Velký tmavý muffi n s čokoládovými pecičkami uvnitř těsta i na povrchu.

4294249

DEZERTY

PANESCO FOOD.COM

5000330
ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES
60 g
2× 24 ks/krt – 162 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 45'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Hutnější, krásně vláčný dezert plný čokolády. Předkrájený na jednotlivé porce.

5001762
ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES S LÍSKOVÝMI OŘECHY A KAKAEM
65 g
2× 24 ks/krt – 162 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 45'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Hutnější, vláčný dezert plný čokolády. Obohacený lískovými oříšky, ozdobený kakaovými proužky. Předkrájený na jednotlivé porce.

5001771
ČOKOLÁDOVÝ FONDANT
90 g
24 ks/krt – 144 krt/pal
PEČENÍ 200 °C • 10–12'
PLNĚ DOPEČENÉ

Čokoládový lávový dortík s tekutou tmavou belgickou čokoládou uvnitř. Péct 10–12 minut při 200 °C nebo v mikrovlnné troubě po dobu 65 s na 500 W.

5000996
JABLEČNÝ ŠTRÚDL
125 g
48 ks/krt – 90 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 12 hod.
PEČENÍ 180 °C • 6–8'
PODÁVAT TEPLÉ

Poctivý jablečný štrúdl s 63 % jablek, rozinkami a skořicí. Předkrájený, plně dopečený a připravený pouze z přírodních ingrediencí.

5001043
OVOCNÝ FLAPJACK
80 g
60 ks/krt – 150 krt/pal
PEČENÍ 160 °C • 10–12'
K DOPEČENÍ

Luxusní flapjack s ovesnými vločkami, máslem, brusinkami, rozinkami sultánkami a slunečnicovými semínky.

5001436
BEZLEPKOVÉ COOKIE S ČOKOLÁDOU
40 g
50× 1 ks/krt – 88 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Vláčné bezlepkové cookie s velkými kousky belgické čokolády (mléčná a tmavá). Balené do průhledného obalu.

5001668
MALINOVÝ ŘEZ SE SMETANOU
138 g
24 ks/krt – 120 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 8 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Lahodný smetanový řez se světlým korpusem a malinovou náplní. Na povrchu zdobený kousky malin.

5001668

PŘEDKRÁJENÉ DORTY

PANESCO FOOD.COM

5001654
ČOKOLÁDOVÝ DORT S ČERNÝM RYBÍZEM
1500/107 g
1× 14 ks/krt – 288 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 24 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Kulatý dort s korpusem „red velvet" s čokoládovou a ovocnou náplní z černého rybízu. Na povrchu zdobený čokoládovou glazurou a lístky růží.

5001654

5001846
DORT RED VELVET S BORŮVKAMI
1880/157 g
1× 12 ks/krt – 216 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 12 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Předkrájený (12 ks) vysoký dort se třemi vrstvami piškotového korpusu „red velvet", prokládaný třemi vrstvami borůvkového krému v různých odstínech. Na povrchu zdobený červenou drobenkou a černým rybízem

NEW

5001659
MRKVOVÝ DORT S ROZINKAMI
2350/167 g
1× 14 ks/krt – 288 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 24 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Originální dort kruhového tvaru s korpusem z mrkve a rozinek. Čtyři vrstvy korpusu potřené šlehačkovým krémem.

5001364
ČOKOLÁDOVÝ KRÉMOVÝ DORT
1750/125 g
1× 14 ks/krt – 216 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 8 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Předkrájený (14 ks) vysoký dort se třemi vrstvami čokoládového korpusu, prokládaný třemi vrstvami čokoládové pěny z hořké čokolády. Potažený měkkou čokoládovou polevou (ganache).

NEW

5001657
ČOKOLÁDOVÝ MOUSSECAKE
1000/83 g
1× 12 ks/krt – 288 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 24 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Smetanovokrémový tmavý ganážový dort dekorovaný kakaem a hoblinkami z hořké čokolády.

5001658

5001658
KRÉMOVÝ KARAMELOVÝ DORT
1050/187 g
1× 14 ks/krt – 288 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 24 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Karamelový dort se sušenkovým základem a smetanovou náplní, zdobený karamelovou glazurou a směsí květů (chrpa, pivoňka a měsíček).

PŘEDKRÁJENÉ DORTY

PANESCO FOOD.COM

5000657
PROFITEROLKOVÝ DORT
1600/133 g
1× 12 ks/krt – 184 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 8 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort s pudinkovým krémem a šlehačkovými profiterolkami. Ozdobený moučkovým cukrem a čokoládovými šupinkami.

4276528
MOONCAKE
1250/104 g
1× 12 ks/krt – 144 krt/pal
ROZMRAZENÍ 8 °C • 24 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort s tmavým korpusem a smetanovým krémem s bílou čokoládou. Bohatě posypaný hoblinkami bílé čokolády.

5001369
VENKOVSKÝ JABLEČNÝ DORT
2500/178 g
1× 14 ks/krt – 216 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 12 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Autentický vysoký jablečný dort z křehkého těsta (s máslem). S bohatou náplní z jablek a rozinek sultánek. Ochucený skořicí. Před podáváním je možné jej lehce prohřát v klasické nebo mikrovlnné troubě.

5000656
DORT S LESNÍM OVOCEM
1550/129 g
1× 12 ks/krt – 184 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 8 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Ovocný dort s vrstvou čokoládového těsta, kterou pokrývá směs lesního ovoce (červený rybíz, ostružiny, maliny a borůvky).

5000640
CITRONOVÝ DORT
1400/100 g
1× 14 ks/krt – 240 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 4 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Křehké těsto plněné osvěžujícím citronovým krémem a zdobené moučkovým cukrem.

5000697
NORMANDSKÝ JABLEČNÝ KOLÁČ
1900/158 g
1× 12 ks/krt – 184 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 8 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Lahodný koláč se světlým korpusem a náplní z kousků jablek, s rozinkami a skořicí.

5001874
MATCHA TEA CAKE
1250/108 g
1× 12 ks/krt – 288 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 24 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort s unikátním korpusem obsahující Matcha čaj, doplněný smetanovým krémem s bílou čokoládou. Dekorovaný čokoládovým glazé, zlatým popraškem a po obvodu čokoládovým posypem scaglietta

5000933
CHEESECAKE
1600/133 g
1× 12 ks/krt – 240 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 24 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Dort s krémovou tvarohovou náplní v korpusu z křehkého těsta. Ideálně jej doplní omáčka z jahod či lesního ovoce.

PANESCO FOOD.COM

BOULANGERIE

30 MINI PEČIVO

34 K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL
34 PANINI
36 HOT DOG BULKY
38 HAMBURGEROVÉ BULKY
42 SPECIÁLNÍ SANDWICH
44 BAGELY
46 SPECIÁLNÍ CHLEBY
48 FOCACCIA

49 CHLEBY

52 LOUHOVANÉ PEČIVO

54 BEZLEPKOVÉ PEČIVO

MINI PEČIVO

PANESCO FOOD.COM

5001376

MINI MĚKKÉ BOCHÁNKY MIX

17 g – ø 5 cm
3× 77 ks/krt – 60 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Mix mini bochánků: 77 tmavých s různými semínky, 77 z pšeničných otrub, 77 celozrnných posypaných ovesnými vločkami a lněnými, sezamovými a slunečnicovými semínky.

5001376

2104238

BANKETKA SVĚTLÁ

30 g – 11 cm
200 ks/krt – 32 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 8–10'
PŘEDPEČENÉ

Originální tvarovaná banketka s vláčnou porézní střídkou a tenkou křupavou kůrkou.

2104239

BANKETKA TOSKÁNSKÁ

30 g – 11 cm
200 ks/krt – 32 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 8–10'
PŘEDPEČENÉ

Vícezrnná banketka se žitnou moukou a sójovou drtí. Zdobená směsí lněných a sezamových semínek.

2104304

MINI RUSTIKÁLNÍ BRIOŠKA

30 g – ø 7 cm
6× 25 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Měkká kulatá brioška z obohaceného pšeničného těsta (máslo, mléko a vejce). Na povrchu poprášená moukou, která jí dodává rustikální vzhled. Ideální pečivo pro restaurace a catering. Univerzálně použitelná (od snídaně až po večeři).

4300129

MINI BAGETA SVĚTLÁ

35 g – 10 cm
180 ks/krt – 32 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20–30'
PEČENÍ 210 °C • 5–7'
PŘEDPEČENÉ

Křupavá světlá bagetka v mini velikosti. Skvělá jako příloha i na výrobu mini sendvičů.

2104240

BANKETKA TMAVÁ

30 g – 11 cm
200 ks/krt – 32 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 8–10'
PŘEDPEČENÉ

Tmavá vícezrnná banketka se sójovými vločkami a slunečnicí.

4043531

MINI SLANÉ PEČIVO – MIX

35 g
4× 25 ks/krt – 60 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 200 °C • 4–6'
PŘEDPEČENÉ

Tento mix obsahuje: 25 světlých mini bagetek, 25 tmavých mini bagetek, 25 světlých mini kaiserek se sezamem, 25 světlých mini kaiserek s mákem.

MINI PEČIVO

PANESCO FOOD.COM

4300148
MINI KAISERKA NATURAL
35 g – ø 8–9 cm
150 ks/krt – 32 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20–30'
PEČENÍ 210 °C • 5–7'
PŘEDPEČENÉ

Světlé pečivo s měkkou pružnou střídkou a typickou ražbou na povrchu. Ideální na přípravu malých sendvičů či jako příloha.

4300226
MINI KAISERKA CEREÁLNÍ
35 g – ø 8–9 cm
150 ks/krt – 32 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20–30'
PEČENÍ 210 °C • 5–7'
PŘEDPEČENÉ

Tmavé mini pečivo s cereáliemi, semínky a typickou ražbou na povrchu. Zdobené semínky lnu a sezamu. Ideální na přípravu malých sendvičů či jako příloha.

4294345
MINI KAISERKY – MIX
35 g – ø 8 cm
3× 50 ks/krt – 32 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 190 °C • 8–10'
PŘEDPEČENÉ

Výběr mini světlého pečiva s typickou ražbou na povrchu. Balení obsahuje kaiserky natural, se sezamem a s mákem.

4294345

5000550
MINI RUSTIKÁLNÍ BULKY – MIX
40 g
4× 20 ks/krt – 48 krt/pal
PEČENÍ 190 °C • 3–5'
PŘEDPEČENÉ

Kolekce čtyř druhů podlouhlých bulek s rustikálním vzhledem. Výběr obsahuje: 20 světlých bulek, 20 bulek se slunečnicovými semínky, 20 cereálních bulek, 20 bulek s otrubami.

4035046
MINI CIABATTY – MIX
40 g – 11 cm
3× 20 ks/krt – 64 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20–30'
PEČENÍ 210 °C • 4–5'
PŘEDPEČENÉ

Kolekce mini pečiva s tenkou křupavou kůrkou a vláčnou porézní střídkou. Obsahuje světlé ciabatty natural, tmavé ciabatty obohacené ječným sladem a cereální ciabatty obohacené drcenou sójou, lněným semínkem a otrubami.

2104392
MINI CIABATTY – MIX KLASIK
40 g
3× 25 ks/krt – 56 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0'
PLNĚ DOPEČENÉ

Kolekce plně dopečených mini ciabatt. Vyrobené z typického tekutějšího těsta s kvasem. Tři druhy: světlá, cereální, tmavá.

2104392

K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL PANINI

PANESCO FOOD.COM

4070093
PŘEDGRILOVANÉ PANINI
110 g – 21 cm
60 ks/krt – 36 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečená bagetka s předgrilovanou mřížkou. Připravená k plnění.

2104344
PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ PANINI
110 g – 21 cm
55 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 200 °C • 4–6'
PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečená, předkrojená a předgrilovaná střední bageta. Připravená k plnění a grilování.

2104306

2104306
PANINI BAGETA
125 g – 27 cm
45 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 200 °C • 4–6'
PLNĚ DOPEČENÉ

Světlá bageta střední velikosti určená pro přípravu panini. Připravená k zapékání na grilu.

2104218
PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ PANINI S CELOZRNNOU MOUKOU
110 g – 21 cm
55 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 200 °C • 4–6'
PLNĚ DOPEČENÉ

Předkrojená a předgrilovaná bageta s celozrnnou moukou, připravená k plnění a grilování.

2104160
PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ BYLINKOVÉ PANINI
110 g – 21 cm
55 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 200 °C • 4–6'
PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečená, předkrojená a předgrilovaná bylinková bageta, připravená k plnění a grilování.

5000898
PANINI SE SEZAMEM
130 g – 20 cm
45 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 10'
PEČENÍ 220 °C • 3–4'
PLNĚ DOPEČENÉ

Oválné ploché pečivo (typu focaccia) určené pro přípravu panini. Zdobené semínky černuchy (nigella) a sezamu.

5000935
PŘEDGRILOVANÁ CIABATTA, PŘEDKROJENÁ
120 g – 19 cm
12× 3 ks/krt – 56 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 200 °C • 2–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečená ciabatta s předgrilovanou mřížkou. Předkrojená, připravená k plnění.

K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL

HOT DOG BULKY

PANESCO FOOD.COM

5001251

HOT DOG ROHLÍK

60 g – 18 cm
60 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 200 °C • 0–3
PLNĚ DOPEČENÉ

Pšeničný plně dopečený rohlík, připravený k naplnění.

5001748

HOT DOG ROHLÍK GRAHAMOVÝ

65 g – 17,5 cm
60 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 80'
PEČENÍ 200 °C • 0–3
PLNĚ DOPEČENÉ

Pšeničný, plně dopečený rohlík, obohacený o celozrnou mouku a pšeničné otruby. Připravený k naplnění.

4075067

4075067

MAXI HOT DOG BULKA

85 g – 19,5 cm
32 ks/krt – 68 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
PEČENÍ 230 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Předkrojená velká hot dog bulka.
Plně dopečená, připravená k naplnění.

5001343

5001343

NEW YORK HOT DOG BULKA

63 g – 16,5 cm
36 ks/krt – 84 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 50'
PEČENÍ 230 °C • 2–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečený hot dog v newyorském stylu. Předkrojený.

5001725

LOUHOVANÝ ROHLÍK PŘEDKROJENÝ

80 g – 19 cm
3× 20 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 90'
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Předkrojený rohlík se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou, která se před pečením zdobí hlubokým řezem. S typickou chutí louhovaného pečiva. Ideální na hot dog.

5001725

K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL

HAMBURGEROVÉ BULKY

PANESCO FOOD.COM

2104204
PŘEDKROJENÁ MINI BRIOŠKA
30 g – ø 7 cm
6× 20 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Nadýchaná mini bulka z briošk. těsta s mlékem, cukrem a margarínem. Předem předkrojená.

2104377
PŘEDKROJENÁ BRIOŠKA
85 g – ø 11,5 cm
50 ks/krt – 36 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Měkká kulatá bulka z briošk. těsta (s mlékem, cukrem a margarínem).

4294547
HAMBURGEROVÁ BULKA
86 g – ø 12 cm
2× 12 ks/krt – 64 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
PLNĚ DOPEČENÉ

Předkrojená kulatá bulka s pružnou střídou a měkkou zlatavou kůrkou sypanou sezamem. S typickou jemně nasládlou chutí. Před podáváním stačí pouze rozmrazit. Bulku můžeme i krátce opéct na grilu (2´/ 230 °C) nebo prohřát v mikrovlnné troubě (max. 30 sekund).

4294547

5001675
LOUHOVANÁ BULKA PŘEDKROJENÁ
80 g – ø 10,5 cm
2× 21 ks/krt – 56 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Louhovaná bulka kombinuje výrazný vzhled s výraznou chutí. Dva rovnoběžné řezy ukazují kontrast mezi světlým těstem a typickou tmavě hnědou kůrkou. Bulka je zároveň předkrojená, což znamená výhodu v podobě úspory času.

5001840
FITNESS BULKA
110 g – ø 10 cm
40 ks/krt – 96 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Bulka „bez mouky" a droždí, bohatá na vlákninu. Vyrobená ze slunečnicových a lněných semínek, chia semínek a ovesných vloček. Ideální pro přípravu vegetariánských burgerů. Bulku doporučujeme ogrilovat nebo opéct na straně řezu nebo krátce rozpéct, čímž se probudí chutě všech semínek.

NEW

5001352
HAMBURGEROVÁ BULKA „CALIFORNIA"
126 g – ø 14,6 cm
16 ks/krt – 60 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
PLNĚ DOPEČENÉ

Předkrojená bulka kulatého tvaru s pružnou pevnou střídou a zlatavou měkkou kůrkou sypanou sezamovými semínky. Před podáváním stačí pouze rozmrazit, ale může se též prohřát v peci.

5001743
BEZLEPKOVÁ HAMBURGEROVÁ BULKA SE SEZAMEM
110 g – ø 11–12 cm
14× 1 ks/krt – 112 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 90'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Jednotlivě balená kulatá bulka s pružnou střídou a měkkou zlatavou kůrkou sypanou sezamem. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL

HAMBURGEROVÉ BULKY

PANESCO FOOD.COM

5001801

BULKA RUSTIKÁLNÍ PŘEDKROJENÁ

75 g – ø 12 cm
30 ks/krt – 56 krt/pal
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Prémiová bulka se skvělou kontrastní strukturou: s křehkou tenkou křupavou kůrkou na povrchu a měkkou nadýchanou střídou uvnitř. Vyrobená z pšeničné mouky s kváskem, obohacená olivovým olejem a jemně poprášená moukou. Předkrojená, vhodná na sendviče a hamburgery.

NEW

5001800

BULKA PIVNÍ PŘEDKROJENÁ

80 g – ø 12 cm
30 ks/krt – 56 krt/pal
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Prémiová bulka se skvělou kontrastní strukturou: s křehkou, tenkou, křupavou kůrkou na povrchu a měkkou, nadýchanou střídou uvnitř. Vyrobená z pšeničné mouky a kvásku s pivem z dvojité porce sladu. Obohacená olivovým olejem a zdobená hrubou krupicí. Předkrojená, vhodná na sendviče a hamburgery.

NEW

5001802

5001802

BULKA MULTICEREÁLNÍ PŘEDKROJENÁ

70 g – ø 12 cm
30 ks/krt – 56 krt/pal
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Prémiová bulka se skvělou kontrastní strukturou: s křehkou tenkou křupavou kůrkou na povrchu a měkkou nadýchanou střídou uvnitř. Vyrobená z nahrubo mleté pšenice a žitného kvásku, obohacená olivovým olejem, lněnými semínky a praženým žitem. Zdobená pohankou, zlatými a hnědými lněnými semínky, slunečnicovými a sezamovými semínky. Předkrojená, vhodná na sendviče a hamburgery.

NEW

5001802 **5001801** **5001800**

K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL SPECIÁLNÍ SANDWICH

5001134
MEZZALUNA
100 g
55 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 200 °C • 4–6'
PLNĚ DOPEČENÉ

Plně dopečené ploché pšeničné pečivo obohacené olejem a přehnuté do tvaru půlměsíce. Připravené k plnění a podávání zatepla (např. jako panini). Vhodné ke grilování (3–5 min. / 220 °C).

5001149
FLAGUETTE PŮLMĚSÍC
100 g
48 ks/krt – 36 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 190 °C • 5–8'
PŘEDPEČENÉ

Rustikální pšeničné pečivo v italském stylu. S vlhčí porézní střídkou. Obohacené olivovým olejem a kváskem. Pečené na kameni, zdobené moučným posypem.

5001088
TMAVÁ FLAGUETTE
100 g – ø 14 cm
48 ks/krt – 36 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 8–10'
PŘEDPEČENÉ

Rustikální ploché pšeničné pečivo pečené na kameni. Obohacené trochou žitné mouky, ovesnou krupicí, sezamem a lněným semínky. S porézní vlhkou střídkou.

5000602
BARRA GALLEGA MEDIA
125 g – 26,5 cm
50 ks/krt – 32 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 190 °C • 8–10'
PŘEDPEČENÉ

Středně velká bageta ve španělském stylu. S jemnou kůrkou a lehkou porézní střídou. Pečená na kameni a poprášená moukou.

K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL SPECIÁLNÍ SANDWICH

PANESCO FOOD.COM

5001734
TWIST SVĚTLÝ
250 g – 31 cm
15 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 8–10'
PŘEDPEČENÉ

Pšeničná bageta s křupavou kůrkou a jemnou vláčnou střídkou. Atraktivní tvar jen zvýrazní jedinečnost tohoto pečiva.

5001733
TWIST RUSTIK
250 g – 31 cm
15 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 8–10'
PŘEDPEČENÉ

Pšeničná bageta s křupavou kůrkou a jemnou vláčnou střídkou. Sezamová a lněná semínka spolu s ovesnými vločkami přidávají na chuťovém zážitku. Atraktivní tvar jen zvýrazní jedinečnost tohoto pečiva.

5001738
TWIST OLIVOVÝ
250 g – 31 cm
15 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 8–10'
PŘEDPEČENÉ

Pšeničná bageta s křupavou kůrkou a jemnou vláčnou střídkou obohacená o kousky šťavnatých oliv. Atraktivní tvar jen zvýrazní jedinečnost tohoto pečiva.

5001858
ŘEMESLNÝ MULTICEREÁLNÍ TWIST
400 g – 52 cm
15 ks/krt – 32 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 15'
PEČENÍ 180 °C • 11–13'
PŘEDPEČENÉ

Působivá řemeslná bageta z pšeničné mouky s ječným sladem a tekutým žitným kváskem. Obohacená a sypaná lněnými, sezamovými a slunečnicovými semínky a ovesnými vločkami. Díky delší době kynutí a zrání těsta má bageta jemnou a nadýchanou střídu s autentickou chutí. Ručně twistovaná, pečená v kamenné peci.

NEW

K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL

BAGELY

5001766

BAGEL

127 g – ø 12 cm
32 ks/krt – 44 krt/pal
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Bagel bez příchuti s křupavou kůrkou a hutnou střídkou. Pečte při 200 °C maximálně 3 minuty nebo grilujte 3 až 5 minut na 220 °C.

5001766

5000563

BAGEL KLASIK

85 g – ø 10 cm
50 ks/krt – 44 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 25'
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Bagel z kynutého těsta s hutnou střídkou a lesklou kůrkou. Před pečením se bagely vaří ve vodě, což jim propůjčuje jejich typické vlastnosti. Před podáváním stačí pouze rozmrazit, ale mohou se též prohřát v peci.

5000782

BAGEL SE SEZAMEM KLASIK

85 g – ø 10 cm
50 ks/krt – 44 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 25'
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Bagel z kynutého těsta s hutnou střídkou a lesklou kůrkou, sypaný sezamem. Těsto na bagely se před pečením vaří ve vodě, což jim propůjčuje jejich typické vlastnosti. Před podáváním stačí pouze rozmrazit, ale mohou se též prohřát v peci.

K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL

BAGELY

PANESCO FOOD.COM

5001768

VÍCEZRNNÝ BAGEL

135 g – ø 12 cm
32 ks/krt – 44 krt/pal
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Celozrnný bagel obohacený slunečnicovými semínky a posypaný ovesnými vločkami. Pečte při 200 °C maximálně 3 minuty nebo grilujte 3 až 5 minut na 220 °C.

5001768

5001769

5001769

BAGEL S CIBULÍ A ČESNEKEM

127 g – ø 12 cm
32 ks/krt – 44 krt/pal
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Bagel s cibulí, česnekem, sezamovými semínky a mákem. Pečte při 200 °C maximálně 3 minuty nebo grilujte 3 až 5 minut na 220 °C.

K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL

SPECIÁLNÍ CHLEBY

5001799
LEPINJA
210 g
12 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 40–60'
PEČENÍ 180 °C • 2–3'
PŘEDPEČENÉ

Tradiční kapsa typu pita chleba z vláčného a chutného kváskového těsta. Ideální k plnění.

5000875
PŠENIČNÁ TORTILLA
89 g – ø 30 cm
90 ks/krt – 54 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 8 hod.
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Extra tenká nekynutá placka z pšeničné mouky. Typické pečivo mexické kuchyně.

5000055
ŠVÉDSKÝ CHLEBÍK TUNNBRÖD
37 g – 23 × 18 cm
8× 8 ks/krt – 96 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Extra tenký chlebík s jemnou anýzovou vůní. Skvělý na výrobu wrapů, plněných kornoutů a chlebového sushi.

5000617
CHLEBOVÁ MISKA
125 g
36 ks/krt – 40 krt/pal
PEČENÍ 200 °C • < 3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Kulatý dutý chléb, který se plní polévkou nebo salátem. Horní odkrojená a moukou posypaná část slouží jako poklička. Pečivo je plně dopečené. Pro křupavější kůrku a intenzivnější vůni doporučujeme ještě pár minut péct v troubě.

K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL

SPECIÁLNÍ CHLEBY

PANESCO FOOD.COM

5000967

5000967
CHLÉB SE SUŠENÝM OVOCEM
500 g
6 ks/krt – 120 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Tmavý chléb válcovitého tvaru. Obohacený sušenými švestkami, sušenými meruňkami, rozinkami, slunečnicovými semínky a mandlemi.

2104309
SVĚTLÝ VENKOVSKÝ CHLÉB
1900 g – ± 57 cm
4 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0'
PEČENÍ 210 °C • 19–21'
PŘEDPEČENÉ

Velký pšeničný chléb ve venkovském stylu. S pšeničným kváskem, který zvýrazňuje chuť vláčné střídky a silné kůrky. Pečený na kameni a poprášený moukou.

2104366
TMAVÝ VENKOVSKÝ CHLÉB
1900 g – ± 57 cm
4 ks/krt – 36 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0'
PEČENÍ 210 °C • 19–21'
PŘEDPEČENÉ

Velký pšeničný chléb ve venkovském stylu. Připravený z pšenice, žita a pražené sladové mouky. Obohacený sójou, slunečnicovými a sezamovými semínky. Pečený na kameni a poprášený moukou.

K NAPLNĚNÍ A/NEBO NA GRIL

FOCACCIA

5000265
MINI FOCACCIA S BYLINKAMI, PŘEDKROJENÁ
100 g – ø 12,5 cm
50 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Předem předkrojená mini focaccia pečená v peci na dřevo. Obohacená extra panenským olivovým olejem a bylinkami (oregano, rozmarýn).

5000786
FOCACCIA S ROZMARÝNEM
800 g – 37 × 27 cm
4 ks/krt – 80 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Typický italský plochý chléb. Připravený dle tradiční receptury s extra panenským olivovým olejem, mořskou solí a rozmarýnem. Pečený na kameni. S ideální výškou těsta, která umožňuje snadné krájení a plnění.

5001883
TOSKÁNSKÝ PLOCHÝ CHLEBÍK, PŘEDKROJENÝ
80 g – 16 × 10 cm
8× 4 ks/krt – 56 krt/pal
ROZMRAZENÍ 4 °C • 120'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Tradiční toskánský plochý bochník typu focaccia z pšeničné mouky s extra panenským olivovým olejem. Předkrojený, ideální na výrobu sendvičů.

5001883

CHLÉB

PANESCO FOOD.COM

5000779
TMAVÉ TRAMEZZINO
1000 g – 10 × 45 cm
6 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Tmavý sendvičový chléb bez kůrky s velmi vláčnou a tvárnou střídou. Obohacený žitnou moukou a olejem. Vodorovně předkrájený na 10 plátů (45 × 10 × 0,85 cm). Skvělý pro přípravu sendvičů, jednohubek, rolek, toustů a chlebových raviol.

5000779

5000484

5000484
SVĚTLÉ TRAMEZZINO
1000 g – 10 × 45 cm
6 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Světlý sendvičový chléb bez kůrky s velmi vláčnou a tvárnou střídou. Obohacený olejem. Vodorovně předkrájený na 10 plátů (45 × 10 × 0,85 cm). Skvělý pro přípravu sendvičů, jednohubek, rolek, toustů a chlebových raviol.

CHLÉB

PANESCO FOOD.COM

4007081
PŠENIČNÝ TOASTOVÝ CHLÉB
600 g – 20 + 2 plátky
8 ks/krt – 64 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 90–100'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Světlý pšeničný chléb předkrájený na 20 plátků (cca 9,5 × 9,5 × 1,2 cm) + 2 patičky. Po rozmrazení skladujte maximálně po dobu 3 dnů (při pokojové teplotě a v obalu uzavřeném klipem).

2102009
BELGICKÝ FORMOVÝ CHLÉB
800 g
6 ks/krt – 28 krt/pal
PEČENÍ 190 °C • 15'
PŘEDPEČENÉ

Světlý formový chléb s typicky rozpraskaným povrchem, silnější křupavou kůrkou a nadýchanou měkkou střídou. Skvělý na výrobu sendvičů.

5001008
SVĚTLÝ TOASTOVÝ CHLÉB
800 g – 18 + 2 plátky
10 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Světlý pšeničný chléb čtvercového tvaru.
Předkrájený na 18 plátků (12 × 12 × 1,2 cm) + 2 patičky.
Ideální pro výrobu sendvičů nebo k opékání.

5001009
TMAVÝ TOASTOVÝ CHLÉB
800 g – 18 + 2 plátky
10 ks/krt – 48 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Toastový chléb čtvercového tvaru. Obohacený sladovými pšeničnými vločkami, pšeničnými otrubami, pšeničnou a ječnou sladovou moukou. Předkrájený na 18 plátků (12 × 12 × 1,2 cm) + 2 patičky. Ideální pro výrobu sendvičů nebo k opékání.

5000967
CHLÉB SE SUŠENÝM OVOCEM
500 g
6 ks/krt – 120 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Tmavý chléb válcovitého tvaru. Obohacený sušenými švestkami, sušenými meruňkami, rozinkami, slunečnicovými semínky a mandlemi.

2104366
TMAVÝ VENKOVSKÝ CHLÉB
1900 g – ± 57 cm
4 ks/krt – 36 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0'
PEČENÍ 210 °C • 19–21'
PŘEDPEČENÉ

Velký pšeničný chléb ve venkovském stylu.
Připravený z pšenice, žita a pražené sladové mouky.
Obohacený sójou, slunečnicovými a sezamovými semínky. Pečený na kameni a poprášený moukou.

2104309
SVĚTLÝ VENKOVSKÝ CHLÉB
1900 g – ± 57 cm
4 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 0'
PEČENÍ 210 °C • 19–21'
PŘEDPEČENÉ

Velký pšeničný chléb ve venkovském stylu. S pšeničným kváskem, který zvýrazňuje chuť vláčné střídky a silné kůrky. Pečený na kameni a poprášený moukou.

5000617
CHLEBOVÁ MISKA
125 g
36 ks/krt – 40 krt/pal
PEČENÍ 200 °C • < 3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Kulatý dutý chléb, který se plní polévkou nebo salátem.
Horní odkrojená a moukou posypaná část slouží jako poklička.
Pečivo je plně dopečené. Pro křupavější kůrku a intenzivnější vůni doporučujeme ještě pár minut péct v troubě.

LOUHOVANÉ PEČIVO

5001675

5001675
LOUHOVANÁ BULKA PŘEDKROJENÁ

80 g – ø 10,5 cm
2× 21 ks/krt – 56 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 30'
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Louhovaná bulka kombinuje výrazný vzhled s výraznou chutí. Dva rovnoběžné řezy ukazují kontrast mezi světlým těstem a typickou tmavě hnědou kůrkou. Bulka je zároveň předkrojená, což znamená výhodu v podobě úspory času.

5001638
LOUHOVANÝ PRECLÍK

100 g – ø 10 cm
76 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PEČENÍ 180–190 °C • 10–12'
PŘEDKYNUTÉ

Preclík se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou. S typickou chutí louhovaného pečiva.

5001640
LOUHOVANÝ KAŠTÁNEK

100 g – ø 10 cm
120 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PEČENÍ 180–190 °C • 10–12'
PŘEDKYNUTÉ

Bulka se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou, která se před pečením zdobí hlubokým křížovým řezem. S typickou chutí louhovaného pečiva.

5001725

5001725
LOUHOVANÝ ROHLÍK PŘEDKROJENÝ

80 g – 19 cm
3× 20 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 90'
PEČENÍ 200 °C • 0–3'
PLNĚ DOPEČENÉ

Předkrojený rohlík se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou, která se před pečením zdobí hlubokým řezem. S typickou chutí louhovaného pečiva. Ideální na hot dog.

5001639
LOUHOVANÝ ROHLÍK

100 g – 10 cm
120 ks/krt – 40 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 20'
PEČENÍ 160–170 °C • 15'
PŘEDKYNUTÉ

Rohlík se světlou hutnou střídkou a výrazně lesklou tmavě hnědou kůrkou, která se před pečením zdobí hlubokými zářezy. S typickou chutí louhovaného pečiva.

BEZLEPKOVÉ PEČIVO

PANESCO FOOD.COM

5001777

BEZLEPKOVÁ VÍCEZRNNÁ BAGETKA

82 g – 10 cm
40× 1 ks/krt – 112 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Bezlepková hranatá bagetka obohacená lněnými a slunečnicovými semínky a sladovou moukou z prosa. Každý kousek je samostatně zabalený do průhledného obalu. Vylepšená receptura.

5001435

BEZLEPKOVÁ BULKA S ROZINKAMI A OŘÍŠKY

60 g
36× 1 ks/krt – 88 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Bezlepková bulka obsahující rýžovou mouku a škrob. Obohacená vlašskými ořechy a rozinkami. Každý kousek je samostatně zabalený do průhledného obalu. Po rozmrazení připraveno k podávání.

5001743

BEZLEPKOVÁ HAMBURGEROVÁ BULKA SE SEZAMEM

110 g – ø 11–12 cm
14× 1 ks/krt – 112 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 90'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Jednotlivě balená kulatá bulka s pružnou střídou a měkkou zlatavou kůrkou sypanou sezamem. Před podáváním stačí pouze rozmrazit.

4276606

BEZLEPKOVÝ CHLÉB

400 g
5× 1 ks/krt – 120 krt/pal
ROZMRAZENÍ 22 °C • 60'
K ROZMRAZENÍ A PODÁVÁNÍ

Plně pečený předkrájený chléb. Bez lepku, neobsahuje laktózu.

ABECEDNÍ SEZNAM VÝROBKŮ | ALERGENY

VYSVĚTLIVKY PIKTOGRAMŮ VIZ STRANA 59

B			
44	**5001766**	BAGEL	• •
44	**5000563**	BAGEL KLASIK	• •
45	**5001769**	BAGEL S CIBULÍ A ČESNEKEM	• • •
44	**5000782**	BAGEL SE SEZAMEM KLASIK	• • •
42	**5000602**	BARRA GALLEGA MEDIA	•
31	**2104238**	BANKETKA SVĚTLÁ	•
31	**2104240**	BANKETKA TMAVÁ	• •
31	**2104239**	BANKETKA TOSKÁNSKÁ	• • •
50	**2102009**	BELGICKÝ FORMOVÝ CHLÉB	•
54	**5001435**	BEZLEPKOVÁ BULKA S ROZINKAMI A OŘÍŠKY	• •
39, 54	**5001743**	BEZLEPKOVÁ HAMBURGEROVÁ BULKA SE SEZAMEM	•
54	**5001777**	BEZLEPKOVÁ VÍCEZRNNÁ BAGETKA	
22	**5001436**	BEZLEPKOVÉ COOKIE S ČOKOLÁDOU	• • • •
54	**4276606**	BEZLEPKOVÝ CHLÉB	
40	**5001802**	BULKA MULTICEREÁLNÍ PŘEDKROJENÁ	• • • •
40	**5001800**	BULKA PIVNÍ PŘEDKROJENÁ	•
40	**5001801**	BULKA RUSTIKÁLNÍ PŘEDKROJENÁ	•
C			
27	**5000933**	CHEESECAKE	• • • •
46, 51	**5000617**	CHLEBOVÁ MISKA	• • •
47, 51	**5000967**	CHLÉB SE SUŠENÝM OVOCEM	• • •
26	**5000640**	CITRONOVÝ DORT	• • •
14	**5001647**	CROISSANT S ČOKOLÍSKOOŘÍŠKOVOU NÁPLNÍ	• • • •
22	**5000330**	ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES	• • • •
22	**5001762**	ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES S LÍSKOVÝMI OŘECHY A KAKAEM	• • • •
18	**5001191**	ČOKOLÁDOVÉ PROFITEROLKY	• • • •
24	**5001654**	ČOKOLÁDOVÝ DORT S ČERNÝM RYBÍZEM	• • • •
23	**5001771**	ČOKOLÁDOVÝ FONDANT	• • • •
25	**5001657**	ČOKOLÁDOVÝ MOUSSECAKE	• • • •
24	**5001364**	ČOKOLÁDOVÝ KRÉMOVÝ DORT	• • • •
D			
24	**5001846**	DORT RED VELVET S BORŮVKAMI	• • •
27	**5000656**	DORT S LESNÍM OVOCEM	• • •
14	**5001673**	DVOUBAREVNÝ CROISSANT S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ	• • • • •
14	**5001674**	DVOUBAREVNÝ CROISSANT S MALINOVOU NÁPLNÍ	• • •

F			
38	**5001840**	FITNESS BULKA	•
42	**5001149**	FLAGUETTE PŮLMĚSÍC	• •
48	**5000786**	FOCACCIA S ROZMARÝNEM	•
H			
39	**4294547**	HAMBURGEROVÁ BULKA	• • •
39	**5001352**	HAMBURGEROVÁ BULKA „CALIFORNIA"	• • •
36	**5001251**	HOT DOG ROHLÍK	•
36	**5001748**	HOT DOG ROHLÍK GRAHAMOVÝ	•
J			
23	**5000996**	JABLEČNÝ ŠTRÚDL	•
K			
25	**5001658**	KRÉMOVÝ KARAMELOVÝ DORT	• • •
L			
46	**5001799**	LEPINJA	•
38, 52	**5001675**	LOUHOVANÁ BULKA PŘEDKROJENÁ	•
52	**5001640**	LOUHOVANÝ KAŠTÁNEK	•
52	**5001638**	LOUHOVANÝ PRECLÍK	•
53	**5001639**	LOUHOVANÝ ROHLÍK	•
37, 53	**5001725**	LOUHOVANÝ ROHLÍK PŘEDKROJENÝ	•
M			
23	**5001668**	MALINOVÝ ŘEZ SE SMETANOU	• • • •
12	**4206113**	MÁSLOVÝ CROISSANT	• • •
12	**4206140**	MÁSLOVÝ CROISSANT KLASIK	• • •
13	**4206120**	MÁSLOVÝ CROISSANT PREMIUM	• • •
13	**4201628**	MÁSLOVÝ MULTICEREÁLNÍ CROISSANT	• • • •
27	**5001874**	MATCHA TEA CAKE	• • • •
37	**4075067**	MAXI HOT DOG BULKA	• •
13	**4206142**	MAXI MÁSLOVÝ CROISSANT	• • •
42	**5001134**	MEZZALUNA	•
30	**4300129**	MINI BAGETA SVĚTLÁ	•
33	**4035046**	MINI CIABATTY – MIX	• •
33	**2104392**	MINI CIABATTY – MIX KLASIK	• • •
20	**5001501**	MINI CUKROVÉ VAFLE	• •

19	**5001502**	MINI DONUTY – MIX	•					•	•	•							
48	**5000265**	MINI FOCACCIA S BYLINKAMI, PŘEDKROJENÁ	•														
32	**4300226**	MINI KAISERKA CEREÁLNÍ	•										•				
32	**4300148**	MINI KAISERKA NATURAL	•														
32	**4294345**	MINI KAISERKY – MIX	•										•				
19	**5001178**	MINI KOBLÍŽEK S NUGÁTEM	•		•			•	•	•							
19	**5001289**	MINI KOBLÍŽEK S OVOCNOU NÁPLNÍ	•		•				•								
12	**4208191**	MINI MÁSLOVÝ CROISSANT	•		•				•								
15	**4208315**	MINI MÁSLOVÝ ŠNEK S ROZINKAMI	•		•				•								
15	**4208316**	MINI MÁSLOVÝ ZÁVITEK S ČOKOLÁDOVOU NÁPLNÍ	•		•				•								
30	**5001376**	MINI MĚKKÉ BOCHÁNKY MIX	•						•				•			•	
15	**5001150**	MINI OVOCNÉ TAŠTIČKY – MIX	•		•				•								
30	**2104304**	MINI RUSTIKÁLNÍ BRIOŠKA	•						•								
33	**5000550**	MINI RUSTIKÁLNÍ BULKY – MIX	•										•				
31	**4043531**	MINI SLANÉ PEČIVO – MIX	•										•				
20	**5001287**	MIX AMERICKÝCH MINI MUFFINŮ	•		•			•	•								
19	**4250367**	MIX ČTYŘ MINI DONUTŮ	•					•	•	•							
26	**4276528**	MOONCAKE	•		•			•	•								
25	**5001659**	MRKVOVÝ DORT S ROZINKAMI	•		•				•								
21	**4294250**	MUFFIN S BORŮVKAMI	•		•				•								
21	**4294249**	MUFFIN S ČOKOLÁDOU	•		•			•	•								
21	**4294248**	MUFFIN S VANILKOVOU PŘÍCHUTÍ	•		•				•								
N																	
36	**5001343**	NEW YORK HOT DOG BULKA	•					•									
26	**5000697**	NORMANDSKÝ JABLEČNÝ KOLÁČ	•		•				•								
O																	
22	**5001043**	OVOCNÝ FLAPJACK	•		•				•								
P																	
35	**2104306**	PANINI BAGETA	•														
35	**5000898**	PANINI SE SEZAMEM	•										•				
18	**5001507**	PAŘÍŽSKÉ MINI MAKRONKY	•		•			•	•	•							
15	**5001002**	PEKANOVÝ PLETENEC	•		•				•	•				•			
26	**5000657**	PROFITEROLKOVÝ DORT	•		•			•	•								
35	**5000935**	PŘEDGRILOVANÁ CIABATTA, PŘEDKROJENÁ	•														
34	**4070093**	PŘEDGRILOVANÉ PANINI	•														
34	**2104160**	PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ BYLINKOVÉ PANINI	•														
34	**2104344**	PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ PANINI	•														
34	**2104218**	PŘEDGRILOVANÉ A PŘEDKROJENÉ PANINI S CELOZRNNOU MOUKOU	•														
38	**2104377**	PŘEDKROJENÁ BRIOŠKA	•											•			
38	**2104204**	PŘEDKROJENÁ MINI BRIOŠKA	•											•			
46	**5000875**	PŠENIČNÁ TORTILLA	•														
50	**4007081**	PŠENIČNÝ TOASTOVÝ CHLÉB	•										•	•			
43	**5001858**	ŘEMESLNÝ MULTICEREÁLNÍ TWIST	•												•		
S																	
49	**5000484**	SVĚTLÉ TRAMEZZINO	•														
50	**5001008**	SVĚTLÝ TOASTOVÝ CHLÉB	•														
47, 51	**2104309**	SVĚTLÝ VENKOVSKÝ CHLÉB	•														
18	**5000700**	ŠLEHAČKOVÉ PROFITEROLKY	•		•									•			
46	**5000055**	ŠVÉDSKÝ CHLEBÍK TUNNBRÖD	•														
T																	
42	**5001088**	TMAVÁ FLAGUETTE	•												•		
49	**5000779**	TMAVÉ TRAMEZZINO	•														
50	**5001009**	TMAVÝ TOASTOVÝ CHLÉB	•														
47, 51	**2104366**	TMAVÝ VENKOVSKÝ CHLÉB	•										•		•		
48	**5001883**	TOSKÁNSKÝ PLOCHÝ CHLEBÍK, PŘEDKROJENÝ	•														
43	**5001738**	TWIST OLIVOVÝ	•														
43	**5001733**	TWIST RUSTIK	•												•		
43	**5001734**	TWIST SVĚTLÝ	•														
V																	
27	**5001369**	VENKOVSKÝ JABLEČNÝ DORT	•		•									•			
45	**5001768**	VÍCEZRNNÝ BAGEL	•										•				
Z																	
13	**5001211**	ZAHNUTÝ CROISSANT	•		•												

Upozorňujeme, že tento seznam byl aktualizován k 15/02/2020.
Přítomnost alergenů se může měnit v důsledku změn receptur. Nejnovější informace o alergenech najdete na našich webových stránkách **www.panescofood.com**.

LEPEK
KORÝŠI
VEJCE
RYBY
ARAŠÍDY
SÓJA
MLÉKO
OŘECHY
CELER
HOŘČICE
SEZAMOVÁ SEMÍNKA
OXID SIŘIČITÝ
LUPINA
MĚKKÝŠI

VYSVĚTLIVKY PIKTOGRAMŮ

OBSAHUJE KVAS

UPEČENO V KAMENNÉ PECI

EXTRA VLÁKNINA

PRODUKT JE CERTIFIKOVÁN JAKO „ORGANICKÝ"

VHODNÉ PRO VEGETARIÁNY

VHODNÉ PRO VEGANY

BEZ LEPKU

BEZ LAKTÓZY

Upozorňujeme, že seznam piktogramů byl aktualizován k 02/2020.
Přiřazení piktogramů se může měnit v důsledku změn receptur.
Nejnovější informace o složení najdete na našich webových stránkách **www.panescofood.com**.

NÁLEŽITOSTI OBJEDNÁVKY

» vaše odběrové číslo,
» kód výrobku,
» požadovaný počet kartonů.

OBJEDNÁVKY ELEKTRONICKOU FORMOU

https://order.llbg.com

KANCELÁŘ OBJEDNÁVEK

je vám k dispozici **v pracovní dny od 6.00 do 16.00 hodin.**
tel.: +420 312 511 511, +420 724 820 634
fax: +420 312 687 306, e-mail: objednavky@llbg.com

PŘÍJEM OBJEDNÁVEK

» Pro Prahu: nejpozději pracovní den předem do 13.30 hodin.
» Mimo Prahu: nejpozději pracovní den předem do 8.00 hodin.

ZÁVOZOVÉ DNY

Pondělí až pátek.

PLATBA ZA DOPRAVU

» Při objednání 1–3 kartonů dopravu účtujeme.
» Při objednání 4 a více kartonů je **doprava zdarma**.

POZNÁMKY

BELGIUM - LUXEMBOURG

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere
T +32 53 82 59 14 — F +32 53 82 59 20
info@panescofood.com

CHILE

PANESCO Chile SpA
Juan de la Fuente 584 — Bodega E
Lampa - Santiago
T +56 9 7714 5590
info@panescofood.cl

CZECH REPUBLIC

La Lorraine, a.s.
U Kožovy hory 2748
272 01 Kladno
T +420 312 511 511 — F +420 312 687 306
infocz@llbg.com

DENMARK

La Lorraine Danmark A/S
Toftebanke 4 — 4390 Vipperød
T +45 59 18 10 80 — F +45 59 18 12 84
info.dk@llbg.com

FINLAND

La Lorraine Finland Oy
Merenneidontie 17 A
02320 Espoo
T +358 45 6516526
t.kontio@llbg.com

FRANCE

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 72 20
b.demetsenaere@llbg.com

GERMANY

La Lorraine Deutschland GmbH
Mariaweiler Straβe 28 - 30
52349 Düren
T +49 2421 88 983-0
F +49 2421 88 983-25
info.de@llbg.com

GREECE + CYPRUS

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 72 20
b.demetsenaere@llbg.com

HUNGARY

La Lorraine a.s.
Árpád út 57-59
1042 Budapest
T +36 30 955 7738 — F +36 1 430 20 51
infoHU@llbg.com

IBÉRICA

La Lorraine Bakery España SL
C/ Colombia, 11 — Ed. Gran Via
Planta 2 — Oficina 20
03010 Alicante
T+ 34 966 295 081
b.swinnen@llbg.com

ITALY

Delsigel srl
Via Della Meccanica 1
04013 sermoneta (LT)
T +39 773 319437
panescoitalia@delsigel.it

NORWAY

Kristiania Gourmet AS
Jerikoveien 28
NO - 1067 Oslo
T +47 22 30 77 40
F +47 22 30 77 01
postmaster@kb-as.no

POLAND

La Lorraine Polska Sp. z.o.o.
Przemysłowa 1
05 -100 Nowy Dwor Mazowiecki
T +48 22 765 92 00
F +48 22 765 92 01

ROMANIA

La Lorraine Romania (joint venture)
Laminoristilor 151
Industrial Park REIF
405100 Campia Turzii - Cluj
T +40 737 811 072 — F +40 364 886 799

RUSSIA

LFB Ltd.
Vavilova str. — house 5 — building 3
119334 Moscow
T +7 495 231 39 59 — F +7 495 952 00 00
lfbc@bk.ru

SLOVAKIA

La Lorraine a.s.
U Kožovy hory 2748
CZ - 272 01 Kladno
T +420 312 511 511 — F +420 312 687 306
infocz@llbg.com

SWEDEN

Nybergs Bageri — La Lorraine AB
Styckmästargatan 4
121 62 Johanneshov
T +46 8 661 82 22
info@nybergsbageri.se

THE NETHERLANDS

La Lorraine Nederland B.V.
Stationsplein 99 — kantoor 172
1703 WE Heerhugowaard
T +31 72 567 00 80 — F +31 72 567 00 85
infoNL@llbg.com

TURKEY

La Lorraine Bakery Group
İçerenköy Mah. Bahçelerarası Sok.
Mete Plaza No: 43
Kat: 6 Ataşehir / Istanbul
T +90 216 322 55 35 — F +90 216 322 55 34

UNITED KINGDOM & IRELAND

Synergy Foods Ltd.
45 Knowsley Street
Bury — Greater Manchester — BL9 0ST
T +44 161 765 33 00 — F +44 161 765 33 09
info@jsmarketing.co.uk

EXPORT

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 60 78 70
export@llbg.com

PANESCO
FOOD.COM

LA LORRAINE BAKERY GROUP PANESCO

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 59 10
F +32 53 82 59 20
info@panescofood.com
www.panescofood.com