PANESCO
FOOD.COM
EXPRESS YOURSELF
IMPRESS ANOTHER
CREATING A WOW

PANESCO
FOOD.COM

PANESCO FOOD.COM

6 **UNSER ENGAGEMENT**

146 **ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE - ALLERGENE**

VIENNOISERIE

14 **CROISSANTS**

18 **ANDERES FEINGEBÄCK**

PATISSERIE

26 SÜSSE PAUSE

30 GEBÄCK

32 MUFFINS & KUCHEN

35 BROWNIES

36 BLÄTTERTEIG KLEINGEBÄCK

37 WAFFELN & PFANNKUCHEN

39 TÖRTCHEN

40 DESSERTS AUF TELLERN

44 TORTEN & BISKUITGEBÄCK

48 CUPS

49 EINZELVERPACKTES FEINGEBÄCK

54 MINI LECKEREIEN ZUM KAFFEE

58 MINI DESSERTS

64 MINI SÜSSE PAUSE

BOULANGERIE

70 BRÖTCHEN AUS BRIOCHETEIG

72 GESCHMACKVOLLE BROTE
72 FRÜCHTE UND/ODER NÜSSE
74 KRÄUTER UND/ODER GEMÜSE

76 MINI-BRÖTCHEN ‹ 45 GRAMM
76 EINZELVERPACKUNGEN
79 BRÖTCHENKRANZ

80 KLEINBRÖTCHEN 45 - 75 GRAMM

84 ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN
84 FLADENBROTE & CO
85 FOCACCIAS
86 PANINIBRÖTCHEN
89 HAMBURGERBRÖTCHEN

90 SANDWICHARTIKEL 75 - 165 GRAMM

98 HALBBAGUETTES
98 HALBE CIABATTAS & CO
101 RUSTIKALE HALBBAGUETTES
104 HALBBAGUETTES PREMIUM PLUS

107 BAGUETTES
107 CIABATTAS & CO
109 RUSTIKALE BAGUETTES
111 BAGUETTES PREMIUM PLUS

112 BROTE

120 GESCHNITTENE TOASTBROTE

SAVOURY

138 MINI APERITIF ARTIKEL
141 VORSPEISEN
142 HERZHAFTE SNACKS

EXPRESS YOURSELF
IMPRESS ANOTHER
CREATING A WOW

PANESCO
FOOD.COM

BEGINNEN WIR MIT DEM WICHTIGSTEN:

Für Sie als Küchenchef steht jeder Tag auf Messers Schneide. Sie spielen bei allen Gerichten und Produkten, die Ihre Küche verlassen, mit dem Feuer. Jeder Teller spiegelt Ihr Talent, Ihr Handeln und Ihre Persönlichkeit wider.

YOU EXPRESS YOURSELF

Diese Erfahrungen servieren Sie Ihren Gästen,
der wohlverdiente Moment, auf den es Ihnen ankommt.
Sie lassen in vollen Zügen genießen und Zaubern ein Lächeln auf das Gesicht Ihrer Gäste,
ein Lächeln, das Sie antreibt, immer weiter zu machen.

YOU IMPRESS ANOTHER

Sie heben sich vom Markt ab. Die von Ihnen angebotenen Gerichte und Produkte sollen einzigartig sein. Abwechslung bei den Speisen macht das Essen aus. Aus diesem Grund variieren Sie Ihre Speisekarte in regelmäßigen Abständen.
Durch Ihre überraschende, abwechslungsreiche Karte servieren Sie ein herrliches Argument, das Ihre Kunden stets wiederkehren lässt.

YOUR CREATION

KOMMEN WIR NUN ZU UNS

PANESCO

Bei PANESCO widmen sich passionierte Foodies
mit voller Hingabe den aktuellsten Lebensmitteltrends in Europa.
Heraus kommt ein 'trendig-heißes' Sortiment, das fortwährend Ihren Bedürfnissen angepasst wird. Jedes unserer über 300 Produkte verfügt über eine einzigartige Geschichte.
Diese 'bakery stories' bieten sinnlichen Genuss pur. Hierbei werden Geschmack, Qualität und überraschende Präsentationen mit authentischen Looks und traditioneller Fachkompetenz vereint.

ALLTÄGLICHE PRODUKTE, AUSSERGEWÖHNLICH ANDERS

Unser interner Masterchef möchte Ihren Hunger nach Neuem mithilfe einer breiten Palette an inspirierenden Produktanwendungen stillen. In unserem 'Bakery Competence Center' berichten wir Ihnen gerne über die Geschichten, die hinter unseren Produkten stehen.
Sie alle bieten fesselnde Präsentationen und überraschende Rezepte.
Kommen Sie doch mal vorbei – der Austausch von Erfahrungen
und Fachwissen ist wirklich spannend!

BAKERY IDEAS, SO MUCH MORE THAN BAKERY PRODUCTS

PANESCO
FOOD.COM

DÜRFEN WIR SIE INSPIRIEREN?

Bevorzugen Sie Beratung à la carte? Unser Sales Team – allesamt wahre Foodies mit Erfahrung auf Ihrem Fachgebiet – sieht sich Ihre Küche gerne einmal an.

- Sie führen Sie in unser breites Sortiment ein.
- Sie erforschen gemeinsam mit Ihnen, wie Sie einen einzigartigen Geschmack kreieren.
- Sie backen die Produkte mit Ihnen und lassen Sie probieren.
- Zuguterletzt rechnen Sie gerne aus, wie viel Zeit und Geld Sie dank der Tiefkühl-Backwaren von PANESCO gewinnen können.

KONTAKTIEREN SIE UNSER SALES TEAM

Machen Sie die Probe aufs Exempel und entdecken Sie unsere Produkte.

TOGETHER
CREATING A WOW

PANESCO FOOD.COM

VIENNOISERIE

14 CROISSANTS

18 ANDERES FEINGEBÄCK

CROISSANTS

5001456
MINI CURVED BUTTER CROISSANT
22 g
± 136 ST/KART — 128 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 13-15'
ZUM BACKEN

Mit Ei bestrichenes, bereits vorgegärtes, reichhaltiges Buttercroissant.

5001455
MINI MULTIGRAIN BUTTER CROISSANT
25 g
2 x 75 ST/KART — 88 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 13-15'
ZUM BACKEN

Ein köstliches und reich dekoriertes, bereits vorgegärtes Mehrkorn-Buttercroissant mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Weizenkleie, Sesam, Gerstenmalz und Dinkel.

5000648
MINI CROISSANT AU BEURRE
25 g
4 x 40 ST/KART — 80 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 13-15'
ZUM BACKEN

Mini Butter Croissant. Mi Ei bestrichen.

"I have a lot of weak spots, like croissants and cookies."

ANTHONY HOPKINS

2004117

FB CROISSANT AU BEURRE 45

45 g
70 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

Goldbraunes Buttercroissant.

5000914

FB CROISSANT AU BEURRE 55

55 g
40 ST/KART — 48 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

Butter-Croissant von herrausragender Qualität.

5001456

5001592

CROISSANT ARTISANAL AU BEURRE

60 g
2 x 35 ST/KART — 56 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 17-19'
ZUM BACKEN

Croissant mit 23% französischer Butter in hoher Qualität mit Zucker und Vollmilch. Traditionelle französische Zubereitungsmethoden mit mehreren längeren Ruhezeiten garantieren einen besseren und volleren Geschmack mit Aromen von frischer Butter und einer schönen Schichtung.

NEU

CROISSANTS

5000655
CROISSANT AU BEURRE 65
65 g
4 x 20 ST/KART — 56 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 17-19'
ZUM BACKEN

Klassisches französisches Butter Croissant mit Hefeteig für ein größeres Volumen. Mit Ei bestrichen.

5000654
MAXI CROISSANT AU BEURRE 75
75 g
3 x 20 ST/KART — 56 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 17-19'
ZUM BACKEN

Gerades Maxi Butter Croissant mit offener Struktur und reichem Aroma. Mit Ei bestrichen.

5001370
MULTIGRAIN BUTTER CROISSANT 80
80 g
2 x 30 ST/KART — 60 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 17-19'
ZUM BACKEN

Ein köstliches und reichhaltiges Mehrkorn-Butter-Croissant (vorgegärt); mit Sonnenblumensaaten, Leinsamen, Weizenkleie, Gerstenmalz und Dinkel.

"All happiness depends on a leisurely breakfast."

JOHN GUNTHER

5001211

CURVED CROISSANT

100 g
36 ST/KART — 72 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 17-19'
ZUM BACKEN

Gebogenes Margarine-Croissant mit vollem Volumen, reichhaltigemem Geschmack und guter Schichtung, vorgegärt & mit Ei bestrichen.

5001211

5000517

PRALINÉ CHOCOLATE FILLED CROISSANT WITH BUTTER

90 g
64 ST/KART — 60 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 20-22'
ZUM BACKEN

Butter Croissant gefüllt mit Pralinenpaste und dekoriert mit gemahlenen Haselnüssen und Schokostückchen.

5000913

ALMOND FILLED CROISSANT WITH BUTTER

90 g
64 ST/KART — 60 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 20-22'
ZUM BACKEN

Butter-Croissant, großzügig gefüllt mit Marzipan und mit Mandelsplitter dekoriert.

ANDERES FEINGEBÄCK

5000649
MINI PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE
25 g
4 x 40 ST/KART — 80 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 13-15'
ZUM BACKEN

Mini Schokobrötchen aus Blätterteig (mit Butter), 2 Schokostreifen und mit Ei bestrichen.

5001620
MINI TORSADE AU CHOCOLAT AU BEURRE
28 g
2 x 50 ST/KART — 96 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 13-15'
ZUM BACKEN

Handgeflochtener geschichteter Hefeteig (mit feiner Butter), Vanillepudding und vielen Zartbitterschokoladenperlen.

NEU

5001594
MINI DUETTE COCO & HAZELNUT
30 g
80 ST/KART — 90 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 13-15'
ZUM BACKEN

Quadratisches Minigebäck aus geschichtetem Hefeteig (Margarine-Butter), mit einer doppelten Füllung aus Kokosnuss- und Haselnusscreme, garniert mit dunklen Schokoladensplittern.

NEU

5001593
MINI DUETTE WHITE CHOC & HAZELNUT
30 g
80 ST/KART — 90 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 13-15'
ZUM BACKEN

Dunkles quadratisches Minigebäck aus geschichtetem Hefeteig (Margarine-Butter) mit Kakao, doppelt gefüllt mit einer Füllung aus weißer Schokoladencreme und Haselnusscreme, garniert mit weißen Zuckersternen.

NEU

“Hope makes
a good breakfast.
Eat plenty of it.”

IAN FLEMING

5001150

5000650

MINI PAIN AUX RAISINS AU BEURRE

30 g
5 x 30 ST/KART — 80 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30’
BACKEN 170°C · 13-15’
ZUM BACKEN

Klassische französische Rosinenschneke mit Butter, Vanillecreme und Rosinen. Mit Ei bestrichen.

5001150

ASSORTIMENT FEUILLETÉS AUX FRUITS

40 g
4 x 25 ST/KART — 96 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30’
BACKEN 170°C · 13-15’
ZUM BACKEN

Sortimentsbox von Blätterteig-Gitternetz-Snacks mit Butter und 4 Fruchtfüllungen: Apfelstückchen, Sauerkirschen, Mango und Erdbeeren. Ei bestrichen.

ANDERES FEINGEBÄCK

5000929
MINI DANISH MIX
40 g
110 ST/KART — 104 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 13-15'
ZUM BACKEN

Sortiment von 5 vorgebackenen Mini Plunderstücken:
20 Ahorn Pekanzopf, 20 Apfelgitter, 30 Mini Zimtschnecke,
20 Mini Eiercremekrönchen, 20 Himbeerplunderstück.

5001457
MINI DANISH SWIRL NUTS
35 g
± 86 ST/KART — 128 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 13-15'
ZUM BACKEN

Feiner Blätterteig mit Butter, Nüssen
und Ahornsirup - zum Aufbacken.

5000971
MINI MAPLE PECAN PLAIT
40 g
5 x 20 ST/KART — 104 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 13-15'
ZUM BACKEN

Dänisches Mini-Plundergebäck mit einer Füllung
aus Ahornsirup& Pecannussstückchen, bestreut mit Pecannüssen.
1 Beutel mit Ahornsirup beigelegt.

5001458
MINI DANISH MARZIPAN TWISTER
45 g
75 ST/KART — 120 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 13-15'
ZUM BACKEN

Knuspriger Twister mit einer Marzipan-Mandel-Füllung,
garniert mit Sesam und Mohn.

5000969

FB PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE

70 g
55 ST/KART — 48 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

Fertig gebackenes Schokobrötchen. Geschichteter Hefeteig mit Butter und 2 Schokoladenstreifen innen.

5001457

5001591

PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE ROYAL

75 g
2 x 35 ST/KART — 56 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 17-19'
ZUM BACKEN

Schokoladenbrötchen aus geschichtetem Hefeteig, zubereitet mit Butter und mit 2 Riegeln Zartbitterschokolade.

VERBESSERTES REZEPT

5000653

MAXI CHOCOLATE TWISTER WITH BUTTER

100 g
50 ST/KART — 56 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 17-19'
ZUM BACKEN

Gedrehter,laminierter Hefeteig mit Butter. Angereichert mit Vanillecreme und Schokoladenperlen.

OTHER VIENNOISERIE

5000652

PAIN AUX RAISINS AU BEURRE

100 g
3 x 20 ST/KART — 56 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 17-19'
ZUM BACKEN

Rosinenschnecke aus laminiertem Hefeteig (mit Butter), Vanillecreme und Rosinen. Mit Ei bestrichen.

5001472

5000970

CARIBBEAN TWISTER

100 g
3 x 26 ST/KART — 48 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 17-19'
ZUM BACKEN

Hefe Plunderteig Twister mit Kokosnuß & Ananassaft, berieselt mit Kokosgrütze.

"I love sleep because it's like a time machine to breakfast"

CHARLES FORT

5001473
CINNAMON SWIRL
85 g
4 x 12 ST/KART — 104 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 19-21'
ZUM BACKEN

Dänische Plunderschnecke, gefüllt mit einer Paste
aus Zimt und braunem Zucker. 1 Beutel mit Zuckerguss beigelegt.

5001472
DANISH MIX
90 g
48 ST/KART — 104 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 19-21'
ZUM BACKEN

Gemischte Box mit 48 Stücken Plundergebäck:
12 Ahorn-Pekannuss-Zöpfe, 12 Zimtschnecke, 12 Apfelkronen,
12 Plundergebäck mit Vanillefüllung und Haselnüssen, 1 Beutel Zuckerguss.

5000732
DANISH CUSTARD CROWN
90 g
4 x 12 ST/KART — 104 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 19-21'
ZUM BACKEN

Dänisches Plundergebäck mit Vanillecremefüllung
und einem Schuß Aprikosen- und Mandelpaste.
1 Beutel mit Zuckerguss ist beigelegt.

5000731
MAPLE PECAN PLAIT
95 g
4 x 12 ST/KART — 104 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 19-21'
ZUM BACKEN

Typisches dänisches Plundergebäck mit einer Füllung aus Ahornsirup
& Pecannussstückchen, bestreut mit Pecannüssen.
1 Beutel mit Ahornsirup und Papiertüten beigelegt.

PATISSERIE

26 SÜSSE PAUSE

30 GEBÄCK

32 MUFFINS & KUCHEN

35 BROWNIES

36 BLÄTTERTEIG KLEINGEBÄCK

37 WAFFELN & PFANNKUCHEN

39 TÖRTCHEN

40 DESSERTS AUF TELLERN

44 TORTEN & BISKUITGEBÄCK

48 CUPS

49 EINZELVERPACKTES FEINGEBÄCK

54 MINI LECKEREIEN ZUM KAFFEE

58 MINI DESSERTS

64 MINI SÜSSE PAUSE

SWEET
O'CLOCK
MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION

Dieses süße Sortiment lässt das Wasser im Mund zusammenlaufen. Sweet O'Clock steht für beliebte, unwiderstehliche Leckereien mit dem gewissen Etwas, einem hausgemachtem Look und vor allem einem herrlichen Geschmack. Haben Sie manchmal einen kurzen Durchhänger? Dann sind diese Snacks genau das Richtige, um Sie wieder in Hochform zu bringen. Zur Verwöhnung, wo immer Sie sind, als Schlemmerei unterwegs oder als etwas Süßes zum Ausklang: Solch eine Verführung kommt immer gerade recht. Der beste Moment am Tag ist Sweet O'Clock.

Die modernen und hippen Produkte von Sweet O'Clock entsprechen voll und ganz dem Trend zu amerikanischen süßen Snacks. So werden unsere echten (amerikanischen) Cookies und Muffins um ein einfach zu schneidendes Brownietray, übergossen mit salzigem Butterkaramell, ergänzt. Oder entdecken Sie die unwiderstehliche Kombination aus Schokolade, Popcorn und Marshmallows des praktisch verpackten Popcorn Rocky Road Bar. Eine moderne Verwöhnung zum Fingerabschlecken. Und dies alles lässt sich sowohl unterwegs als wo immer Sie sind genießen.
Take away USA!

BAR
SWEET O'CLOCK

SÜSSE PAUSE

GEBÄCK

5001436

GLUTEN-FREE CHOC CHIP COOKIE

40 g
50 x 1 ST/KART — 88 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 60'
AUFTAUEN & SERVIEREN

GLUTEN-FREE

Glutenfreie Keks mit Stücken belgischer Schokolade, Milch und Zartbitterschokolade.

5000574

CHOC CHIP COOKIE

50 g
90 ST/KART — 108 KART/PAL
BACKEN 160°C · 10-12'
ZUM BACKEN

Knusprig & weicher Cookie mit Milchschokostückchen.

5000575

DOUBLE CHOC CHIP COOKIE

50 g
90 ST/KART — 108 KART/PAL
BACKEN 160°C · 10-12'
ZUM BACKEN

Knusprig & weicher Schoko-Cookie mit dunklen Schokostückchen.

5000113

ALMOND COOKIE WITH BUTTER

105 g
48 ST/KART — 96 KART/PAL
BACKEN 180°C · 10-12'
ZUM BACKEN

Vanille Butter Cookie mit Mandeln und einer weichen Mandelpastenfüllung.

5001614

5001614

POPCORN ROCKY ROAD BAR, SINGLE WRAPPED

70 g
24 x 1 ST/KART — 288 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Knuspriger Keks, Marshmallows, Popcorn, Karamell und belgische Schokolade in einem Riegel.

5001043

FRUIT FLAPJACK

80 g — 4800 g · 60 PRT.
60 ST/KART — 150 KART/PAL
BACKEN 160°C · 10-12'
ZUM BACKEN

Vorgegärter Frucht „Flapjack" mit Haferflocken, Butter, Sultaninen, großen Moosbeeren und Sonnenblumensaaten. Nach dem Backen erhalten Sie einen saftigen, quadratischen Kuchen-Frucht-Snack.

5001288

CHOCOLATE CHIP FLAPJACK

80 g — 4800 g · 60 PRT.
60 ST/KART — 150 KART/PAL
BACKEN 160°C · 10-12'
ZUM BACKEN

Vorgegärter, luxeriöser "Flapjack" mit Haferflocken und belgischen Milchschokoladenstückchen, Butter und Demerara Zucker.

SÜSSE PAUSE

MUFFINS & KUCHEN

5001605

MUFFIN MULTISEEDED WITH RED FRUITS

110 g
20 ST/KART — 160 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 60'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Muffin mit verschiedenen Saaten (Leinsamen, Hirse, Sonnenblumenkerne und Sesam), gefüllt mit rotem Früchtepüree (Erdbeeren, Brombeeren und Himbeeren), garniert mit einem Crumble aus roten Früchten (Mischung aus Johannisbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren).

NEU

5001606

MUFFIN APPLE & CINNAMON

110 g
20 ST/KART — 160 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 60'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Muffin mit Apfel-/Zimtfüllung, garniert mit Apfelstücken und Crumble.

NEU

5001607

MUFFIN CHOC & SALTED CARAMEL

110 g
20 ST/KART — 160 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 60'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Muffin mit dunkler Schokolade und einer Füllung aus gesalzenem Butterkaramell, garniert mit karamellisierten Haselnüssen.

NEU

5001605

5000677

DOUBLE CHOC CHIP MUFFIN, SINGLE WRAPPED

90 g
40 x 1 ST/KART — 60 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 45'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Lockerer Schoko Muffin mit vielen dunklen Schokostückchen. Einzeln verpackt für längere Frische und als Snack "on the go".

5000662

VANILLA MUFFIN, SINGLE WRAPPED

90 g
40 x 1 ST/KART — 60 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 45'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Lockerer Vanille Muffin. Einzeln verpackt für längere Frische und als Snack "on the go".

ENTDECKEN SIE UNSERE SWEET O'CLOCK BROSCHÜRE

PANESCOFOOD.COM

5000678

BLUEBERRY MUFFIN, SINGLE WRAPPED

90 g
40 x 1 ST/KART — 60 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 45'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Lockerer Muffin großzügig gefüllt mit saftigen Blaubeeren, einzeln verpackt für längere Frische und als snack "on the go".

SÜSSE PAUSE

MUFFINS & KUCHEN

5001588

BELGIAN APPLE RING CAKE

825 g — ø 21 cm
1 ST/KART — 270 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 180'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Saftiger und zarter Biskuitkuchen (mit Vollei), reichlich gefüllt mit Jonagold-Apfel-Stücken, garniert mit Mandelsplittern, Aprikosengelee und bestreut mit Puderzucker. Herrlich als Frühstückskuchen, fantastisch zum Kaffee.

NEU

5001589

BELGIAN CHOCOLATE RING CAKE

800 g — ø 21 cm
1 ST/KART — 270 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 180'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Saftiger und zarter Schokoladenbiskuitkuchen (mit Vollei), mit belgischen Zartbitterschokoladentropfen, vollendet mit Aprikosengelee und bestreut mit Puderzucker. Herrlich als Frühstückskuchen, fantastisch zum Kaffee.

NEU

5001522

LEMON RING CAKE

800 g — ø 21 cm
1 ST/KART — 270 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 180'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Saftiger und zarter Ringkuchen (mit Vollei), aromatisiert mit Jelly-Zitronen-Stückchen und mit Puderzucker bestäubt. Großartig als Frühstückskuchen, fantastisch zur Teezeit.

5001589

SÜSSE PAUSE

BROWNIES

PANESCO FOOD.COM

“Let them eat cake.”

MARIE ANTOINETTE

5001590

5001590
TRAY BAKE BROWNIE CHOC & SALTED CARAMEL

1800 g — 36 x 26 cm
2 ST/KART — 120 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 240’
AUFTAUEN & SERVIEREN

Saftiger Brownie-Blechkuchen mit belgischer Schokolade, bestreut mit Schokoladen-Brownie-Stücken und übergossen mit gesalzenem Butterkaramell (aus Guérande Meersalz, Butter und Crème fraiche).

NEU

5000330
DOUBLE CHOC BROWNIES

60 g — 2880 g · 48 PRT.
2 x 24 ST/KART — 162 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 45’
AUFTAUEN & SERVIEREN

Quadratische, komprimierte Schokokekse; veredelt mit Schoko-Chips, vorgeschnitten.

SÜSSE PAUSE

BLÄTTERTEIG KLEINGEBÄCK

5001313

BÂTON VANILLE

100 g
60 ST/KART — 96 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 30-32'
ZUM BACKEN

Elegante Blätterteigstange, gefüllt mit Vanille Creme, Ei bestrichen, bestreut mit Streuselzucker und abgeschlossen mit diagonalen schnitten on Top.

SWEET O'CLOCK, MY FAVORITE SWEET TEMPTATION

PANESCOFOOD.COM

5000901

APPLE TURNOVER

145 g
35 ST/KART — 80 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 30-32'
ZUM BACKEN

Dreieckige-Blätterteigtasche mit Apfelstücken, Rosinen und einem Schuß Zimtaroma.

5001313

SÜSSE PAUSE

WAFFELN & PFANNKUCHEN

PANESCO FOOD.COM

5000709

FLANDERS SWEET PANCAKES

55 g — ø 18 cm
12 x 9 ST/KART — 84 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 180'
BACKEN 200°C · 0-3'
HEISS SERVIEREN

Ein reichhaltiger Pfannkuchenteig mit Milch, Mehl, Eiern und Zucker, in der Pfanne fertig gebacken.

5000622

BRUSSELS WAFFLE

80 g
6 x 9 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 200°C · 3-4'
HEISS SERVIEREN

Goldgelbe, sehr knusprige Waffel mit einer luftigen Struktur durch geschlagenes Eiweiß und Hefe.

5000105

BELGIAN SUGAR WAFFLE

90 g
32 ST/KART — 96 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

Auch bezeichnet als "Lütticher Waffel".
Karamellisierte, süße Waffel. Mit Zuckerperlen dekoriert.

"I love hashtags because they look like waffles #"

5001613
RICE PUDDING
& SPECULOOS
CRUMBLE
TARTLET

SÜSSE PAUSE TÖRTCHEN

"Pie... it fills the cracks of the heart"

KEVIN JAMES

5001596

5001596
FRANGIPANE & APRICOT TARTLET
150 g
25 ST/KART — 96 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 30-32'
ZUM BACKEN

"Frangipane" (Teig aus Mandeln-Zucker-Eiern) in Blätterteig. Ein Löffel Aprikosenkonfitüre, belegt mit 3 Aprikosenhälften, garniert mit karamellisierten Mandeln.

NEU

5001613
RICE PUDDING & SPECULOOS CRUMBLE TARTLET
175 g
36 ST/KART — 96 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 37-39'
ZUM BACKEN

Blätterteigtörtchen, gefüllt mit in Milch, Eiern und Zucker gekochtem Reis). Bestreut mit gebrochenen "Vermeiren-Spekulatius" (Art Honigkuchen: mit Ingwer und Zimt gewürzt, mit süßem Karamellgeschmack).

NEU

my sweet moment

SERVED
SWEETNESS
DESERVED
MOMENTS

Das my sweet moment Sortiment von PANESCO bildet den perfekten Rahmen, um wohlverdiente Momente noch besser schmecken zu lassen: ein köstliches Dessert nach dem Essen, eine himmlische Süßigkeit zum Abschalten oder ein außergewöhnliches Extra zum Kaffee. Schließlich liegt das Glück in den kleinen Momenten. Genau diese Momente möchten wir noch etwas versüßen. Hierfür steht my sweet moment: verführerische Desserts, die mit viel Sorgfalt und Raffinesse zubereitet werden. Im Café, Bistro oder Restaurant?

PANESCO bietet Ihnen mit my sweet moment ein geschmackvolles Sortiment für die süßesten Momente.

SWEET [ADJEKTIV]

[1] "angenehm zu hören, riechen, schmecken, fühlen"

[2] "mit dem Geschmack von Zucker"

MOMENT [NOMEN]

"kurzer Zeitraum, Augenblick"

my sweet moment

CAFÉ

CUPS UND KUCHEN, EIN SÜSSER MOMENT ZUM KAFFEE

Durch ihre verschiedenen Schichten und Kombinationen aus Geschmacksrichtungen und Konsistenzen sind die hohen Torten und festlichen Cups besonders reizvoll.
Diese Produkte können sofort serviert werden. Slow Coffee oder Espresso – während der Kaffee noch durchläuft, zaubern Sie eine herrlich verführerische, süße Auswahl hervor.

my sweet moment

BISTRO

UNSER PRODUKT, IHRE KREATION

Die my sweet moment Produkte sind in ihrer Schlichtheit einfach herrlich und können nur durch kleine Ergänzungen oder zusätzliche Geschmackselemente zu einem bezaubernden Abschluss von jedem Mittag- oder Abendessen führen. Mit frischen Früchten oder herrlicher belgischer Schokolade können Sie die geschmackvollen Kreationen aus dem Sortiment beispielsweise zu Nachspeisen mit einem persönlichen Touch aufwerten. Perfekt, um Ihr wechselndes Menü der Woche oder Ihre Empfehlungen mit einem ganz eigenen modernen Dessert zu vervollständigen.

my sweet moment

RESTAURANT

DESSERTS WIE SELBSTGEMACHT, PURES VERGNÜGEN AUF DEM TELLER

Durch my sweet moment möchten wir Chefköchen die passenden Elemente präsentieren, die ein Dessert zum absoluten Renner machen. Die süßen Kreationen, die genauso fein und raffiniert schmecken, wie sie aussehen, bilden die perfekte Basis, um immer wieder überraschende und neue Desserts zu servieren. Die Variation der Konsistenz, die verschiedenen Aromen und Geschmacksrichtungen in Kombination mit einer überraschenden Präsentation: Der Schlussakt eines Essens ist für Ihre Gäste jedes Mal aufs Neue ein geschmackvoller Höhepunkt.

DESSERTS AUF TELLERN

TORTEN & BISKUITGEBÄCK

5000692

TARTUFATA TONDA

100 g — 1200 g · 12 PRT.
12 ST/KART — 216 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 240'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Leichte Biskuit Kaffee-Sahnetorte mit Kirschen, Likör und Schlagsahne, dekoriert mit Kakaopaste und Kakaopulver. Schokomousse zwischen dem Biskuit und die Dekoration aus Kakaopaste und Bitterschokolade ergeben den besonderen Geschmack dieser Torte.

5000976

SACHER TORTE 2.0

117 g — 1400 g · 12 PRT.
12 ST/KART — 240 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 240'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Klassische und weltberühmte Torte mit Schokoladenbiskuit und Aprikosenmarmelade, dekoriert mit einem Schokoladenüberzug ("Ganache"-Pariser Creme).

5001364

CHOCOLATE CREAM GÂTEAU

125 g — 1750 g · 14 PRT.
14 ST/KART — 216 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 480'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Schokoladentorte mit 3 Schichten Schokoladenbiskuit, verfeinert mit dunklem Schokoladenmousse und einer Kuvertüre-Sahnecreme aus dunkler Schokolade und Sahne.

DIESE PRODUKTE WURDEN MIT HOCHWERTIGER SCHOKOLADE VEREDELT!

PANESCOFOOD.COM

5000642

TIRAMISU TONDO

90 g — 1080 g · 12 PRT.
12 ST/KART — 216 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 240'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Leichte Biskuit-Kaffee-Sahnetorte mit Sahne, einer Mascarponefüllung (Frischkäse) und einem Schuß Marsala (Sizilianischer Wein-Original Rezept).

5000642

5001366

ICED CARROT CAKE GÂTEAU

178 g — 2500 g · 14 PRT.
14 ST/KART — 216 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 720'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Karrotenkuchen mit 4 Schichten Mandeln & Rosinen und 4 Schichten Vanille-Joghurt. Mit Orangenaroma verfeinert.

5000640

CROSTATA AL LIMONE

100 g — 1400 g · 14 PRT.
14 ST/KART — 240 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 240'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Mürbeteigtorte mit einer erfrischenden Zitronencremefüllung (7%) und mit Puderzucker dekoriert.

DESSERTS AUF TELLERN

TORTEN & BISKUITGEBÄCK

5000979
FEUILLETINE AUX POMMES
105 g
16 ST/KART — 120 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Fertig gebackenes Blätterteigtörtchen mit in Butter gebackenen Äpfeln, bedeckt mit Aprikosenlasur und dekoriert mit Puffreis.

5000996
TYROLER APFELSTRUDEL 125
125 g — 1000 g · 8 PRT.
6 x 8 ST/KART — 90 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 720'
BACKEN 180°C · 6-8'
HEISS SERVIEREN

Authetischer Apfelstrudel mit 63 % Äpfeln, Rosinen und Zimt. Vorgeschnitten und aus 100 % natürlichen Zutaten.

5001369
APPLE TART MAISON
178 g — 2500 g · 14 PRT.
14 ST/KART — 216 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 720'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Klassische Mürbeteigtorte mit Butter. Reichhaltig belegt mit Äpfeln, Sultaninen und mit Zimtaroma verfeinert.

5000697
APPLE TART NORMANDE
158 g — 1900 g · 12 PRT.
12 ST/KART — 184 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 480'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Apfeltorte mit Apfelstückchen, Rosinen und Zimt mit einer dünnen Schicht Vanillepudding.

5000656

RED FRUITS TART

129 g — 1550 g · 12 PRT.
12 ST/KART — 184 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 480'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Fruchttorte auf einer Schokoladen-Biskuit Schicht, belegt mit Waldfrüchten (Rot- und Blaubeeren, Himbeeren und Brombeeren).

5000657

PROFITEROLE TART

133 g — 1600 g · 12 PRT.
12 ST/KART — 184 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 480'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Torte mit Vanillecreme und gefüllten Windbeuteln, dekoriert mit Puderzucker und Schokoflocken.

"When someone asks if you'd like cake or pie, why not say you want cake and pie?"

LISA LOEB

5000933

WHITE CHEESE CAKE

133 g — 1600 g · 12 PRT.
12 ST/KART — 240 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 1440'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Runder, vorgeschnittener Hüttenkäsekuchen in Mürbeteig.

DESSERTS AUF TELLERN

CUPS

5001565

COSY PRALINÉ & CHOCOLATE CUP

90 g net (excl. cup)
15 ST/KART — 160 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 240'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Lagen von Haselnuss-Praliné-Mousse und dunkler belgischer Schokoladecreme, abwechselnd mit karamellisierten Walnüssen, auf einem Schokoladencrumble, dekoriert mit zerbrochenen Pistazien, Walnüssen & Haselnüssen, in einem eleganten PET-Becher mit Deckel.

NEU

5001566

SUNNY PASSION FRUIT & VANILLA CUP

90 g net (excl. cup)
15 ST/KART — 160 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 240'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Lagen von Vanillecreme und Maracujamousse, abwechselnd mit einem Keks, auf einem Crumble, garniert mit Maracujaglasur, in einem eleganten PET-Becher mit Deckel.

NEU

5001567

SMOOTH RASPBERRY & ALMOND CREAM CUP

90 g net (excl. cup)
15 ST/KART — 160 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 240'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Lagen von Himbeermousse und Mandelmilchcreme, abwechselnd mit Stücken von echten Himbeeren auf einem Crumble, garniert mit einem Himbeerspiegel, in einem eleganten PET-Becher mit Deckel.

NEU

5001568

BOLD QUATTRO CHOCOLATE CUP

90 g net (excl. cup)
15 ST/KART — 160 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 240'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Lagen von belgischer Schokoladencreme (belgische dunkle, weiße und Milchschokolade) auf einem Schokoladencrumble, garniert mit einer Schicht Schokoladenganache in einem eleganten PET-Becher mit Deckel.

NEU

DESSERTS AUF TELLERN

EINZELVERPACKTES FEINGEBÄCK

5001459

MARBLED RASPBERRY CHEESECAKE

85 g — ø 5,5 cm
10 ST/KART — 288 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 480'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Individueller Käsesahnekuchen mit Himbeeren auf einem knusprigen Mürbeteigkeks.

5001460

MARBLED BLUEBERRY CHEESECAKE

85 g — ø 5,5 cm
10 ST/KART — 288 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 480'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Individueller Käsesahnekuchen mit Heidelbeeren auf einem knusprigen MürbeteigKeks.

5001460

5001461

CLASSIC CHEESECAKE

85 g — ø 5,5 cm
10 ST/KART — 288 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 480'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Individueller Käsesahnekuchen (mit Weichkäse, Quark und Butter) auf auf einem knusprigen Mürbeteigkeks.

DESSERTS AUF TELLERN

EINZELVERPACKTES FEINGEBÄCK

5000844

BAVAROIS FRAMBOISE - CITRON

85 g
20 ST/KART — 160 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 240'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Bavarois mit Himbeeren und Limonen, vervollständigt mit Himbeeren und Mandelbiskuit.

5000845

BAVAROIS CHOCOLAT - LAIT D'AMANDES

85 g
20 ST/KART — 160 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 240'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Bavarois mit dunkler Schokolade und Mandelmilch.
Finalisiert mit "Ganache" -Pariser Creme- und Schokoladenbiskuit.

5001295

LINGOT AU CHOCOLAT ET CARAMEL

90 g
24 ST/KART — 200 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 120'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Eleganter Schokoladen Bavarois mit Haselnüssen, auf einem knusprigen Biskuitboden und finalisiert mit dunkler Schokoladencreme ("Ganache").

5001295

5001464

LINGOT CHOCOLAT - FRAMBOISE - YAOURT

95 g
30 ST/KART — 200 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 120'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Joghurt-Bavarois mit Schokolade-Ganache (PariserCreme) und Himbeergelee auf Keks.

5001296

MOKA BAVAROIS AU CHOCOLAT

100 g
18 ST/KART — 200 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 120'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Rechteckiger Schokoladen- und Kaffee-Bavarois geteilt durch einer Lage knusprigen Mandelbiskuits und finalisiert mit dunkler Schokoladencreme ("Ganache").

5001576

CHOCOLATE DELIGHT WITH A TOUCH OF ORANGE

95 g — 5,7 x 5,7 cm
15 ST/KART — 160 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 180'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Quadratische Komposition aus belgischem Schokoladenmousse und Biskuit, abwechselnd mit einer erfrischenden Orangennote auf einem Krokant aus Schokolade, Haselnuss und Puffreis.

NEU

5001575

PEAR & CARAMEL MOUSSE COMPOSITION

95 g — 5,7 x 5,7 cm
15 ST/KART — 160 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 180'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Quadratische Komposition aus einem reichhaltigen Birnenkompott und Karamellmousse auf knusprigem Milchschokolade-Haselnusskrokant.

NEU

5001573
PARADE
OF BELGIAN
CHOCOLATE
QUENELLES

DESSERTS AUF TELLERN

EINZELVERPACKTES FEINGEBÄCK

FINDEN SIE WEITERE REZEPTE IN UNSERER MY SWEET MOMENT BROSCHÜRE AN

PANESCOFOOD.COM

5001573

PARADE OF BELGIAN CHOCOLATE QUENELLES

60 g
2 x 8 ST/KART — 154 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 180'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Drei Klößchen von Bayerischer Creme mit belgischer Schokolade - weiße, dunkle und Milchschokolade - leicht bestäubt mit Schokolade, auf einer knusprigen Feuilletine, Mandelbiskuit und Ganache.

NEU

5001574

5001574

PARADE OF FRUIT QUENELLES

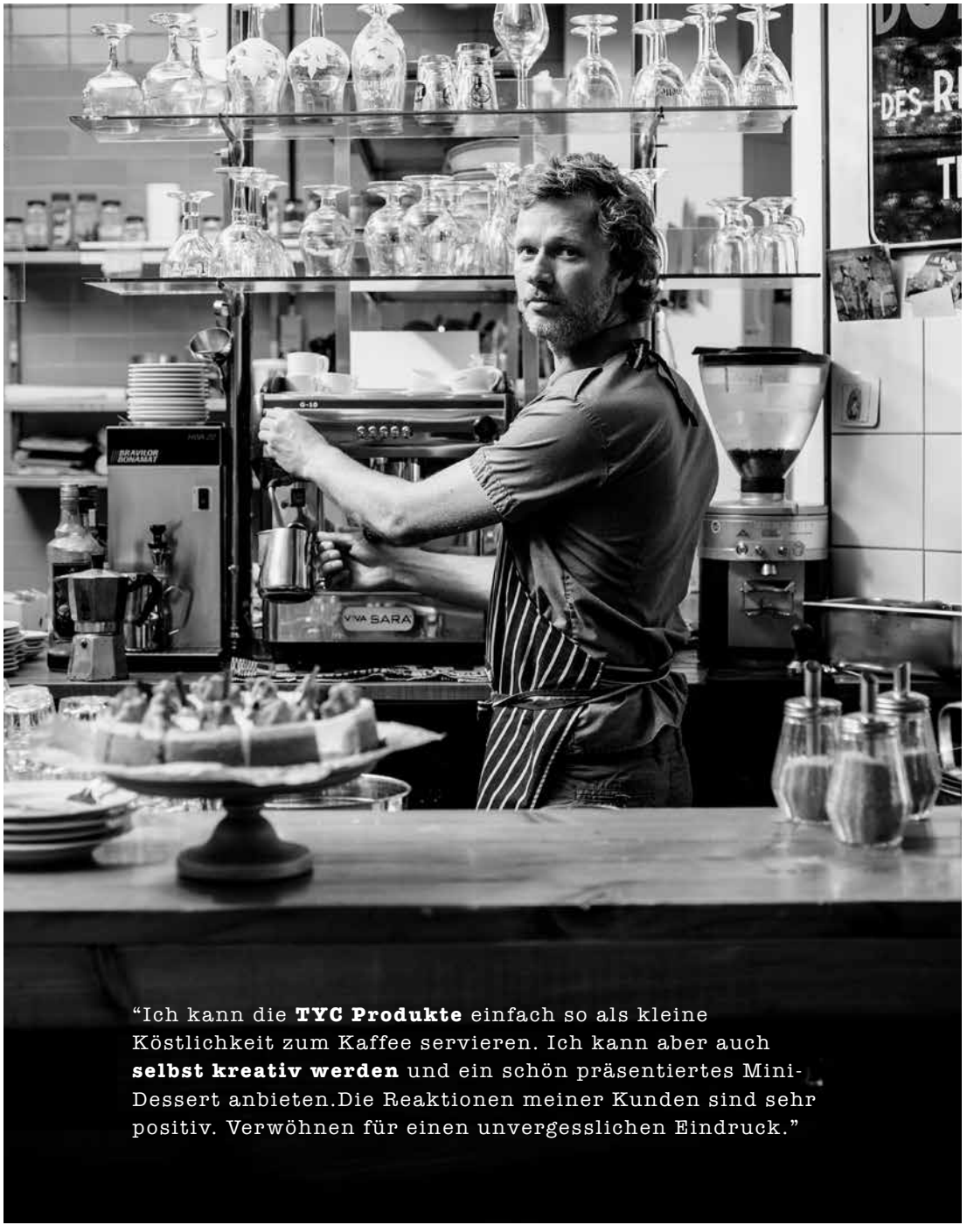
60 g
2 x 8 ST/KART — 154 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 180'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Drei Klößchen von Bayerischer Creme mit Früchten - grüner Apfel, Maracuja und Erdbeeren mit Himbeeren - leicht bestäubt mit Schokolade, auf knusprigem Puffreis, bedeckt mit weißer Schokoladenganache.

NEU

T•YC

Treat
Your
Coffee



"Ich kann die **TYC Produkte** einfach so als kleine Köstlichkeit zum Kaffee servieren. Ich kann aber auch **selbst kreativ werden** und ein schön präsentiertes Mini-Dessert anbieten.Die Reaktionen meiner Kunden sind sehr positiv. Verwöhnen für einen unvergesslichen Eindruck."

Der Aufbau einer langfristigen Beziehung zu Ihrer Kundschaft beruht auf den kleinsten Details. Verwöhnen Sie Ihre Kunden beim Kaffee. Mit Treat Your Coffee haben wir für Sie ein Sortiment an Mini Leckereien zusammengestellt, mit denen Sie gewiss überraschen werden. Die perfekte Alternative zum üblichen Keks beim Kaffee. Unvergesslich, bezahlbar und immer wieder anders! Servieren Sie zum Kaffee eine Gratisbeilage. So fühlen sich Ihre Kunden garantiert noch willkommener!
Sie können diese Kaffee-Teilchen zu originellen, hausgemachten Desserts aufwerten und damit das Genusserlebnis (und Ihr Geschäft) auf eine höhere Ebene bringen. Lernen Sie ein Sortiment an bezahlbaren Produkten mit zahlreichen Anwendungsmöglichkeiten in jeder Gastro-Umgebung kennen. Wählen Sie die Interpretation, die zu Ihnen und Ihrem Geschäft passt und bieten Sie Ihren Kunden einen unvergesslichen Kaffeemoment.

T•YC

Treat
Your
Coffee

MINI LECKEREIEN ZUM KAFFEE

MINI DESSERTS

5001569

PRALINÉ & CHOCOLATE SHOT

30 g
24 ST/KART — 160 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 120'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Haselnuss-Praliné-Mousse und belgische dunkle Schokoladencreme, dekoriert mit zerbrochenen Pistazien, Walnüssen & Haselnüssen - Füllung für kleine Gläser.

NEU

5001570

PASSION FRUIT & VANILLA CREAM SHOT

30 g
24 ST/KART — 160 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 120'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Lagen von Maracujamousse und Vanillecreme, garniert mit Maracujaglasur - Füllung für kleine Gläser.

NEU

5001571

RASPBERRY & ALMOND CREAM SHOT

30 g
24 ST/KART — 160 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 120'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Mehrlagiges Himbeermousse, echte Himbeerstücke und Mandelmilch, garniert mit einem Himbeerspiegel - Füllung für kleine Gläser.

NEU

5001572

TRIPLE CHOCOLATE SHOT

30 g
24 ST/KART — 160 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 120'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Lagen von Mousse aus belgischer weißer und Milchschokolade, bedeckt mit belgischer dunkler Schokoladenganache - Füllung für kleine Gläser.

NEU

PANESCO FOOD.COM

SIT DOWN, RELAX AND ENJOY THE MOMENT

PANESCOFOOD.COM

7006247

REFILL GLASS 9FH SHETLAND

9 cl
4 x 12 ST/KART — 45 KART/PAL
NICHT-LEBENSMITTEL

Perfektes Tumbler-Glas (9 cl) zum Präsentieren oder Servieren der Shots.

NEU

5001571 **5001569** **5001570**

REFILL PACKS
Einfach und schnell.
Im gefrorenen Zustand Schutzfolie entfernen.
Ins Refill-Glas geben, auftauen und nach Belieben dekorieren.
Das Dessert passt sich an die Form des Glases an.

MINI LECKEREIEN ZUM KAFFEE

MINI DESSERTS

5001503

YOGHURT BAVAROIS DICE WITH MANGO

18 g
45 ST/KART — 400 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Mini-Rechtecke Joghurt-Bavarois mit gefriergetrockneten Mangostücken, mit Mangopüree überzogen und mit weißer Schokolade bestreut.

5001504

CHOCOLATE BAVAROIS DICE WITH GANACHE

18 g
45 ST/KART — 400 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Mini-Rechtecke Schokoladen-Bavarois, mit dunkler Ganache überzogen und mit Kakao bestreut.

5001294

SWEET SUSHI TRAY

16 g
36 x 4 ST/KART — 200 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 120'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Sortiment süßer Sushi, basierend auf Biskuitteig, gefüllt mit Joghurtcrememousse und garniert mit 4 verschiedenen Aromen: Kokosnuß-Ananas, Schokolade-Himbeere, Erdbeere-Kiwi, Banane-Schokolade.

5000772

PARADISO ASSORTI

27 g
2 x 20 ST/KART — 80 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 120'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Sortiment bestehend aus 3 Frucht-Bavarois und 2 Schokoladen-Bavarois mit apparter Dekoration und einem glänzenden Tortenguß aus Früchten.
4 Pistazien & Milchschokolade, 4 Passionsfrucht, 4 Himbeeren,
4 périgourdine, 4 Waldfrucht Bavarois.

5000769

MINI PASTEL DE NATA

25 g
175 ST/KART — 96 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

"Crème Brûlée" -franz. gebrannte Kreme aus Eigelb, Sahne, Milch und Zucker- in einer Blätterteighülle.

5001173

MINI TATIN

32 g
48 ST/KART — 150 KART/PAL
BACKEN 180°C · 8-10'
HEISS SERVIEREN

Apfeltorte "Upside down" mit Apfelstücken in Butter gebacken, umhüllt von Blätterteig.

5001505

MINI TARTLET WITH QUETSCHE PLUMS

25 g
90 ST/KART — 138 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 120'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Mürbeteig-Mini-Törtchen mit halbierten Zwetschgen, wie hausgemacht – im Backpapier serviert.

5001506

MINI TARTLET WITH APRICOTS

25 g
90 ST/KART — 138 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 120'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Mürbeteig-Mini-Törtchen mit halbierten Aprikosen, wie hausgemacht – im Backpapier serviert.

MINI LECKEREIEN ZUM KAFFEE

MINI DESSERTS

5001363

MINI MOELLEUX INTENSE

25 g
96 ST/KART — 184 KART/PAL
BACKEN 180°C · 8-10'
oder MIKROWELLE 480 W · 10 sec
HEISS SERVIEREN

Typischer Schokoladen-Soufflenachtisch mit einer flüssigen Füllung.
Auch als Schoko-Lavakuchen bekannt.
Veredelt mit belgischer schwarzer Schokolade.

5001465

FRENCH PETIT FOURS DE LUXE

± 14,5 g
4 x 53 ST/KART — 56 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 240'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Eine Komposition von 53 exquisiten Petits-fours in 9 verschiedenen Geschmacksrichtungen:
6 Mandelbiskuits – Zitrone, 5 Schokoladen-Eclair, 6 Mandelbiskuit – Pistazie,
6 Spekulatiusstreusel – Himbeere, 4 Vanille-Eclair, 6 Mürbeteiggebäck Banane – Maracuja,
6 Knusprige Schokolademousse, 7 Apfel-Aprikosenvierecke,
7 Schokolade-Feuilletines – Haselnuss-Stückchen.

5000696

CHOCOLATE MIGNARDISES

15,2 g
2 x 48 ST/KART — 112 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 120'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Schoko-Pralinen-Mix "Petits Fours" in 8 unterschiedlichen Geschmacksrichtungen.
6 Quadratische Schokoladen "Petit Fours" mit Schokoladensauce und Ingwer, 6 Biskuit "Petit Fours" mit Himbeermousse und schwarzer Schokolade,
6 Mini Èclairs gefüllt mit Erbeeren und mit Pistazienglasur, 6 Mini Käse "Petit Fours" mit Waldbeeren, 6 Schokoladen "Petit Fours" mit Karamellganache
(Pariser Creme) und einer Schokomakrone, 6 Mandelbiskuits mit Schattenmorellenpaste und kandierter Kirsche, 6 Maronen "Petit Fours",
6 Schokoschälchen mit roten Früchten.

5001362

MINI MACARONS DE MALMÉDY

18 g
8 x 4 x 4 ST/KART — 120 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 120'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Sortimentskarton leichter Macarons (Baiser & Mandeln), gefüllt mit Buttercreme und dekoriert mit Haselnüssen. 4 Pistazien-, 4 Himbeer-, 4 Schokoladen- und 4 Vanillegeschmack-Macaronen. Eine belgische Spezialität.

5001507

COFFRET MINI MACARONS DE PARIS

12 g
8 x 2 x 6 ST/KART — 120 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 120'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Sortimentskarton mit Mini "Macarons de Paris" mit 6 Geschmäcksorten: Schokolade, Himbeere, Pistazien, Limone, Vanille und 2 Mokka-Geschmack "Macarons"; verpackt in einem schwarzen Blister mit 2 Stück je Sorte.

"Enjoy the little things in life because one day you`ll look back and realize they were the big things."

KURT VONNEGUT

5000841

PETITS FOURS MOELLEUX

13 g — 7 x 8 tastes
4 x 56 ST/KART — 56 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 120'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Kleinkuchensortiment (Mirlitons) in 8 unterschiedlichen Geschmacksrichtungen mit Butter auf einer Mandelbasis. 7 Apfel Petits Fours, 7 Karamell-Nuss Petits Fours, 7 Birnen Petits Fours, 7 Schokoladen Mirlitons, 7 Kirsch Petits Fours, 7 Pistazien & Schokolade Pyramiden, 7 Johannisbeeren Mirlitons, 7 Haselnuss Petits Fours.

MINI LECKEREIEN ZUM KAFFEE

MINI SÜSSE PAUSE

5000110

MINI ICED CHOCOLATE & VANILLA ÉCLAIR

17,5 g
14 x 12 ST/KART — 84 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 60'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Brandteig mit einer leichten Vanillecremefüllung und Schokoladengarnierung.

5000700

DAIRY CREAM PROFITEROLE

12,5 g
190 ST/KART — 96 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 60'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Brandteig, gefüllt mit geschlagener Vanille-Sahnecreme.

5001498

CARAMEL PROFITEROLE

20 g
190 ST/KART — 96 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 60'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Brandteig mit Karamell-Mousse gefüllt
und mit knuspriger Karamell-Kakao-Schicht überzogen.

5001191

CHOCOLATE & PRALINÉ PROFITEROLE

18 g
196 ST/KART — 96 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 60'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Windbeutel, gefüllt mit einer Haselnusscreme und umhüllt
von dunkler Schokolade mit Haselnusssplittern.

5001502

MINI DOUGHNUT FANCY MIX

18-23 g
4 x 7 x 4 ST/KART — 104 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Box mit Mini-Donut-Sortiment, enthält 28 Donuts mit Erdbeerfüllung und rosa Glasur, 28 Donuts mit Haselnuss-Kakaofüllung und dunkler Glasur mit Haselnüssen, 28 normale Donuts mit weißer Glasur & farbigen Streuseln, normale Donuts mit dunkler Glasur & Kakao.

5001178

MINI BEIGNET CHOCO NOISETTES

25 g
3 x 35 ST/KART — 104 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Mini Berliner nach einem traditionellem Rezept: Fritierter Teig aus Hefe & Butter, gefüllt mit einer Paste aus belgischer Schokolade und Haselnüssen. Mit Puderzucker bestäubt.

5001289

MINI BEIGNET FRUITS ROUGES

25 g
3 x 35 ST/KART — 104 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Berliner nach traditionellem Rezept: Fritierter Hefeteig mit Butter; gefüllt mit einem rote Früchte Püree (Himbeere, Blaubeere, Brombeere) bestäubt mit Kristallzucker.

5001499

MINI BEIGNET CARAMEL

25 g
3 x 35 ST/KART — 104 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Mini Berliner nach einem traditionellem Rezept: Fritierter Teig aus Hefe & Butter, gefüllt mit Karamell und mit Puderzucker bestreut.

5001500
MINI
DUTCH
PANCAKE
BITES

MINI LECKEREIEN ZUM KAFFEE

MINI SÜSSE PAUSE

5001500

MINI DUTCH PANCAKE BITES

8 g
8 x 60 ST/KART — 96 KART/PAL
BACKEN 200°C · 3-4'
oder MIKROWELLE 800 W · 60 sec
HEISS SERVIEREN

Minipfannkuchen aus einem Teig nach traditionellem niederländischem Rezept mit Weizenmehl, Eiern, Zucker, Milch und Treibmittel.

5001501

5001287

AMERICAN MINI MUFFIN MIX

15 g
3 x 2 x 30 ST/KART — 88 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 120'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Mini Muffin Sortiment in 3 Geschmacksrichtungen:
Vanille, Vanille mit Schokolade und doppelte Schokolade.

5001501

MINI SUGAR WAFFLE TREATS

15 g
1 x 120 ST/KART — 100 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

Mini-Waffel mit karamellisiertem Zucker und Vanillin.
Auch geeignet, um unmittelbar nach dem Auftauen serviert werden.

BOULANGERIE

70 BRÖTCHEN AUS BRIOCHETEIG

72 GESCHMACKVOLLE BROTE
72 FRÜCHTE UND/ODER NÜSSE
74 KRÄUTER UND/ODER GEMÜSE

76 MINI-BRÖTCHEN ‹ 45 GRAMM
76 EINZELVERPACKUNGEN
79 BRÖTCHENKRANZ

80 KLEINBRÖTCHEN 45 - 75 GRAMM

84 ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN
84 FLADENBROTE & CO
85 FOCACCIAS
86 PANINIBRÖTCHEN
89 HAMBURGERBRÖTCHEN

90 SANDWICHARTIKEL 75 - 165 GRAMM

98 HALBBAGUETTES
98 HALBE CIABATTAS & CO
101 RUSTIKALE HALBBAGUETTES
104 HALBBAGUETTES PREMIUM PLUS

107 BAGUETTES
107 CIABATTAS & CO
109 RUSTIKALE BAGUETTES
111 BAGUETTES PREMIUM PLUS

112 BROTE

120 GESCHNITTENE TOASTBROTE

BRÖTCHEN AUS BRIOCHETEIG

5000644
MINI PREMIUM BRIOCHE ROLL 22
22 g — 8,5 cm
6 x 25 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Typisch belgische Brioche-Brötchen mit Butter, Milch und Zucker.

VERBESSERTES REZEPT

5001492
BRIOCHE ROLL WITH APPLE
55 g
3 x 20 ST/KART — 104 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 60'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Offene Brioche, reichlich gefüllt mit Apfel, mit Zuckerperlen und mit Mandelblättchen dekoriert.

5001402
PREMIUM BELGIAN BRIOCHE ROLL
55 g — 14,5 cm
80 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Typisches belgisches weiches Brötchen aus Briocheteig, angereichert mit Butter & Eiern.

5001600
PREMIUM MULTIGRAIN BRIOCHE LONG 65
65 g
50 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Weiches Mehrkorn-Briochebrötchen mit Butter (bekannt als belgisches Sandwich), bestreut mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsamen.

NEU

5001490

BRIOCHE ROLL WITH STRAWBERRIES

55 g
3 x 20 ST/KART — 104 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 60'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Offene Brioche, reichlich gefüllt mit Erdbeeren, mit Zuckerperlen und mit Mandelblättchen dekoriert.

5001491

BRIOCHE ROLL WITH CHERRIES

55 g
3 x 20 ST/KART — 104 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 60'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Offene Brioche, reichlich gefüllt mit Kirschen, mit Zuckerperlen und mit Mandelblättchen dekoriert.

5001454

CRAQUELIN

300 g
6 ST/KART — 88 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 120'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Belgisches Softtoastbrot mit Zuckerperlen, sowohl karamelisiert im Teig und als Dekoration.

5001453

CRAMIQUE

300 g
6 ST/KART — 88 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 120'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Belgisches Softtoastbrot mit Rosinen.

GESCHMACKVOLLE BROTE

FRÜCHTE UND/ODER NÜSSE

5000428
BÂTONNET AUX RAISINS ET NOISETTES
57 g — ± 19 cm
60 ST/KART — 81 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
VORGEBACKEN

Ein sehr gesunder, nahrhafter Riegel mit 10 % Rosinen und 10% Haselnüssen, aromatisiert mit etwas Zimt, handwerklich geformt, auf Stein gebacken und bemehlt.

5001435
GLUTEN-FREE RAISINS & NUTS ROLL
60 g
36 x 1 ST/KART — 88 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Glutenfreies Fruchtbrötchen mit Walnüssen und Rosinen.

5001624
MUESLI SQUARE ROLL
70 g — 9,5 x 9,5 cm
60 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Quadratisches Brötchen aus gemälztem Weizen mit Rosinen, Moosbeeren, Haferflocken und Sonnenblumenkernen.

NEU

5001439
FB SOFT MUESLI ROLL
75 g — 8,5 cm
3 x 12 ST/KART — 104 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

Weiches Brötchen aus Weizen mit Rosinen, Korinthen, Nüssen und Haferflocken.

5001435

NATÜRLICHE VITAMINE, EINGEHÜLLT IN GESCHMACKVOLLE BACKWAREN: NURTURED BY NATURE

PANESCOFOOD.COM

5000967

SUPRÊME FRUITS CONFECT 500

500 g
6 ST/KART — 120 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 60'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Fertig gebackener, dunkler Brot Snack mit getrockneten Pflaumen, Aprikosen, Rosinen, Sonnenblumensaaten und Erdnüssen.

GESCHMACKVOLLE BROTE

KRÄUTER UND/ODER GEMÜSE

5000837

LINEA RUSTICHINI

35 g
150 ST/KART — 56 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 200°C · 3-5'
VORGEBACKEN

Rustikales Mini-Brötchen-Sortiment mit 5 unterschiedlichen, kleinen, handgeformten Brötchen-Spezialitäten von ca. 35 g. Gemischte Weizenbrötchen mit Olive, Chilipfeffer, Tomaten & Basilikum, italienische Kräuter und Natur.

5001279

ASSORTED MINI PAGNOTTELLA MEDITERRANEA 45

45 g
3 x 12 ST/KART — 120 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 200°C · 4-6'
VORGEBACKEN

Sortimentskarton handwerklicher Mini Weizenbrötchen in 3 Geschmacksrichtungen: 12 Tomatenbrötchen, 12 Zwiebelbrötchen und 12 Brötchen mit schwarzen Oliven. Auf Stein gebacken.

5001493

DANISH RYE ROLL - BEETROOT & HORSERADISH

70 g
60 ST/KART — 80 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

Dänisches Mehrkorn-Weizenmischbrötchen, angereichert mit Roggen, Rote Bete und Meerrettich, mit gelben Leinsamen dekoriert. Auch geeignet, um unmittelbar nach dem Auftauen serviert zu werden.

5001494

DANISH RYE ROLL - PARSNIP & FENNEL

70 g
60 ST/KART — 80 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

Dänisches Mehrkorn-Weizenmischbrötchen, angereichert mit Roggen, Pastinake und Fenchel, mit gehackten Kürbiskernen dekoriert. Auch geeignet, um unmittelbar nach dem Auftauen serviert zu werden.

PANESCO FOOD.COM

5001493

5000220
CIABATTA TOMATO 85

85 g
55 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 8-10'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Ciabattabrötchen mit dem charakteristischen Teig, der mit sonnengetrockneter Tomatentapenade und Olivenöl angereichert ist.

5001494

5000268
CIABATTA BLACK OLIVES 85

85 g
55 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 8-10'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Ciabattabrötchen mit Olivenstücken und angereichert mit Olivenöl.

MINI-BRÖTCHEN ‹ 45 GRAMM

EINZELVERPACKUNGEN

5001376

ASSORTED SOFT MINI ROLLS 17

17 g
3 x 77 ST/KART — 60 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Sortimentskarton mit Softteig- Mini-Brötchen (Auftauen&Servieren):
77 dunkle Mehrkorn, 77 graue mit Weizenkleie und 77 Vollkornbrötchen. Mit einer Dekoration von Haferflocken, Leinsamen, Sesam- und Sonnenblumensaaten.

5000798

BOCATINO ROMBO 30

30 g
125 ST/KART — 72 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 200°C · 3-5'
VORGEBACKEN

Traditionelles spanisches Mini-Brot (Chapata) mit einer offenen Krumenstruktur und knuspriger, goldbrauner Kruste aufgrund des feuchten Teiges (Ciabattatyp).

5000859

FB MINI CIABATTA MIX

45 g
3 x 25 ST/KART — 60 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

ELEMENTS
ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Sortimentsbox mit fertig gebackenen Mini Ciabattas mit dem typischen Sauerteig.

5001376

PANESCO FOOD.COM

5001355

ASSORTED MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35

35 g
3 x 35 ST/KART — 64 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 200°C · 3-5'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Sortimentskarton handwerklicher Mini-Weizenbrötchen. JedesBrötchen ist einzeln handgeformt, mehlbestäubt und auf Stein gebacken: 35 Sauerteig-Brötchen, 35 Vollkornbrötchen (mit Weizenkleie) und 35 dunkle Weizenbrötchen mit Gerstenmalz.

5000550

ASSORTED MINI RUSTIC

40 g
4 x 20 ST/KART — 48 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 200°C · 4-6'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

20 Rustikal Natur, 20 Rustikal Körner, 20 Rustikal Frühstücksflocken, 20 Rustikal Sonnenblumenkörner.

5001265

MINI PAGNOTTELLA RUSTICA 45

45 g
35 ST/KART — 120 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 200°C · 4-6'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Mehlbestäubtes, handwerkliches, natürliches Mini Weizenbrötchen (italienischer Ciabattateig Typ), mit traditionell handgenetetem Teig und auf Stein gebacken.

5001266

MINI PAGNOTTELLA PAESANO 45

45 g
35 ST/KART — 120 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 200°C · 4-6'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Mehlbestäubtes, rustikales und natürlich dunkles Weizenbrötchen mit gemalzter Gerste, mit traditionell handgenetetem Teig und auf Stein gebacken.

MINI-BRÖTCHEN ‹ 45 GRAMM

EINZELVERPACKUNGEN

2103275

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 35

35 g — 8 cm
180 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 8-10'
VORGEBACKEN

Mini-Brötchen aus ausschließlich natürlichen Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.

2103531

ASSORTED MINI CLASSIC 35

35 g
4 x 25 ST/KART — 60 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 200°C · 4-6'
VORGEBACKEN

25 Mini Weizenbrötchen, 25 Mini Roggenbrötchen, 25 Mini Kaiser-Weizenbrötchen mit Mohn, 25 Mini Kaiser-Weizenbrötchen mit Sesamsaaten.

“Here is bread, which strengthens man’s heart, and therefore is called the staff of Life.”

MATTHEW HENRY

MINI-BRÖTCHEN ‹ 45 GRAMM

BRÖTCHENKRANZ

PANESCO FOOD.COM

5000512

COURONNE 300

300 g
15 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 14-16'
VORGEBACKEN

Party-Brötchenkranz mit 8 Weizenmehlbrötchen (± 37 g/Stck.). Vorgebacken in einer Blumenforn und Mehlbestäubt.

5000855

PANE FIESTA 240

240 g
24 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 14-16'
VORGEBACKEN

Party Brötchenkranz mit 12 weißen Minibrötchen (± 21gr) in einer ovelen Form mit unterschiedlichen Saaten wie: Sonnenblumenkernen, Haferflocken, Leinsamen, Roggen-, Weizenflocken, Sesam und Mohn.

5000510

MARGUERITE CAMPAGNE 300

300 g
18 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 14-16'
VORGEBACKEN

Brötchenkranz aus 7 klassischen, angereicherten, braunen Brötchen (± 43gr), zusammen gebacken und berieselt mit unterschiedlichen Saaten wie: Sesam, Sonnenblumenkernen, Mohn, Haferflocken und Leinsamen.

5000511

MARGUERITE 300

300 g
18 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 14-16'
VORGEBACKEN

Brötchenkranz mit 7 klassischen Brötchen (± 43 g/Stück). Vorgebacken in einer Blumenform und Mehlbestäubt.

KLEINBRÖTCHEN 45 - 75 GRAMM

2103231
KAISER ROLL
60 g
110 ST/KART — 28 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Klassisches Brötchen mit einer weichen aber dichten Krume
und einer knusprigen Kruste mit 5 Einschnitten.

5000515
KORNLI-ROLL
65 g
80 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 200°C · 4-6'
VORGEBACKEN

Original geformtes Rundbrötchen mit Weizen- und einer geringen Menge
Roggenmehl, angereichert mit Sonnenblumenkernen,
Haferflocken und Leinsamen, berieselt mit weißem Mohn.

2103303
KAISER ROLL WITH SESAME SEEDS
60 g
110 ST/KART — 28 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Klassisches Brötchen mit einer weichen aber dichten Krume
und einer knusprigen Kruste mit 5 Einschnitten. Bestreut mit Sesamkörnern.

2103349
KAISER ROLL WITH POPPY SEEDS
60 g
110 ST/KART — 28 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Klassisches Brötchen mit einer weichen aber dichten Krume
und einer knusprigen Kruste mit 5 Einschnitten. Bestreut mit Mohnkörnern.

2103232

KAISER ROLL MULTIGRAIN

60 g
110 ST/KART — 28 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Klassisches Mehrkornrötchen mit einer weichen aber dichten Krume und einer knusprigen Kruste mit 5 Einschnitten. Angereichert mit Weizen-, Roggenkörnern, Haferflocken, Leinsamen, Hirse, Sonnemblumenkörnern & Weizenkleie.

5001382

BORN KAISER ROLL DARK

60 g
85 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Ballaststoffreiches Brötchen mit Weizenmehl, geröstetem Gerstenmalz und einem Mix aus Kürbiskernen, Roggen, Sonnenblumensaaten, Hirse und Hafer. Mehlbestäubt und auf Stein gebacken.

5001099

KAISER ROLL SCHWARZWALD

60 g
120 ST/KART — 28 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Vorgebackenes Kaiserbrötchen mit den typischen 5 Einschnitten. Angereichert mit Malz-&Roggenmehl. Dekoriert mit Weizenflocken, Haferflocken&Sonnenblumensaaten.

5001380

BORN PETIT PISTOLET DARK

60 g
100 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Ballaststoffreiches Brötchen mit Weizenmehl, geröstetem Gerstenmalz und einem Mix aus Kürbiskernen, Roggen, Sonnenblumensaaten, Hirse und Hafer. Mehlbestäubt und auf Stein gebacken.

KLEINBRÖTCHEN 45 - 75 GRAMM

5000796

PETIT PAIN GALLEGA 60

60 g
50 ST/KART — 72 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 8-10'
VORGEBACKEN

ELEMENTS
ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Traditionelles Brot mit einer dünnen Kruste und offener Krumenstruktur.

5001434

5001623

LANDKORN SQUARE ROLL

70 g
60 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Quadratisches Brötchen aus gemälztem Weizen mit Haferflocken, Sesam, Leinsamen und Sonnenblumenkernen. Charakteristische Eigenschaft ist die leichte Krume und die dünne, aber knusprige Brotrinde.

NEU

5001190

PUMPKIN & SUNFLOWER SQUARE ROLL

70 g
70 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Quadratisches braunes Weizenbrötchen mit grob zerstoßenem Weizengetreide, bestreut mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen. Charakteristische Eigenschaft ist die leichte Krume und die dünne, aber knusprige Brotrinde.

VERBESSERTES REZEPT

5001434

GLUTEN-FREE MULTIGRAIN ROLL

70 g
80 x 1 ST/KART — 56 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

GLUTEN-FREE LACTOSE-FREE

Glutenfreies Mehrkornbrötchen mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen & Hirsemalzmehl.

5001401

SPELT PISTOLET 65

65 g — 12,5 cm
65 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Mehrkorn-Brötchen aus Weizen mit Dinkel und Vollweizenmehl, Sonnenblumenkernen und Sesam.

2103263

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 55

55 g — 13 cm
90 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Brötchen aus ausschließlich natürlichen Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.

2103264

PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 55

55 g — 13 cm
90 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Brötchen aus ausschließlich natürlichen Zutaten: Weizenmehl, teilweise Vollkornmehl, Wasser, Hefe und Salz.

ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN

FLADENBROTE & CO

5000055

TUNNBRÖD

37 g — 23 x 18 cm
8 x 8 ST/KART — 96 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Extra flaches Brot mit einem leichten Anisgeschmack (Fenchel).

5000416

VIKINGBRÖD ROUND

50 g — ø 16 cm
12 x 6 ST/KART — 60 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Soft Fladenbrot aus Schweden.

5000617

BOWL BREAD

125 g
3 x 12 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

Ausgehöhltes Rundbrot (zum Füllen mit Suppen oder Salaten).
Der Deckel ist abgeschnitten und mehlbestäubt.

“Pan di sudore, miglior sapore. Bread that comes out of hard labour, tastes better. “

ITALIENISCHES PROVERB

ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN

FOCACCIAS

PANESCO FOOD.COM

5000265

FB FOCACCIA ROLL WITH FINE HERBS, PRE-SLICED

100 g — ø 12,5 cm
50 ST/KART — 48 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

Holzofen gebackenes Focaccia, angereichert mit Olivenöl "extra Virgin" und feinen Kräutern wie Oregano & Rosmarin. Vorgeschnitten.

5000361

FB FOCACCIA OLIO

350 g — 27 x 17 cm
20 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

Fertig gebackenes Focaccia mit Sauerteig und Olivenöl. Im Steinofen gebacken.

5000481

FOCACCIA WITH SUNDRIED TOMATOES

ELEMENTS

800 g — 37 x 28 cm
10 ST/KART — 48 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

Holzofen gebackenes Focaccia, angereichert mit Olivenöl "extra Virgin" und belegt mit sonnengetrockneten Kirschtomaten & feinen Kräutern.

5000786

FOCACCIA ROSMARINO

ELEMENTS

800 g — 37 x 27 cm
4 ST/KART — 80 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

Ein fertig gebackenes Produkt, auf Stein gebacken und angereichert mit nativem Olivenöl, Seesalz und Rosemarin.

ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN

PANINIBRÖTCHEN

2103759

PRE-GRILLED PANINI WITH HERBS 110

110 g — 21 cm
55 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 200°C · 4-6'
HEISS SERVIEREN

Fertig gebackens und vorgerilltes (braune Grillstreifen oben) Paninbrot mit mediterranen Kräutern ohne Einschnitte, fertig zum Belegen.

2103758

PRE-GRILLED PANINI 110

110 g — 21 cm
55 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 200°C · 4-6'
HEISS SERVIEREN

Fertig gebackens und vorgerilltes (braune Grillstreifen oben) Paninbrot ohne Einschnitte, fertig zum Belegen.

2103413

PANINI BREAD WITH HERBS 125

125 g — 27 cm
45 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
GRILL 220°C · 3-5'
HEISS SERVIEREN

Vorgebackenes Halb-Baguette mit feinen Kräutern der "Provence". Ohne Einschnitte. Fertig zum Grillen.

2103081

PANINI BREAD 125

125 g — 27 cm
45 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
GRILL 220°C · 3-5'
HEISS SERVIEREN

Vorgebackenes Halb-Baguette ohne Einschnitte. Fertig zum Grillen.

2103758

ENTDECKEN SIE FILLINI. EIN HERRLICHES, SCHNELLES UND PRAKTISCHES PRE-FILLED PANINI-SORTIMENT

P144-145

PANESCO FOOD.COM

5000483

FOCACCINA PANINI PRE-SLICED

80 g
7 x 6 ST/KART — 48 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 200°C · 4-6'
oder GRILL 220°C · 3-5'
HEISS SERVIEREN

Vorgeschnittenes Focaccia zum Belegen und Grillen. Angereichert mit Olivenöl und Schmalz. Im Steinofen gebacken-Convenience pur!

5001134

MEZZALUNA

100 g
55 ST/KART — 48 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 200°C · 4-6'
oder GRILL 220°C · 3-5'
HEISS SERVIEREN

Fertig gebackenes Weizenbrot. Mit Öl angereichert. Halbmondförmig. Fertig zum Belegen und zum Servieren (Warm).

ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN

PANINIBRÖTCHEN

5001612

FB SQUARE CIABATTA PRE-SLICED

100 g — 12 x 12 cm
36 ST/KART — 56 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
oder GRILL 220°C · 3-5'
HEISS SERVIEREN

Original italienisches Ciabatta mit vorgegärtem Vorteig (Biga). Ergibt ein Brot mit mehr Geschmack und offener Krume. Durch den hohen Convenience-Faktor: "vollständig gebacken und vorgeschnitten" ist es ideal zum Belegen.

NEU

5001612

5000898

PANINI SESAME & NIGELLA

130 g
45 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 200°C · 4-6'
oder GRILL 220°C · 3-5'
HEISS SERVIEREN

Ovales Brötchen-Focaccia Brotart, dekoriert mit Schwarzkümmel und Sesamsaaten.

5000935

PRE-GRILLED CIABATTA 120, PRE-SLICED

120 g — 19 cm
12 x 3 ST/KART — 56 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 200°C · 4-6'
HEISS SERVIEREN

Fertig gebackenes, vorgerilltes Ciabatta (mit Streifen auf der Oberseite) und vorgeschnitten, fertig zum Belegen.

ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN

HAMBURGERBRÖTCHEN

5001135

ROUND BRIOCHE ROLL RUSTIC 30

30 g — ø 7 cm
6 x 25 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Rundes, weiches Weizenbrötchen mit einem Teig mit Butter und Milch. Mehlbestäubt mit einer rustikalen Anmutung. Ideal für Restaurant, Catering. Vom Frühstück bis zum Dinner.

VERBESSERTES REZEPT

5000413

CHEESE ROLL

60 g — ø 10 cm
30 ST/KART — 66 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

Rundes, helles Brötchen mit geschmolzenem Gouda (12%) und Emmentaler.

5001384

ROUND BRIOCHE BUN 85

85 g — ø 11,5 cm
50 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Rundes, weiches Weizenbrötchen (Briochteig-mit Milch, Zucker und Margarine). Ein Produkt zum Auftauen & Servieren. Auch als Hamburgerbrötchen einsetzbar.

VERBESSERTES REZEPT

5001601

PREMIUM MULTIGRAIN BRIOCHE ROUND 85

85 g — ø 11,5 cm
50 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Weiches Mehrkorn-Briochebrötchen mit Butter (bekannt als belgisches Sandwich), bestreut mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsamen.

NEU

SANDWICHARTIKEL 75 - 165 GRAMM

5000791

FLAGUETTE

100 g — ø 14,5 cm
48 ST/KART — 36 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 8-10'
VORGEBACKEN

Rustikales, auf Stein gebackenes,
flaches Weizenbrötchen, mit Mehl bestäubt.

5000961

FLAGUETTE AUX TOMATES ET OLIVES NOIRES

100 g — ø 14,5 cm
48 ST/KART — 36 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 8-10'
VORGEBACKEN

Rustikales, auf Stein gebackenens, flaches Weizenbrot.
Angereichert mit Tomaten und schwarzen Oliven, bemehlt.

5001088

FLAGUETTE MILLER

100 g — ø 14 cm
48 ST/KART — 36 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 8-10'
VORGEBACKEN

Rustikales, auf Stein gebackenes, flaches Weizenbrötchen mit Roggenmehl
und angereichert mit Haferflocken, Sesam- und Leinsaaten.
Mit einer offenen, feuchten Krumenstruktur.

5001149

FLAGUETTE DEMI-LUNE

100 g
48 ST/KART — 36 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 8-10'
VORGEBACKEN

Rustikales, auf Stein gebackenes, flaches Weizenbrot mit einer offenen und feuchten
Krumenstruktur (Sauerteig u. Olivenöl). Halbmondförmig und mehlbestaubt.

5001437

SPELT PISTOLET 110

110 g
50 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Mehrkorn-Brötchen aus Weizen mit Dinkel und Vollweizenmehl, Sonnenblumenkernen und Sesam.

5001448

BORN BAGNAT DARK

110 g
50 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Ballaststoffreiches Brötchen aus Weizenmehl & geröstetem Gerstenmalz und einer Mischung aus Kürbiskernen, Roggen, Sonnenblumenkernen, Hirse und Hafer.

5001450

BORN BAGNAT WHOLEGRAIN

110 g
50 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Vollkorn- und ballaststoffreiches rundes Brötchen aus Weizenvollkornmehl, Roggen, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Hafer und Hirse.

5001449

BORN BAGNAT WHITE

110 g
50 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Weißes ballaststoffreiches Brötchen aus Weizenmehl, Roggen, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, gelben Leinsamen, Hafer und Hirse.

SANDWICHARTIKEL 75 - 165 GRAMM

5001375
POLDER BREAD ROLL 100
100 g — ø 12 cm
50 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Rundes, dunkles Brötchen aus Weizen- und Roggenmehl mit geröstetem Malz und Sonnenblumenkernen. Dekoriert mit Haferflocken.

2103645
FB PAN BAGNAT MULTICÉRÉALES
110 g — ø 12,5 cm
40 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

Fertig gebackenes Mehrkorn-Rundbrötchen, grosszügig bestreut mit Sonnenblumen-, Sesam-, Mohn- und Leinsamen.

5000643
BAGNAT
115 g — ø 13 cm
55 ST/KART — 28 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Rundes, eher flaches, mediterranes Weizenbrötchen mit ansehnlichen Querschnitten, angereichert mit Olivenöl.

5001374
PAN BAGNAT OREGANO
125 g — ø 14 cm
45 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Großes, mediterranes Weizenbrötchen, angereichert mit Oregano.

5000514

PAIN RUSTIQUE

90 g
50 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 8-10'
VORGEBACKEN

Handgeformtes rustikales Wezenbrot
mit einer dünnen, mehlbestaubten Kruste.

5000563

FB BAGEL

85 g — ø 10 cm
50 ST/KART — 44 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

Donutförmiges Hefegebäck aus einem dichten,
elastischen Teig und mit einer glänzenden Oberfläche.

5000862

VITAL-JA

80 g
80 ST/KART — 32 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 8-10'
VORGEBACKEN

Braunes, ovales Brötchen, angereichert mit Gerstenmalz, Roggen,
Sonnenblumensaaten, Leinsamen und Mohn.
Dekoriert mit gerösteter Weizengrütze.

5001381

BORN PISTOLET DARK

100 g
50 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Ballaststoffreiches Brötchen mit Weizenmehl, geröstetem Gerstenmalz
und einem Mix aus Kürbiskernen, Roggen, Sonnenblumensaaten,
Hirse und Hafer. Mehlbestäubt und auf Stein gebacken.

5001381
BORN
PISTOLET
DARK

SANDWICHARTIKEL 75 - 165 GRAMM

5000532
MULTIGRAIN PYRAMIDE
80 g
40 ST/KART — 60 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 8-10'
VORGEBACKEN

Sehr nahrhaftes Dreieckbrötchen mit Weizen, Roggen und Gerstenmalzmehl. Reihaltig mit Sonnenblumensaaten und einer Extradekoration mit Buchweizen, Leinsamen, Roggenflocken, Sesam- & Sonnenblumensaaten.

5001142
TRIANGLE MULTIGRAIN
100 g
56 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Fertig gebackenes, dreieckiges Mehrkornbrötchen mit reichhaltiger und geschmackvoller Dekoration mit Sonnenblumen-, Leinsamen-u. Sesamsaaten sowie Haferflocken.

5001143
TRIANGLE WHITE WITH CORN
100 g
56 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Fertig gebackenes, dreieckiges Weizenbrötchen mit einer Dekoration mit Maisflocken für einen knusprigeren Genuß.

NAHRHAFTES BROT ZUM AUFTAUEN UND SERVIEREN: DER OSKARGEWINNER IN SACHEN CONVENIENCE

PANESCOFOOD.COM

SANDWICHARTIKEL 75 - 165 GRAMM

5001617
PETIT PAVÉ SPELT
100 g
40 ST/KART — 48 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 8-10'
VORGEBACKEN

ELEMENTS
ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Quadratisches Brötchen aus Weizen und Vollkorndinkelmehl und natürlichem Roggensauerteig. Von Hand geformt, lange Gärungszeiten sorgen für minimal Spannung im Teig, mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.

NEU

5001125
SANDWICH BUN LATINO
100 g
60 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Viereckiges Pfefferbrötchen mit einem Chiligewürzmix. (Servierfertig)

5001618
PETIT PAVÉ MULTICÉRÉALES
100 g
40 ST/KART — 48 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 8-10'
VORGEBACKEN

ELEMENTS
ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Quadratisches Mehrkornbrötchen aus Weizen und natürlichem Roggensauerteig mit Sesam; bestreut mit Sesam, Sonnenblumenkernen und Haferflocken.
Von Hand geformt, lange Gärungszeiten sorgen für minimal Spannung im Teig, auf Stein gebacken.

NEU

5001141
SANDWICH BUN GRECO
100 g
60 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Qudratisches,fertig gebackenes Weizenbrötchen mit gerösteten Zwiebeln und dekoriert mit Petersilie, Sesamsaaten, Leinsaaten und Knoblauchgrieß (auftau und servieren).

5001610

PAIN D'ÉPI CHIA

90 g
45 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Original geformtes weißes Weizenbrötchen mit Chia, reichlich bestreut mit Chia, Sesam, Maisflocken und Hirse. Auch zum Abreißen und Teilen geeignet.

NEU

5001611

PAIN D'ÉPI GRAINES MOULUES

90 g
45 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Original geformtes braunes Mehrkornbrötchen mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Roggen, Gerstenmalz, Haferflocken und Sesam. Auch zum Abreißen und Teilen geeignet.

NEU

"I like bread and cheese and wine, that makes my life fun and enjoyable."

GWYNETH PALTROW

5001610

HALBBAGUETTES

HALBE CIABATTAS & CO

5000219

CIABATTA 85

85 g — ± 12,5 cm
55 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 8-10'
VORGEBACKEN

Individuelles, portioniertes klassisches Ciabatta.

5000705

CIABATTA MULTIGRAIN 85

85 g
55 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 8-10'
VORGEBACKEN

Ciabatta Weizenmehlbrötchen dekoriert mit Sonnenblumen- & Kürbiskernen, Haferflocken und Sesamsaaten.

5001140

FB ORGANIC CIABATTA 115 BE-BIO-01

115 g — ± 14 cm
45 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

Fertig gebackenes BIO Ciabatta nach authentischer, klassischer Rezeptur.

5001139

FB ORGANIC CIABATTA MULTIGRAIN 100 BE-BIO-01

100 g — ± 14 cm
45 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

Fertig gebackenes BIO Ciabatta, angereichert mit Vollkornmehl. Dekoriert mit Sonnenblumen-&Mohnkernen

HANDWERKLICHE BROTE AUS DEN VIER ELEMENTEN DER NATUR, VON MEISTERHAND GESCHAFFEN

PANESCOFOOD.COM

PANESCO FOOD.COM

5001181

PAGNOTTELLA RUSTICA 110

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

110 g — 14 cm
45 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 200°C · 8-10'
VORGEBACKEN

Handwerkliches, appartes Brötchen (italienischer Ciabattateig Typ), mit traditionell handgenetetem Teig und auf Stein gebacken.

5001182

PAGNOTTELLA PAESANO 110

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

110 g — 14 cm
45 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 200°C · 8-10'
VORGEBACKEN

Mehlbestäubtes, handwerkliches, natürliches Weizenbrötchen (italienischer Ciabattateig Typ), mit Sesam- u. Leinsaaten sowie Gerstenmalz. Auf Stein gebacken.

HALBBAGUETTES

HALBE CIABATTAS & CO

5000561

FB CIABATTA 120

120 g — 17,5 cm
45 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

Fertig gebackenes, krustiges Ciabatta mit offener Krumenstruktur und Olivenöl. Die lange Gärzeit des Sauerteigs erzeugt die vielen großen Blasen und den typischen Geschmack für ein authentisches Sandwichangebot.

5000860

BOCATA 140

140 g — ± 18 cm
2 x 20 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Das ideale Sandwich-Ciabatta

5001483

BARRA BASTON MEDIA 155

155 g — 27 cm
50 ST/KART — 32 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 14-16'
VORGEBACKEN

Schlichtes, festes, rustikales Halb-Baguette spanischer Herkunft mit einer bemerkenswert leichten, offenen, knusprigen Kruste.

LESEN SIE DIE KOMPLETTE GESCHICHTE IN UNSERER ELEMENTS BROSCHÜRE

PANESCOFOOD.COM

HALBBAGUETTES

RUSTIKALE HALBBAGUETTES

PANESCO FOOD.COM

5000795

ASSORTED PETITS PAINS ARDENNAIS

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

80 g
6 x 10 ST/KART — 48 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 8-10'
VORGEBACKEN

Sortiment von traditionellen, auf Stein gebackenen, handgeformten Mehrkornbrötchen. 20 Sonnenblumenbrötchen, 20 Mehrkornbrötchen, 20 Müllerbrötchen.

5001509

RUSTIC WHITE DIAMOND 80

80 g — 16 cm
110 ST/KART — 24 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 8-10'
VORGEBACKEN

Rautenförmiges, weißes Brötchen aus Weizenmehl, mit Roggensauerteig und auf Stein gebacken, mit Mehl bestäubt.

5001510

RUSTIC MULTIGRAIN DIAMOND 80

80 g — 16 cm
110 ST/KART — 24 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 8-10'
VORGEBACKEN

Rautenförmiges Mehrkornbrötchen mit Roggen, Leinsamen, Weizenkleie, Sonnenblumenkernen, Sesam und gerösteter Gerste, auf Stein gebacken.

"I judge a restaurant by the bread and by the coffee."

BURT LANCASTER

HALBBAGUETTES

RUSTIKALE HALBBAGUETTES

5001117

BARRA RÚSTICA 100

100 g — 22 cm
70 ST/KART — 32 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Dieses spanische Halbbaguette vereinigt erfolgreich eine dünne, knusprige Kruste mit einer leichten, offenen Krumenstruktur. Mehlbestaubt.

5001257

BARRA RÚSTICA MULTICÉRÉALES 100

100 g — 22 cm
70 ST/KART — 32 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Dieses spanische Mehrkornbaguette, großzügig bestreut mit 10 unterschiedlichen Körnern und Saaten, vereint erfolgreich eine leichte, dünne Kruste mit einer offenen Krumenstruktur.

5000602

BARRA GALLEGA MEDIA 125

125 g — 27 cm
50 ST/KART — 32 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

ELEMENTS
ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Diese spanische Halb-Baguette vereinigt erfolgreich eine dünne Kruste mit einer offenen Krumenstruktur, auf Stein gebacken und bemehlt.

5000787

BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125

125 g — 27 cm
50 ST/KART — 32 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

ELEMENTS
ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Traditionelles, auf Stein gebackenes Vollkornbrot mit einer dünnen Kruste und offener Krumenstruktur.

PANESCO FOOD.COM

5001379

BORN STONE BAKED DEMI-BAGUETTE DARK

150 g — 25,5 cm
45 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 14-16'
VORGEBACKEN

Ballaststoffreiches Halb-Baguette mit Weizenmehl, geröstetem Gerstenmalz und einem Mix aus Kürbiskernen, Roggen, Sonnenblumensaaten, Hirse und Hafer. Mehlbestäubt und auf Stein gebacken.

5001379

5001201

PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125

125 g — ± 21 cm
40 ST/KART — 36 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 8-10'
VORGEBACKEN

Handwerkliches Brötchen (Halbbaguettetyp) mit Weizen, Roggen und Weizenmalz zur Geschmacksverstärkung. Auf Stein gebacken mit 2 diagonalen Einschnitten oben.

5000954

PETIT PAIN RUSTIQUE MULTICÉRÉALES 125

125 g — ± 21 cm
40 ST/KART — 36 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 8-10'
VORGEBACKEN

Handwerkliches, rustikales Halb-Baguettebrötchen, angereichert mit Sesam und Gerste.

HALBBAGUETTES

HALBBAGUETTES PREMIUM PLUS

2103261
PREMIUM PLUS PETIT PAIN 85
85 g — 17 cm
65 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Brötchen aus ausschließlich natürlichen Zutaten:
Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.

2103262
PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 85
85 g — 17 cm
65 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Brötchen aus ausschließlich natürlichen Zutaten:
Weizenmehl, teilweise Vollkornmehl, Wasser, Hefe und Salz.

2103080
PREMIUM PLUS PETIT PAIN MULTICÉRÉALES 80
80 g — 18 cm
65 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Ein Mehrkornbrötchen aus Weizenmehl und geröstetem Malz, vollendet mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen und Weizenkleie.

2103302
PREMIUM PLUS PETIT PAIN 105
105 g — 20 cm
50 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Ein halbes Baguette aus ausschließlich natürlichen Zutaten:
Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.

2103296

PREMIUM PLUS DEMI-BAGUETTE 110

110 g — 22 cm
50 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Ein halbes Baguette aus ausschließlich natürlichen Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.

5001174

FB HALF BAGUETTE 120

120 g — 27 cm
26 ST/KART — 60 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

Fertig gebackenes Halbbaguette mit goldbrauner Kruste und weicher Krume aus dem "Premium Plus" Sortiment. Gebrauchsfertig!

5001514

SPELT MULTIGRAIN HALF BAGUETTE 120

120 g — 27 cm
45 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Mehrkorn-Halb-Baguette aus Weizenmehl, mit Dinkel angereichert.

2103065

PREMIUM PLUS DEMI-BAGUETTE MULTICÉRÉALES 125

125 g — 27 cm
45 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Ein halbes Mehrkornbaguette aus Weizenmehl und geröstetem Malz, vollendet mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen und Weizenkleie.

HALBBAGUETTES

HALBBAGUETTES PREMIUM PLUS

2103297

PREMIUM PLUS DEMI-BAGUETTE 125

125 g — 27 cm
45 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Ein vielseitiges halbes Baguette aus ausschließlich natürlichen Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.

2103298

PREMIUM PLUS DEMI-BAGUETTE PAYSANNE 125

125 g — 27 cm
45 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

Ein vielseitiges halbes Baguette aus ausschließlich natürlichen Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.

2103552

GOLDEN SOFT DEMI-BAGUETTE 140

140 g — 27 cm
45 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Soft Baguette aus einem Mix von Brioche- und Brotteig mit einer längeren Haltbarkeit nach dem Auftauenn in der Kühlung.

2103644

GOLDEN SOFT DEMI-BAGUETTE MULTIGRAIN 140 LS

140 g — 27 cm
45 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Soft Mehrkornbaguette aus Hefe- und Brotteig mit langer Haltbarkeit, grosszügig bestreut mit Leinsamen, Sesamsaaten, Soya und Buchweizen.

BAGUETTES

CIABATTAS & CO

PANESCO FOOD.COM

5000559

CIABATTA 250

250 g — ± 28 cm
24 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Breites klassisches Ciabatta.

5000558

CIABATTA XL 300

300 g — ± 34 cm
18 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Breites klassisches Ciabatta.

5000469

BÛCHETTE CAMPAGNARDE BLÉ NOIR 340

340 g — ± 37 cm
30 ST/KART — 32 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 200°C · 18-20'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Traditionelles, dunkles Brot aus einer Mischung von Weizen, Roggen und Malz; angereichert mit Roggenstückchen, Sonnenblumensaaten und braunem Leinsamen.

5001277

BARRA BASTON 375

375 g — 56 cm
20 ST/KART — 32 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 17-19'
VORGEBACKEN

Die abgerundeten Enden und die Länge dieses soliden und rustikal anmutenden Baguettes biete die Gelegenheit dieses in 2 identische Hälften zu teilen und zu belegen.

BAGUETTES

CIABATTAS & CO

5001184

PAGNOTTA RÚSTICA 400

400 g — 36 cm
15 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 200°C · 10-12'
VORGEBACKEN

Handwerkliches, appartes Brot, italienischer Ciabattateig Typ, mit traditionell handgenetetem Teig und auf Stein gebacken.

5001185

PAGNOTTA PAESANO 450

450 g — 36 cm
15 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 200°C · 10-12'
VORGEBACKEN

Mehlbestäubtes, handwerkliches, natürliches Weizenbrot,italienischer Ciabattateig Typ, mit Sesam- u. Leinsaaten sowie Gerstenmalz. Auf Stein gebacken.

5000909

LA BAGUETTE PARISIENNE RUSTIQUE 500

500 g — 50 cm
12 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 14-16'
VORGEBACKEN

Handwerkliches Sauerteigbaguette, handgeformt mit einer knusprigen, bemehlten, braungelben Kruste und einer reizvollen offenen Krumenstruktur. Auf Stein gebacken.

5000910

LA BAGUETTE MULTICÉRÉALES AU LEVAIN 500

500 g — 47 cm
15 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 14-16'
VORGEBACKEN

Handwerkliches Sauerteigbaguette mit Sonnenblumenkernen, Flachssaaten; reichlich dekoriert mit Mohn, Küsbiskernen und Sonnenblumensaaten.

BAGUETTES

RUSTIKALE BAGUETTES

PANESCO FOOD.COM

5000106

BARRA GALLEGA 260

260 g — 45 cm
18 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 14-16'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Diese spanische Baguette vereinigt erfolgreich eine dünne Kruste mit einer offenen Krumenstruktur, auf Stein gebacken und bemehlt.

5001276

BARRA CAMPESINA 270

270 g — 43 cm
20 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 14-16'
VORGEBACKEN

Mehlbestäubtes, leichtes, luftiges Baguette mit einer dünnen Kruste und betonten Enden. Ein Produkt das sich sicherlich deutlich von anderen Baguettes unterscheidet.

5001146

BAGUETTE À L' ANCIENNE 280

280 g — ± 54 cm
20 ST/KART — 36 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Authentisches Sauerteigbaguette mit Weizenmehl und einem kleinen Anteil Roggen. Auf Stein gebacken.

5001145

BAGUETTE MULTICÉRÉALES À L' ANCIENNE 280

280 g — ± 54 cm
20 ST/KART — 36 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 11-13'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Authentisches Sauerteig-Mehrkornbaguette mit reichhaltig Saaten und Körnern: Leinsamen, Sesamsaaten, Sonnenblumensaaten, Haferflocken&Hafergrüze, Weizenkleie&Weizenflocken, Roggenschrot und gröstetem Gerstenmalz. Auf Stein gebacken.

BAGUETTES

RUSTIKALE BAGUETTES

5001597

ARTISAN FRENCH BAGUETTE WHITE

340 g — ± 50 cm
15 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 210°C · 14-16'
VORGEBACKEN

Rustikales Weizen-Stangenbrot im französischen Stil mit Sauerteig, spitzen Enden, auf Blech gebacken und mit Mehl bestäubt. Dieses schmackhafte Stangenbrot ist dank der dichten Krume und der Breite ideal für Sandwiches.

NEU

5001598

ARTISAN FRENCH BAGUETTE SOFTGRAIN

340 g — ± 50 cm
15 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 210°C · 14-16'
VORGEBACKEN

Handwerkliches Stangenbrot mit in flüssigem Roggen-Sauerteig eingeweichten Getreide (Roggen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Mohn, braune und gelbe Leinsamen); dichte Krume, spitze Enden, mit Mehl bestäubt und auf Blech gebacken. Dieses sehr schmackhafte Stangenbrot ist dank seiner dichten Krume und breiten Fläche ideal für Sandwiches.

NEU

5001378

BORN STONE BAKED BAGUETTE DARK

BORN FIBRE RICH

350 g
20 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 14-16'
VORGEBACKEN

Ballaststoffreiches Brot mit Weizenmehl, geröstetem Gerstenmalz und einem Mix aus Kürbiskernen, Roggen, Sonnenblumensaaten, Hirse und Hafer. Mehlbestäubt und auf Stein gebacken.

5001599

ARTISAN FRENCH BAGUETTE MULTIGRAIN

340 g — ± 50 cm
15 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 210°C · 14-16'
VORGEBACKEN

Rustikales dunkles Weizen-Stangenbrot im französischen Stil mit Roggen-Sauerteig und Haferflocken, braunen Leinsamen und Sonnenblumenkernen; spitzen Enden, auf Blech gebacken und mit Mehl bestreut.

NEU

BAGUETTES

BAGUETTES PREMIUM PLUS

PANESCO FOOD.COM

2103287

PREMIUM PLUS BAGUETTE 250

250 g — 56 cm
30 ST/KART — 28 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 14-16'
VORGEBACKEN

Baguette aus ausschließlich natürlichen Zutaten:
Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.

2103257

PREMIUM PLUS BAGUETTE PAYSANNE 250

250 g — 56 cm
24 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 14-16'
VORGEBACKEN

Baguette aus ausschließlich natürlichen Zutaten:
Weizenmehl, teilweise Vollkornmehl, Wasser, Hefe und Salz.

2103271

PREMIUM PLUS BAGUETTE MULTICÉRÉALES 250

250 g — 56 cm
24 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 14-16'
VORGEBACKEN

Ein Mehrkornbaguette aus Weizenmehl und geröstetem Malz, vollendet mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen und Weizenkleie.

2103056

PREMIUM PLUS PARISIENNE 440

440 g — 56 cm
14 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 17-19'
VORGEBACKEN

Ein vielseitiges Baguette mit einer breiteren Basis. Aus ausschließlich natürlichen Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz, Leinsamen und Weizenkleie.

BROTE

5000922

ORGANIC PAVÉ AU LEVAIN 450 BE-BIO-01

450 g
15 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 210°C · 14-16'
VORGEBACKEN

BIO Kleinbrot aus Weizen- und Roggenmehl und einem traditionellen Sauerteig, mehlbestaubt und auf Stein gebacken.

5000921

ORGANIC BOULOT INTÉGRAL 450 BE-BIO-01

450 g
12 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 210°C · 14-16'
VORGEBACKEN

BIO Brot aus Weizen Roggenmehl, angereichert mit BIO Sonnenblumensaaten, BIO Sesamsaaten, BIO Leinsamen und BIO Mohn. BIO Sesamsaaten, BIO Leinsamen und BIO Mohn.

5001058

ORGANIC PAVÉ BÛCHERON 500 BE-BIO-01

500 g
14 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 210°C · 14-16'
VORGEBACKEN

Typisches ländliches BIO Brot. Auf Stein gebacken und einem diagonalen Einschnitt on Top.
Angereichert mit einem Schuß von geröstetem Malz und mehlbestaubt.

5001595

BANNETON SOURDOUGH BREAD

500 g
11 ST/KART — 36 KART/PAL
BACKEN 210°C · 14-16'
VORGEBACKEN

Handwerkliches, von Hand geformtes Weizen-Sauerteigbrot aus natürlichem Roggensauerteig, aufgegangen in einem "Banneton" oder Backkorb, um dem flüssigen Teig Struktur zu verleihen. Ein traditionelles Brot mit charakteristischem und authentischem Geschmack.

NEU

PANESCO FOOD.COM

5000856

PAVÉ MONTAGNARD 450

450 g — ± 28 cm
18 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 210°C · 14-16'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Authentisches Sauerteigbrot mit einem einzigartigen Geschmack, einer feinzelligen Krume und dicker Kruste, gebacken auf Lavastein.

5000857

PAVÉ MONTAGNARD MULTICÉRÉALES 450

450 g — ± 28 cm
18 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 210°C · 14-16'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Authentisches Mehrkorn-Sauerteigbrot mit Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsamen, dekoriert mit Haferflocken. Mit einem einzigartigen Geschmack durch einen langen Gärungsprozeß , einer feinzelligen Krume und dicker Kruste, gebacken auf Lavastein.

5001444

SOURDOUGH BOULOT WHITE

550 g
11 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 210°C · 14-16'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Rustikales weißes Landbrot aus Weizenmehl und Roggen mit einem Roggen-Sauerteig als Starter, mit Mehl bestäubt und im Steinofen gebacken. Eine einzigartig langsame Knetzeit und eine längere Ruhezeit garantieren eine bessere Feuchte des Teigs. Dies führt zu einem Brot mit einer offenen Struktur, einem milden Sauerteiggeschmack und längerer Frische.

5001446

SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN

600 g
11 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 210°C · 14-16'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Rustikal gemälzter Mehrkornlaib aus Weizen und Roggen, mit einem Roggen-Sauerteig als Starter, angereichert mit Sesam, Sonnenblumenkernen und Leinsamen; mit Mehl bestäubt und im Steinofen gebacken. Eine einzigartig langsame Knetzeit und eine längere Ruhezeit garantieren eine bessere Feuchte des Teigs. Dies führt zu einem Brot mit einer offenen Struktur, einem milden Sauerteiggeschmack und längerer Frische.

BROTE

5000688

MILLER LOAF 600

600 g
10 ST/KART — 36 KART/PAL
BACKEN 210°C · 9-11'
VORGEBACKEN

Spezial dunkles Brot mit einer luftigen Krume, dekoriert mit Sonnenblumenkernen, Weizenkleie, Sesamsaaten, Leinsaaten und Haferflocken.

LOAVES MADE WITH LOVE

PANESCOFOOD.COM

5001282

WHITE FARMERS BREAD 600

600 g
12 ST/KART — 36 KART/PAL
BACKEN 210°C · 14-16'
VORGEBACKEN

Mehlbestäubtes, rustikales, rechteckiges Brot mit Weizenmehl. Angereichert mit etwas Roggenmehl zur Geschmacksintensivierung. Nach einem traditionellen Rezept der Ardennen.

5000991

SIEGERLANDER 750

750 g
12 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 210°C · 9-11'
VORGEBACKEN

Authentisches, ovales deutsches Roggenbrot (41 %), mit einer dichten Krumenstruktur und knackiger, bemehlter Kruste.

PANESCO FOOD.COM

5000689

SPELT BREAD 600

600 g
15 ST/KART — 36 KART/PAL
BACKEN 210°C · 14-16'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Extrem köstliches und rustikales Dinkel- Weizensauerteigbrot m it einer schönen dicken, knackigen Kruste.

5001281

DARK FARMERS BREAD 500

500 g
12 ST/KART — 36 KART/PAL
BACKEN 210°C · 14-16'
VORGEBACKEN

Mehlbestäubtes, rustikales, dunkles Mehrkornbrot mit Weizen- und Roggenmehl. Angereichert mit Haferflocken und Roggenkörnern, Lein-, Kürbis-, Sesamsaaten und gemalzten Hafer&Gerste.

"Let there be bread for all"

NELSON MANDELA

5001176

FB WHITE BLOOMER 800

800 g
6 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 200°C · 0-5'
FERTIGGEBACKEN

Traditionelles Weißbrot mit diagonalen Einschnitten, einer knusprigen Kruste und geschmeidigem Teig. Vorgebacken auf Stein.

BROTE

5001452

BORN BOULOT WHITE

830 g
6 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 210°C · 9-11'
VORGEBACKEN

Weißes und ballaststoffreiches Brot aus Weizenmehl, Roggen, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, gelbem Leinsamen, Hafer und Hirse.

5001451

BORN BOULOT WHOLEGRAIN

830 g
6 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 210°C · 9-11'
VORGEBACKEN

Ballaststoffreiches Vollkornbrot aus Weizenvollkornmehl, Roggen, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Hafer und Hirse.

5001383

BORN STONE BAKED BOULOT DARK

830 g
6 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 210°C · 9-11'
VORGEBACKEN

Ballaststoffreiches Brot mit Weizenmehl, geröstetem Gerstenmalz und einem Mix aus Kürbiskernen, Roggen, Sonnenblumensaaten, Hirse und Hafer.
Mehlbestäubt und auf Stein gebacken.

5001447

LARGE SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN

900 g
9 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 210°C · 14-16'
VORGEBACKEN

Rustikal gemälztes Mehrkornbrot aus Weizen und Roggen, mit einem Roggen-Sauerteig als Starter, angereichert mit Sesam, Sonnenblumenkernen und Leinsamen; mit Mehl bestäubt und im Steinofen gebacken. Eine einzigartig langsame Knetzeit und eine längere Ruhezeit garantieren eine bessere Feuchte des Teigs. Dies führt zu einem Brot mit einer offenen Struktur, einem milden Sauerteiggeschmack und längerer Frische.

PANESCO FOOD.COM

5001440

RUSTIC SOURDOUGH WHITE

1100 g — ± 40 cm
6 ST/KART — 32 KART/PAL
BACKEN 210°C · 19-21'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Traditionelles französisches Weizenbrot mit Sauerteig und etwas Roggen, im Steinofen gebacken.

5001440

5001442

RUSTIC SOURDOUGH MULTIGRAIN

1100 g — ± 40 cm
6 ST/KART — 32 KART/PAL
BACKEN 210°C · 19-21'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Traditionelles französisches Mehrkorn-Weizenbrot (gemälzt) mit Sauerteig, Roggen und geröstetem gemälztem Gerstenmehl, angereichert mit dunklen Leinsamen und Hirse, im Steinofen gebacken.

5000966

TOURTE D'ABBAYE 1100

1100 g — ø 29 cm
6 ST/KART — 32 KART/PAL
BACKEN 210°C · 19-21'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Traditionelles, schweres, französisches Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit bestem Mehl. Im steinofen gebacken gebacken.

BROTE

5000536

PAIN POLKA 1100

1100 g — ± 48 cm
8 ST/KART — 24 KART/PAL
BACKEN 210°C · 19-21'
VORGEBACKEN

Langes, schweres Sauerteigbrot. Ein Traditionelles Brot mit einer dünnen, knusprigen Kruste und feuchter Krumenstruktur mit großen Luftblasen. Im Steinofen gebacken, mehlbestäubt mit Gitterschnitt.

5000896

PAIN POLKA MULTICÉRÉALES 1100

1100 g — ± 48 cm
8 ST/KART — 24 KART/PAL
BACKEN 210°C · 19-21'
VORGEBACKEN

Ein langes Mehrkorn-Sauerteigbrot, angereichert mit 8 unterschiedlichen Mehlen, Körnern & Saaten (14%). Ein Traditionelles Brot mit einer dünnen, knusprigen Kruste und feuchter Krumenstruktur mit großen Luftblasen. Im Steinofen gebacken, mehlbestäubt mit Gitterschnitt.

5001602

PAVÉ FERMIER

1100 g
6 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 210°C · 19-21'
VORGEBACKEN

Handwerkliches weißes Weizen-Sauerteigbrot aus natürlichem Sauerteig, traditionell zubereitet mit einer Reifezeit von mehr als 48 Stunden. Dies ergibt eine elastische, offene und saftige Krume mit einer schmackhaften dünnen Kruste. Mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.

NEU

5001603

PAVÉ MEUNIER

1100 g
6 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 210°C · 19-21'
VORGEBACKEN

Handwerkliches dunkles Mehrkorn-Sauerteigbrot aus Weizen, Weizenvollkorn- und Roggenmehl; mit in flüssigem Sauerteig eingeweichten Getreide (Roggen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Mohn, braune und gelbe Leinsamen). Bestreut mit Sesam und Hirseflocken, auf Stein gebacken.

NEU

PANESCO FOOD.COM

5001048

PAVÉ GARDE CHASSE 1900

1900 g — ± 57 cm
4 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 210°C · 19-21'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Ein traditionelles Weizenbrot. Der Weizensauerteig entfaltet den vollen Geschmack der feuchten Krume un dickeren Kruste. Auf Stein gebacken und mehlbestäubt. (E-freies, natürliches Produkt).

5000986

PAVÉ GARDE FORESTIER 1900

1900 g — ± 57 cm
4 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 210°C · 19-21'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Landbrot aus Weizen, Roggen und geröstetem Malzmehl angereichert mit Soja, Sonnenblumen- und Sesamsaaten, gebacken auf Stein und bemehlt.

5001604

PAVÉ GARDE MESSIER 1900

1900 g — ± 57 cm
4 ST/KART — 40 KART/PAL
BACKEN 210°C · 19-21'
VORGEBACKEN

ELEMENTS ARTISANAL BAKERY PRODUCTS

Handwerkliches braunes Mehrkorn-Sauerteigbrot aus Weizen und Weizenvollkornmehl. Mit einem flüssigen natürlichen Sauerteig aus Weizen und Roggenmehl, angereichert mit geröstetem Sesam, Leinsamen und Kürbiskernen. Bestreut mit Leinsamen und Sesam, auf Stein gebacken.

NEU

JEDE SCHEIBE MIT EINEM UNVERGLEICHLICHEN GESCHMACK!

PANESCOFOOD.COM

GESCHNITTENE TOASTBROTE

5001377

GLUTEN-FREE BREAD SLICES DUET

242 g
12 x 1 ST/KART — 56 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

10 Scheiben Gluten- und Laktosefreier Brote in 2 Geschmaksrichtungen:
5 x Graubrot mit Hirseschrot und 5 x dunkelbraunes Brot
mit Lein- & Sonnenblumensaaten. Präsentiert in einer Blisterverpackung
mit Glutenfrei- und Laktosfrei-Etikett. Auftauen&Servieren.

5000484

TRAMEZZINO

1000 g — 10 sl / 45 cm
6 ST/KART — 48 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Italienisches Toastbrot geschnitten ohne Rand,
10 Streifen á 45 x 10 x 0.85 cm für Sandwiches, Canapés und Toasts.

5000779

TRAMEZZINO RYE

1000 g — 10 sl / 45 cm
6 ST/KART — 48 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Italienisches Roggentoastbrot geschnitten ohne Rand,
10 Streifen á 45 x 10 x 0.85 cm für Sandwiches, Canapés und Toasts.

5000963

TRAMEZZINO POMODORE

1000 g — 10 sl / 45 cm
6 ST/KART — 48 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Italienisches Weizentoastbrot geschnitten ohne Rand. Angereichert
mit gebrochenen, sonnengereiften Tomaten,
10 Streifen á 45 x 10 x 0.85 cm für Sandwiches, Canapés und Toasts.

PANESCO FOOD.COM

5001008

WHITE SANDWICH BREAD 800

800 g — 18 + 2 slices
10 x 1 ST/KART — 48 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 60'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Fertig gebackenes und geschnittenes Weißbrot. Ideal zum Toasten und für Sandwiches. Geschnitten in 18 Scheiben (12 x 12 x 12 mm) + 2 Endstücke.

5001009

MALTED SANDWICH BREAD 800

800 g — 18 + 2 slices
10 x 1 ST/KART — 48 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 60'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Fertig gebackenes und geschnittenes Weißbrot mit zugegebenen gemalzten Weizenflocken, Weizenkleie u. gemalztem Weizen- & Gerstenmehl. Geschnitten in 18 Scheiben (12 x 12 x 12 mm) + 2 Endstücke.

5001608

SLICED MULTIGRAIN SOURDOUGH LOAF

1000 g — 25 + 2 slices
5 x 1 ST/KART — 48 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 60' in Backtüte
BACKEN 170°C · 6-8' in Backtüte
FERTIGGEBACKEN

Backfrisches, vorgeschnittenes Mehrkornbrot mit Sauerteig aus Weizen und Roggen; 25 nutzbare 14mm dicke Scheiben mit einer weichen und zarten Krume und einer knusprigen Kruste mit mehr Geschmack und Aroma. Jedes Brot ist in einer Backtüte verpackt und backfertig. Ideal für rustikale Sandwiches, Panini und Toasts.

NEU

5001609

SLICED WHITE SOURDOUGH LOAF

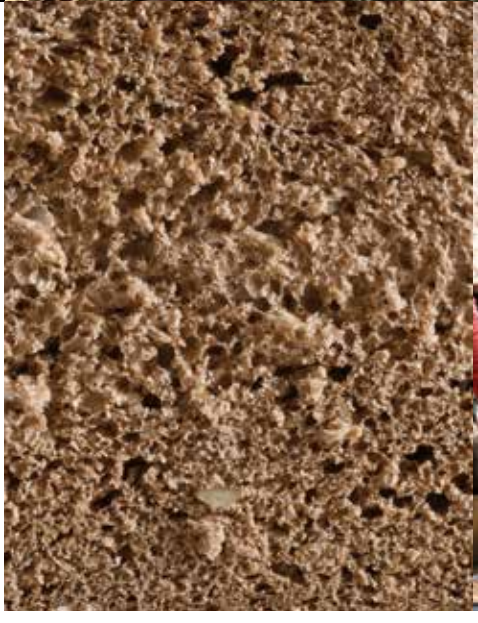
1000 g — 25 + 2 slices
5 x 1 ST/KART — 48 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 60' in Backtüte
BACKEN 170°C · 6-8' in Backtüte
FERTIGGEBACKEN

Backfrisches, vorgeschnittenes weißes Weizenbrot mit Sauerteig aus Weizen und Roggen; 25 nutzbare 14mm dicke Scheiben mit einer weichen und zarten Krume und einer knusprigen Kruste mit mehr Geschmack und Aroma. Jedes Brot ist in einer Backtüte verpackt und backfertig. Ideal für rustikale Sandwiches, Panini und Toasts.

NEU

BORN

FIBRE RICH



Gesundheit spielt bei der Ernährung moderner Verbraucher eine immer entscheidendere Rolle. Salz ist falsch, fat is bad. Nur das Beste ist für den menschlichen Körper gerade gut genug. PANESCO reagiert auf diesen bewussteren Umgang mit einem eigenen Gesundheitssortiment: BORN ist geboren!

BALLAST-STOFF-REICH

ROGGEN

HIRSE

HAFER

SONNENBLUMENKERNE

WEIZEN

KÜRBISKERNE

GERÖSTETES MALZ

EINE EXPLOSION NATÜRLICHER ZUTATEN

Unsere eigene, einzigartige Mehlmischung stellt eine wahre Explosion diverser Getreidesorten und Kerne dar. Das Ergebnis ist ein schmackhaftes, natürlich gesundes Brot mit weicher Krume und knuspriger Kruste. Nichts ist so wichtig wie das körperliche Wohlbefinden!

BORN, das gesündeste Brotsortiment von PANESCO, ist außerordentlich reich an Ballaststoffen. Eine Portion BORN (35 g) deckt fast 20 % Ihres täglichen Bedarfs an Ballaststoffen. Die tägliche Aufnahme von mindestens 10 g Ballaststoffen führt bei einem gesunden Lebensstil zu einer schnelleren Darmpassage der Nahrung im Körper. Da Ballaststoffe viel Wasser aufnehmen, haben sie zudem einen hungerstillenden und sättigenden Effekt.

Außerdem bewirkt das Fehlen schneller Zucker im ballaststoffreichen BORN-Brot eine langsamere Aufnahme der Kohlenhydrate und damit eine bessere Energiegewinnung.

Kürbis- und Sonnenblumenkerne enthalten einen wahren Schatz an Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen. Sie sind von Natur aus reich an Ballaststoffen und enthalten gesunde ungesättigte Fettsäuren wie Omega-6. Aus diesem Grund zählen Sie zu den nahrhaftesten Lebensmitteln.

BO
RN

ELEMENTS
ARTISANAL BAKERY
PRODUCTS
HANDWERKLICHE BROTE AUS DEN
4 ELEMENTEN DER NATUR,
VON MEISTERHAND GESCHAFFEN

EINE GESCHMACKVOLLE INTERAKTION DER NATURELEMENTE

ERDE

Getreide, die erste der drei Basiszutaten eines Brotes, hat ebenso wie Wein eine Herkunft aus einem bestimmten Gebiet. Der Mehltyp sowie der Ursprung beeinflussen den finalen Geschmack und die Struktur des Brotes in starkem Maße.

WASSER

Wasser, die zweite Zutat, ist für die Konsistenz des Teigs von entscheidender Bedeutung. Richtig dosiert bietet es ein luftiges, leicht verdauliches Brot.

LUFT

Luft steht für die Zeit, die wir dem Sauerteig geben, um den herrlichen Geschmack und die ausgezeichnete Qualität eines wirklich guten Brotes zu entfalten.

FEUER

Zuguterletzt wird das gesamte ELEMENTS-Sortiment uralten Traditionen folgend auf Stein gebacken.

BACK TO BASICS: DIE PERFEKTION BESTECHENDER EINFACHHEIT UND LEIDENSCHAFT

5000910 LA BAGUETTE MULTICÉRÉALES AU LEVAIN 500 — **5001145** BAGUETTE MULTICÉRÉALES À L'ANCIENNE 280
5001146 BAGUETTE À L'ANCIENNE 280 — **5000106** BARRA GALLEGA 260 — **5000966** TOURTE D'ABBAYE — **5000856** PAVÉ MONTAGNARD 450
5000857 PAVÉ MONTAGNARD MULTICÉRÉALES 450 — **5001279** ASSORTED MINI PAGNOTTELLA MEDITERRANEA 45
5001181 PAGNOTTELLA RUSTICA 110 — **5001201** PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125 — **5000602** BARRA GALLEGA MEDIA 125

DIE SCHÖNHEIT DES HANDWERKS

Mit ELEMENTS präsentiert Ihnen PANESCO ein state-of-the-art handwerkliches Brotsortiment direkt vom Herzen. ELEMENTS-Brote werden von passionierten Fachleuten mit unendlich viel Geduld und Respekt gegenüber Tradition und Natur hergestellt. Eine Geschichte von Zeit und Hingabe!

5001279 ASSORTED MINI PAGNOTTELLA MEDITERRANEAN 45 — **5001355** ASSORTED MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35
5001265 MINI PAGNOTTELLA RUSTICA 45 — **5001181** PAGNOTTELLA RUSTICA 110 — **5001266** MINI PAGNOTTELLA PAESANO 45
5001185 PAGNOTTA PAESANO 450 — **5001184** PAGNOTTA RÚSTICA 400 — **5001182** PAGNOTTELLA PAESANO 110

PANESCO FOOD.COM

PAGNOTELLA

ELEMENTS
BY PANESCO

Ciao ciabatta, benvenuti bella PAGNOTELLA

Sommerliche Gerichte, leichte Nudelsalate oder italienische Käsesorten lassen uns von luftigen Ciabattas träumen.
Diese typisch italienischen, flachen Brote sind derzeit sehr beliebt.
Sie möchten sich jedoch abheben und mal etwas anderes als Ihre Konkurrenten und Kollegen servieren.

Mit PAGNOTELLA setzen Sie ein echtes Foodie-Statement!
Genauso wie Ciabattas besitzen PAGNOTELLAs eine feine, leicht knusprige Kruste, eine tolle offene Krume und eine robuste rechteckige Form. Auch hier gilt: "it´s the crack, how the light gets in"! Jedes Stück Teig wird per Hand gefaltet und auf Stein gebacken, bis ein Brot in dieser originellen und handwerklichen Form entsteht – ein wahrer Augenschmaus. Tradition pur, Schlichtheit voller Glorie. Die überzeugendsten Argumente für PAGNOTELLA liegen allerdings im leckeren Geschmack.

PAGNOTELLAs sind Brote aus Sauerteig. Dieser Teig gewährt nach langen Geh- und Ruhezeiten eine raffinierte Geschmackspalette und eine herrliche, elastische Brotstruktur. Mit PAGNOTELLAs setzen Sie eine Delikatesse auf die Speisekarte, der man nicht widerstehen kann.

Buon appetito!

5000787 BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125 — **5001117** BARRA RÚSTICA 100 — **5001257** BARRA RÚSTICA MULTICÉRÉALES 100
5000602 BARRA GALLEGA MEDIA 125 — **5001483** BARRA BASTON MEDIA 155 — **5000106** BARRA GALLEGA 260
5001276 BARRA CAMPESINA 270 — **5001277** BARRA BASTON 375 — **5000796** PETIT PAIN GALLEGA 60

PANESCO FOOD.COM

BARRA
BY PANESCO

Exzellentes Brotsortiments mit spanischem Temperament

Was unterscheidet ihr belegtes Brötchen von anderen?
Die Antwort liegt, in den meisten Fällen, im Brot selbst.

Die BARRAs von PANESCO bieten eine mediterrane Alternative, die innovativer und ausgefallener ist, als das herkömmliche Baguette. Durch ihre dichte, weiche Krume und die dünne knusprige Kruste sind die Barras vergleichbar mit der bekannten französischen 'Baguette-Ikone'.

Auch das Auge isst mit. Die typische Form und das handwerkliche, authentische Aussehen sind unwiderstehlich für Leute, die das Besondere suchen. Dies macht es zum idealen Brot zum Belegen, das noch dazu den Unterschied ausmacht. Zudem werden alle Produkte der BARRA-Familie auf Stein gebacken. Ein wahrer Augenschmaus, der garantiert allen Ihren Kunden schmecken wird.

"¡Buen provecho!"

5001377 GLUTEN-FREE BREAD SLICES DUET — **5001434** GLUTEN-FREE MULTIGRAIN ROLL
5001435 GLUTEN-FREE RAISINS & NUTS ROLL — **5001436** GLUTEN-FREE CHOC CHIP COOKIE

0 % Gluten, 100 % Geschmack

Um es mit den Worten von François de La Rochefoucauld zu sagen: "To eat is a necessity, but to eat intelligently is an art." Einer immer größeren Gruppe von Verbrauchern bereitet der Verzehr von Gluten Probleme. Einigen aus medizinischen Gründen, andere fühlen sich mit einer glutenfreien Diät besser.

Trotz des stark steigenden Bedarfs war es in den letzten Jahren schwierig, glutenfreie Produkte mit einem guten Geschmack zu finden.

PANESCO hat sich auf die dringende Suche nach schmackhaften, glutenfreien Alternativen begeben. Das Ergebnis kann sich wirklich sehen lassen. Wir bieten Ihnen ein herrliches glutenfreies Sortiment an, das Ihren Kunden die absolute Freiheit gewährt, ein Butterbrot, ein Mehrkorn- oder Müslibrötchen oder aber einen Schokokeks unbeschwert zu genießen. Herrlich frisch, ganz ohne Risiko und vor allem phänomenal lecker.

Genießen Sie es!

PANESCO FOOD.COM

SAVOURY

138 MINI APERITIF ARTIKEL

141 VORSPEISEN

142 HERZHAFTE SNACKS

MINI APERITIF ARTIKEL

5001495
SAVOURY MINI MUFFIN TOMATO
30 g
2 x 25 ST/KART — 168 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 60'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Herzhafter Mini-Muffin Tulip gefüllt mit Tomate, mit Kirschtomate dekoriert.

5001496
SAVOURY MINI MUFFIN SPINACH
30 g
2 x 25 ST/KART — 168 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 60'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Herzhafter Mini-Muffin Tulip mit Spinatfüllung, mit gehackten Zucchini dekoriert.

5001497
SAVOURY MINI MUFFIN OLIVE AND CHEESE
30 g
2 x 25 ST/KART — 168 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 60'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Herzhafter Mini-Muffin Tulip gefüllt mit Käse, Oliven und Pesto, mit schwarzen Oliven dekoriert.

5001495 5001497 5001496

5001306

MINI BEEF BURGER

30 g
24 x 4 ST/KART — 104 KART/PAL
BACKEN 160°C · 4-6'
oder MIKROWELLE 750 W · 90 sec
HEISS SERVIEREN

Mini Hamburger aus gefrorenen Rinderhack mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Ketchup&Senf in einem Softbrötchen.

5001302

MINI PITTA BEEF-CURRY

20 g
4 x 16 ST/KART — 160 KART/PAL
MIKROWELLE 900 W · 60 sec
HEISS SERVIEREN

Die Spitze von Convenience.... Ein Mimi-Kebab als Appetizer...
Original Mini Pita, gerollt, gefüllt mit zartem, marinierten Roastbeefstreifen, gewürzt mit einem Curry-Mix von Madras.

5001305

MINI BRUSCHETTA SELECTION

38 g
8 x 3 x 3 ST/KART — 104 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 4-6'
HEISS SERVIEREN

Authentisches Bruchetta-Sortiment mit knusprigen Baguettscheiben mit Olivenöl, Knoblauch-&Tomatensauce, mit 3 geschmackvollen Belagen: Spinat mit Fetakäse, Spinat&gewürfelten Tomaten/Salami mit Käse, Salami&gewürfeltem Paprika/Tomaten mit Käse und gewürfelte Tomaten.

5001307

MINI APÉRO PIZZETTA

30 g
30 x 4 ST/KART — 104 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 220°C · 7-8'
HEISS SERVIEREN

Mini Pizza Snack mit Pizzateig, belegt mit Tomatensoße, Mozzarella, Emmentaler Käse und Basilikum.

MINI APERITIF ARTIKEL

5001314
SÉLECTION MINI FEUILLETÉS APÉRO
15 g
17 x 4 x 7 ST/KART — 72 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 13-15'
HEISS SERVIEREN

Sortimentskarton mit Mini Blätterteig-Appetizer in
4 Geschmacksrichtungen: Spinat,Pizza, Schinken & Käse.

5000849
MINI TARTELETTES APÉRO ASSORTI
18 g
5 x 25 ST/KART — 144 KART/PAL
BACKEN 180°C · 12-15'
HEISS SERVIEREN

Mini Aperitif Blätter- und Mürbeteig Snack-Sortiment in 5 Geschmacksrichtungen.
Zum fertig backen im Tray. 5 Lachs - Dill, 5 Blumenkohl - Broccoli,
5 Tomate - Ziegenkäse & Basilikum, 5 Tartiflette, 5 Pilze mit Knoblochpetersilie.

KLEINE GRÖSSE, GROSSARTIGER GESCHMACK: PROBIEREN SIE UNSERE TOLLE AUSWAHL AN KÖSTLICHEN APPETITANREGERN!

PANESCOFOOD.COM

“The appetite is sharpened by the first bites.”

JOSÉ RIZAL

VORSPEISEN

PANESCO FOOD.COM

5001187
DEMI-BAGUETTE WITH GARLIC BUTTER 175
175 g — 29 cm
40 ST/KART — 40 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 180°C · 14-16'
VORGEBACKEN

Klassisches, französisches Baguette mit tiefen Querschnitten, gefüllt mit Knoblauchbutter (Knoblau + Zwiebeln + Petersilie).

5001280
WHITE 4-TO-SHARE WITH GARLIC BUTTER
150 g
12 ST/KART — 120 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 15'
BACKEN 200°C · 8-10'
VORGEBACKEN

Geschmackvolles,kleeblattförmiges Mini Weizenbrötchen (Abbrechen u. teilen), gebacken in einem Alu-Tray mit Knoblauch & Kräuterbutter.

5000851
QUICHE LORRAINE
140 g — ø 10 cm
27 ST/KART — 96 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 180°C · 12-15'
HEISS SERVIEREN

Herzhafte Mürbeteigtorte mit Eiern, Sahne, Speck und "Emmental" - Schweizer Hartkäse.

5000850
QUICHE AU FROMAGE DE CHÈVRE & ÉPINARDS
150 g — ø 10 cm
27 ST/KART — 96 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 180°C · 12-15'
HEISS SERVIEREN

Herzhafte Mürbeteigtorte mit Spinatcreme und Ziegenkäse.

HERZHAFTE SNACKS

5000075
HAM & SALAMI OVAL PIZZETTA
155 g
20 ST/KART — 96 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 180°C · 8-10'
HEISS SERVIEREN

Pizza mit Schinken und Salami auf einem
Brotboden mit Oregano, bestreut mit geriebenem Käse.

5000109
HAWAIIAN OVAL PIZZETTA
155 g
20 ST/KART — 96 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 180°C · 8-10'
HEISS SERVIEREN

Ein mit Oregano angereichertes Pizzabrot, belegt mit Schinken,
Ananas, Tomaten und Käse.

5000867
PANIZZA VENEZIA
150 g
8 x 4 ST/KART — 84 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 60'
BACKEN 220°C · 8-10'
HEISS SERVIEREN

Traditionelle, Kanuform-Pizza,
gefüllt mit Tomatenpaste und Mozzarella.

5000069
VEGETARIAN OVAL PIZZETTA
155 g
20 ST/KART — 96 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 180°C · 8-10'
HEISS SERVIEREN

Mit Oregano angereichertes Pizzabrot.
Belegt mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Pilzen und Käse.

2504283

BELGIAN SAUSAGE ROLL

169 g
50 ST/KART — 80 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 30-32'
HEISS SERVIEREN

Plunderteig gefüllt mit Wurst,
Geflügel- und Schweinefleisch von höchster Qualität.

5001508

MINCED MEAT ROLL

130 g
1 x 60 ST/KART — 80 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 30-32'
HEISS SERVIEREN

Blätterteig-Brötchen mit gut gewürztem Hackfleisch
(Rind & Schwein, Zwiebeln).

5000031

HAM-CHEESE SNACK

130 g
60 ST/KART — 80 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 30-32'
HEISS SERVIEREN

Plunderteig Snack mit einer "Mornay" Käsesauce
und gewürfeltem, gekochtem Schinken.

5000518

HAM & CHEESE CROISSANT

90 g
64 ST/KART — 60 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 20-22'
HEISS SERVIEREN

Croissant mit einer reichhaltigen Füllung aus gekochtem Schinken&Käsesauce.
Dekoriert Mit Gaudakäse.

HERZHAFTE SNACKS

5000023
DUTCH CHEESE LATTICE
130 g
60 ST/KART — 80 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 30-32'
HEISS SERVIEREN

Blätterteig gefüllt mit Quarkauflauf
und dekoriert mit geriebenem Käse.

5000980
ANTIPASTI VEGGIE TRIANGLE
120 g
50 ST/KART — 60 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 20-22'
HEISS SERVIEREN

Blätterteig Snack, italienische Art, mit fritiertem Zucchini,
Auberginen und rotem Pfeffer, garniert mit Käse und Bärlauch.

5000556
SNACK FEUILLETÉ FLORENTINE
125 g
50 ST/KART — 60 KART/PAL
AUFTAUEN 22°C · 30'
BACKEN 170°C · 20-22'
HEISS SERVIEREN

Blätterteig Snack mit Spinat und griechischem Ziegenkäse,
dekoriert mit geriebenem Käse.

5001371
FILLED PIADINA HAM - MOZZARELLA
140 g
12 x 2 ST/KART — 104 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 240'
BACKEN 200°C · 4-6'
oder GRILL 220°C · 3-5'
HEISS SERVIEREN

Fillini

Italienisches Fladenbrot gefüllt mit Mozzarella, Schinken,
Tomatenstückchen und Kräuterpesto.

PANESCO FOOD.COM

5001468

FILLED PANINI HAM - CHEDDAR

195 g — 21 cm
12 x 1 ST/KART — 104 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 360'
BACKEN 200°C · 4-6'
oder GRILL 220°C · 3-5'
HEISS SERVIEREN

Vorgegrilltes und gefülltes Sandwich mit Schinken und Cheddarkäse.

5001470

FILLED PANINI CHICKEN - CURRY

195 g — 21 cm
12 x 1 ST/KART — 104 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 360'
BACKEN 200°C · 4-6'
oder GRILL 220°C · 3-5'
HEISS SERVIEREN

Vorgegrilltes und gefülltes Sandwich mit Huhn, gelber Currysauce und Wokgemüse.

5001373

FILLED PANINI CHICKEN & CHEESE

235 g
14 x 1 ST/KART — 96 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 360'
BACKEN 200°C · 4-6'
oder GRILL 220°C · 3-5'
HEISS SERVIEREN

Paprika bestäubtes Panini mit Hühnchen & Käse, Fetakäse & Tomatensauce.

5001467

FILLED FOCACCIA MEDITERRANEA

200 g
14 x 1 ST/KART — 96 KART/PAL
AUFTAUEN 4°C · 360'
BACKEN 200°C · 4-6'
oder GRILL 220°C · 3-5'
HEISS SERVIEREN

Focaccia mit Kräutern, Mozzarella, Basilikumpesto & halbgetrockneten Tomaten (zum Grillen).

ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE — ALLERGENE SYMBOLLEGENDE p155

A

30	**5000113**	ALMOND COOKIE WITH BUTTER	•		•			•	•	•						
17	**5000913**	ALMOND FILLED CROISSANT WITH BUTTER	•		•				•	•						
67	**5001287**	AMERICAN MINI MUFFIN MIX	•		•			•	•							
144	**5000980**	ANTIPASTI VEGGIE TRIANGLE	•		•				•							
46	**5001369**	APPLE TART MAISON	•		•				•							
46	**5000697**	APPLE TART NORMANDE	•		•			•	•							
36	**5000901**	APPLE TURNOVER	•								•					
110	**5001597**	ARTISAN FRENCH BAGUETTE WHITE	•													
110	**5001598**	ARTISAN FRENCH BAGUETTE SOFTGRAIN	•									•				
110	**5001599**	ARTISAN FRENCH BAGUETTE MULTIGRAIN	•					•								
78	**2103531**	ASSORTED MINI CLASSIC 100	•									•				
74/128/130	**5001279**	ASSORTED MINI PAGNOTELLA MEDITERRANEAN 45	•													
77/130	**5001355**	ASSORTED MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35	•													
77	**5000550**	ASSORTED MINI RUSTIC	•									•				
101	**5000795**	ASSORTED PETITS PAINS ARDENNAIS	•					•				•				
76	**5001376**	ASSORTED SOFT MINI ROLLS	•						•			•		•		
19	**5001150**	ASSORTIMENT FEUILLETES AUX FRUITS	•		•				•							

B

92	**5000643**	BAGNAT	•													
109/128	**5001146**	BAGUETTE A L'ANCIENNE 280	•													
109/128	**5001145**	BAGUETTE MULTICÉRÉALES A L'ANCIENNE 280	•									•				
112	**5001595**	BANNETON SOURDOUGH BREAD	•													
107/132	**5001277**	BARRA BASTON 375	•													
100/132	**5001483**	BARRA BASTON MEDIA 155	•													
109/132	**5001276**	BARRA CAMPESINA 270	•													
109/128/132	**5000106**	BARRA GALLEGA 260	•													
102/128/132	**5000602**	BARRA GALLEGA MEDIA 125	•													
102/132	**5000787**	BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125	•													
102/132	**5001117**	BARRA RÚSTICA 100	•													
102/132	**5001257**	BARRA RÚSTICA MULTICÉRÉALES 100	•									•				
36	**5001313**	BÂTON VANILLE	•		•				•							
72	**5000428**	BÂTONNET AUX RAISINS ET NOISETTES	•							•						
50	**5000845**	BAVAROIS CHOCOLAT - LAIT D'AMANDES	•		•			•	•	•						
50	**5000844**	BAVAROIS FRAMBOISE - CITRON	•		•				•	•						
34	**5001588**	BELGIAN APPLE RING CAKE	•		•				•	•						
34	**5001589**	BELGIAN CHOCOLATE RING CAKE	•		•			•	•							
143	**2504283**	BELGIAN SAUSAGE ROLL	•					•	•							

ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE — ALLERGENE SYMBOLLEGENDE p155

37	**5000105**	BELGIAN SUGAR WAFFLE	•		•			•							
33	**5000678**	BLUEBERRY MUFFIN, SINGLE WRAPPED	•		•				•						
100	**5000860**	BOCATA 140	•												
76	**5000798**	BOCATINO ROMBO 30	•												
48	**5001568**	BOLD QUATTRO CHOCOLATE CUP	•		•			•	•						
91	**5001448**	BORN BAGNAT DARK	•						•						
91	**5001449**	BORN BAGNAT WHITE	•												
91	**5001450**	BORN BAGNAT WHOLEGRAIN	•						•						
116	**5001452**	BORN BOULOT WHITE	•												
116	**5001451**	BORN BOULOT WHOLEGRAIN	•												
81	**5001382**	BORN KAISER ROLL DARK	•						•						
81	**5001380**	BORN PETIT PISTOLET DARK	•						•						
93/94	**5001381**	BORN PISTOLET DARK	•						•						
116	**5001383**	BORN STONE BAKED BOULOT DARK	•												
103	**5001379**	BORN STONE BAKED DEMI BAGUETTE DARK	•												
84	**5000617**	BOWL BREAD	•									•			
70	**5001492**	BRIOCHE ROLL WITH APPLE	•						•	•					
71	**5001491**	BRIOCHE ROLL WITH CHERRIES	•						•	•					
71	**5001490**	BRIOCHE ROLL WITH STRAWBERRIES	•						•	•					
37	**5000622**	BRUSSELS WAFFLE	•		•				•						
107	**5000469**	BÛCHETTE CAMPAGNARDE BLÉ NOIR 340	•												

C

64	**5001498**	CARAMEL PROFITEROLE	•		•			•	•						
22	**5000970**	CARIBBEAN TWISTER	•		•			•	•						
89	**5000413**	CHEESE ROLL	•						•						
30	**5000574**	CHOC CHIP COOKIE	•		•			•	•						
64	**5001191**	CHOCOLATE & PRALINÉ PROFITEROLES	•		•			•	•	•					
60	**5001504**	CHOCOLATE BAVAROIS DICE WITH GANACHE	•		•			•	•						
31	**5001288**	CHOCOLATE CHIP FLAPJACK	•		•			•	•						
44	**5001364**	CHOCOLATE CREAM GÂTEAU	•		•			•	•						
51	**5001576**	CHOCOLATE DELIGHT WITH A TOUCH OF ORANGE	•		•			•	•	•					
62	**5000696**	CHOCOLATE MIGNARDISES	•		•			•	•	•					
107	**5000559**	CIABATTA 250	•												
98	**5000219**	CIABATTA 85	•												
75	**5000268**	CIABATTA BLACK OLIVES 85	•												
98	**5000705**	CIABATTA MULTIGRAIN 85	•									•			
75	**5000220**	CIABATTA TOMATO 85	•												

ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE — ALLERGENE SYMBOLLEGENDE p155

107	**5000558**	CIABATTA XL 300	•												
23	**5001473**	CINNAMON SWIRL	•						•						
49	**5001461**	CLASSIC CHEESECAKE	•		•			•	•						
63	**5001507**	COFFRET MINI MACARONS DE PARIS	•		•			•	•	•					
48	**5001565**	COSY PRALINÉ & CHOCOLATE CUP	•		•			•	•	•					
79	**5000512**	COURONNE 300	•												
71	**5001453**	CRAMIQUE	•		•				•						
71	**5001454**	CRAQUELIN	•		•				•						
15	**5001592**	CROISSANT ARTISANAL AU BEURRE	•		•				•						
16	**5000655**	CROISSANT AU BEURRE 65	•		•				•						
45	**5000640**	CROSTATA AL LIMONE	•		•				•						
17	**5001211**	CURVED CROISSANT	•		•										
D															
64	**5000700**	DAIRY CREAM PROFITEROLE	•		•				•						
23	**5000732**	DANISH CUSTARD CROWN	•						•	•					
22/23	**5001472**	DANISH MIX	•						•	•			•		
74/75	**5001493**	DANISH RYE ROLL BEETROOT AND HORSERADISH	•												
74/75	**5001494**	DANISH RYE ROLL PARSNIP AND FENNEL	•												
115	**5001281**	DARK FARMERS BREAD 500	•									•			
141	**5001187**	DEMI-BAGUETTE WITH GARLIC BUTTER 175	•						•						
35	**5000330**	DOUBLE CHOC BROWNIES	•		•			•	•						
30	**5000575**	DOUBLE CHOC CHIP COOKIE	•		•			•	•						
33	**5000677**	DOUBLE CHOC CHIP MUFFIN, SINGLE WRAPPED	•		•			•	•						
144	**5000023**	DUTCH CHEESE LATTICE	•		•				•		•				
F															
93	**5000563**	FB BAGEL	•					•							
100	**5000561**	FB CIABATTA 120	•												
15	**2004117**	FB CROISSANT AU BEURRE 45	•						•						
15	**5000914**	FB CROISSANT AU BEURRE 55	•						•						
85	**5000361**	FB FOCACCIA OLIO	•												
85	**5000265**	FB FOCACCIA ROLL WITH FINE HERBS, PRE-SLICED	•												
105	**5001174**	FB HALF BAGUETTE 120	•						•						
76	**5000859**	FB MINI CIABATTA MIX	•					•				•			
98	**5001140**	FB ORGANIC CIABATTA 115 BE-BIO-01	•												
98	**5001139**	FB ORGANIC CIABATTA MULTIGRAIN 100 BE-BIO-01	•									•			

ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE — ALLERGENE SYMBOLLEGENDE p155

21	**5000969**	FB PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE	•					•	•						
92	**2103645**	FB PAN BAGNAT MULTICÉRÉALES	•						•				•		
72	**5001439**	FB SOFT MUESLI ROLL	•							•					
88	**5001612**	FB SQUARE CIABATTA, PRE-SLICED	•												
115	**5001176**	FB WHITE BLOOMER 800	•					•	•						
46	**5000979**	FEUILLETINE AUX POMMES	•						•						
145	**5001467**	FILLED FOCACCIA MEDITERRANEA	•		•				•			•	•		
145	**5001373**	FILLED PANINI CHICKEN & CHEESE	•		•			•	•			•			
145	**5001470**	FILLED PANINI CHICKEN CURRY	•		•			•	•		•	•			
145	**5001468**	FILLED PANINI HAM CHEDDAR	•						•						
144	**5001371**	FILLED PIADINA HAM MOZARELLA	•						•						
90	**5000791**	FLAGUETTE	•						•						
90	**5000961**	FLAGUETTE AUX TOMATES ET OLIVES NOIRES	•						•						
90	**5001149**	FLAGUETTE DEMI-LUNE	•						•						
90	**5001088**	FLAGUETTE MILLER	•										•		
37	**5000709**	FLANDERS SWEET PANCAKES	•		•				•						
85	**5000786**	FOCACCIA ROSMARINO	•												
85	**5000481**	FOCACCIA WITH SUNDRIED TOMATOES	•												
87	**5000483**	FOCACCINA PANINI, PRE-SLICED	•												
39	**5001596**	FRANGIPANE & APRICOT TARTLET	•		•				•	•					
62	**5001465**	FRENCH PETIT FOURS DE LUXE	•		•			•	•	•					
31	**5001043**	FRUIT FLAPJACK	•		•				•						

G

120/134	**5001377**	GLUTEN-FREE BREAD SLICES DUET							•						
30/134	**5001436**	GLUTEN-FREE CHOC CHIP COOKIE			•			•	•	•					
82/83/134	**5001434**	GLUTEN-FREE MULTIGRAIN ROLL													
72/73/134	**5001435**	GLUTEN-FREE RAISINS & NUTS ROLL						•		•					
106	**2103552**	GOLDEN SOFT DEMI-BAGUETTE 140	•						•						
106	**2103644**	GOLDEN SOFT DEMI-BAGUETTE MULTIGRAIN 140 LS	•					•	•				•		

H

143	**5000518**	HAM & CHEESE CROISSANT	•		•				•						
142	**5000075**	HAM & SALAMI OVAL PIZZETTA	•						•						
143	**5000031**	HAM-CHEESE SNACK	•		•				•			•			
142	**5000109**	HAWAIIAN OVAL PIZZETTA	•						•						

ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE — ALLERGENE SYMBOLLEGENDE p155

I															
45	**5001366**	ICED CARROT CAKE GÂTEAU	•		•			•	•	•						
K																
80	**2103231**	KAISER ROLL	•						•							
81	**2103232**	KAISER ROLL MULTIGRAIN	•						•							
81	**5001099**	KAISER ROLL SCHWARZWALD	•					•					•			
80	**2103349**	KAISER ROLL WITH POPPY SEEDS	•						•							
80	**2103303**	KAISER ROLL WITH SESAME SEEDS	•						•				•			
80	**5000515**	KORNLI-ROLL	•													
L																
108/128	**5000910**	LA BAGUETTE MULTICÉRÉALES AU LEVAIN 500	•					•								
108	**5000909**	LA BAGUETTE PARISIENNE RUSTIQUE 500	•													
82	**5001623**	LANDKORN SQUARE ROLL	•										•			
116	**5001447**	LARGE SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN	•										•			
34	**5001522**	LEMON RING CAKE	•		•				•							
74	**5000837**	LINEA RUSTICHINI	•							•						
50	**5001295**	LINGOT AU CHOCOLAT ET CARAMEL	•		•			•	•	•						
51	**5001464**	LINGOT CHOCOLAT-FRAMBOISE-YAOURT	•		•			•	•	•						
M																
121	**5001009**	MALTED SANDWICH BREAD 800	•													
23	**5000731**	MAPLE PECAN PLAIT	•						•	•				•		
49	**5001460**	MARBLED BLUEBERRY CHEESECAKE	•		•			•	•							
49	**5001459**	MARBLED RASPBERRY CHEESECAKE	•		•			•	•							
79	**5000511**	MARGUERITE 300	•													
79	**5000510**	MARGUERITE CAMPAGNE 300	•										•			
21	**5000653**	MAXI CHOCOLATE TWISTER WITH BUTTER	•		•			•	•							
16	**5000654**	MAXI CROISSANT AU BEURRE 75	•		•				•							
87	**5001134**	MEZZALUNA	•													
114	**5000688**	MILLER LOAF 600	•					•					•			
143	**5001508**	MINCED MEAT ROLL	•		•			•	•							
139	**5001307**	MINI APÉRO PIZZETTA	•						•							
139	**5001306**	MINI BEEF BURGER	•								•					
65	**5001499**	MINI BEIGNET CARAMEL	•		•			•	•							
65	**5001178**	MINI BEIGNET CHOCO NOISETTES	•		•			•	•	•						

ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE — ALLERGENE SYMBOLLEGENDE p155

65	**5001289**	MINI BEIGNET FRUITS ROUGES	•		•				•					•			
139	**5001305**	MINI BRUSCHETTA SELECTION	•						•								
14	**5000648**	MINI CROISSANT AU BEURRE	•		•				•								
14/15	**5001456**	MINI CURVED BUTTER CROISSANT	•		•				•								
20	**5001458**	MINI DANISH MARZIPAN TWISTER	•		•			•	•	•				•			
20	**5000929**	MINI DANISH MIX	•						•	•					•		
20/21	**5001457**	MINI DANISH SWIRL NUTS	•		•				•	•					•		
65	**5001502**	MINI DOUGHNUT FANCY MIX	•					•	•	•							
18	**5001594**	MINI DUETTE COCO & HAZELNUT	•		•			•	•	•							
18	**5001593**	MINI DUETTE WHITE CHOC & HAZELNUT	•		•			•	•	•							
66/67	**5001500**	MINI DUTCH PANCAKE BITES	•		•				•								
64	**5000110**	MINI ICED CHOCOLATE & VANILLA ECLAIR	•		•			•	•								
63	**5001362**	MINI MACARONS DE MALMÉDY	•		•			•	•	•							
20	**5000971**	MINI MAPLE PECAN PLAIT	•						•	•					•		
62	**5001363**	MINI MOELLEUX INTENSE	•		•			•	•								
14	**5001455**	MINI MULTIGRAIN BUTTER CROISSANT	•						•								
77/130	**5001266**	MINI PAGNOTELLA PAESANO 45	•											•			
77/130	**5001265**	MINI PAGNOTELLA RUSTICA 45	•														
18	**5000649**	MINI PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE	•		•			•	•								
19	**5000650**	MINI PAIN AUX RAISINS AU BEURRE	•		•				•								
61	**5000769**	MINI PASTEL DE NATA	•		•				•								
139	**5001302**	MINI PITTA BEEF-CURRY	•					•			•	•					
70	**5000644**	MINI PREMIUM BRIOCHE ROLL 22	•						•								
67	**5001501**	MINI SUGAR WAFFLE TREATS	•		•												
140	**5000849**	MINI TARTELETTES APERO ASSORTI	•		•	•			•								
61	**5001506**	MINI TARTLET WITH APRICOTS	•						•								
61	**5001505**	MINI TARTLET WITH QUETSCHE PLUMS	•						•								
61	**5001173**	MINI TATIN	•						•								
18	**5001620**	MINI TORSADE AU CHOCOLAT AU BEURRE	•		•			•	•								
51	**5001296**	MOKA BAVAROIS AU CHOCOLAT	•		•			•	•	•							
72	**5001624**	MUESLI SQUARE ROLL	•														
32	**5001606**	MUFFIN APPLE & CINNAMON	•		•				•								
32	**5001607**	MUFFIN CHOC & SALTED CARAMEL	•		•			•	•	•							
32	**5001605**	MUFFIN MULTISEEDED WITH RED FRUITS	•		•				•					•			
16	**5001370**	MULTIGRAIN BUTTER CROISSANT 80	•						•								
95	**5000532**	MULTIGRAIN PYRAMIDE	•											•			

ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE — ALLERGENE SYMBOLLEGENDE p155

O

112	**5000921**	ORGANIC BOULOT INTÉGRAL 450 BE-BIO-01	•										•			
112	**5000922**	ORGANIC PAVÉ AU LEVAIN 450 BE-BIO-01	•													
112	**5001058**	ORGANIC PAVÉ BÛCHERON 500 BE-BIO-01	•						•				•			

P

108/130	**5001185**	PAGNOTTA PAESANO 450	•										•			
108/130	**5001184**	PAGNOTTA RÚSTICA 400	•													
99/130	**5001182**	PAGNOTTELLA PAESANO 110	•										•			
99/128/130	**5001181**	PAGNOTTELLA RÚSTICA 110	•													
21	**5001591**	PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE ROYAL	•		•			•	•							
22	**5000652**	PAIN AUX RAISINS AU BEURRE	•		•				•							
97	**5001610**	PAIN D'ÉPI CHIA	•					•					•			
97	**5001611**	PAIN D'ÉPI GRAINES MOULUES	•					•					•			
118	**5000536**	PAIN POLKA 1100	•							•						
118	**5000896**	PAIN POLKA MULTICÉRÉALES 1100	•										•			
93	**5000514**	PAIN RUSTIQUE	•													
92	**5001374**	PAN BAGNAT OREGANO	•						•							
79	**5000855**	PANE FIESTA 240	•										•			
86	**2103081**	PANINI BREAD 125	•													
86	**2103413**	PANINI BREAD WITH HERBS 125	•													
88	**5000898**	PANINI SESAME & NIGELLA	•										•			
142	**5000867**	PANIZZA VENEZIA	•						•							
52/53	**5001573**	PARADE OF BELGIAN CHOCOLATE QUENELLES	•		•			•	•	•						
53	**5001574**	PARADE OF FRUIT QUENELLES	•		•			•	•	•						
60	**5000772**	PARADISO ASSORTI	•		•			•	•	•				•		
58/59	**5001570**	PASSION FRUIT & VANILLA CREAM SHOT			•				•							
118	**5001602**	PAVÉ FERMIER	•													
119	**5001048**	PAVÉ GARDE CHASSE 1900	•													
119	**5000986**	PAVÉ GARDE FORESTIER 1900	•					•					•			
119	**5001604**	PAVÉ GARDE MESSIER	•										•			
118	**5001603**	PAVÉ MEUNIER	•										•			
113/128	**5000856**	PAVÉ MONTAGNARD 450	•													
113/128	**5000857**	PAVÉ MONTAGNARD MULTICÉRÉALES 450	•										•			
51	**5001575**	PEAR & CARAMEL MOUSSE COMPOSITION	•		•			•	•	•						
82/132	**5000796**	PETIT PAIN GALLEGA 60	•													
103	**5000954**	PETIT PAIN RUSTIQUE MULTICÉRÉALES 125	•										•			
103/128	**5001201**	PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125	•													
96	**5001618**	PETIT PAVÉ MULTICÉRÉALES	•										•			

ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE — ALLERGENE SYMBOLLEGENDE p155

96	**5001617**	PETIT PAVÉ SPELT	•													
63	**5000841**	PETITS FOURS MOELLEUX	•		•			•	•	•						
92	**5001375**	POLDER BREAD ROLL 100	•													
31	**5001614**	POPCORN ROCKY ROAD BAR, SINGLE WRAPPED	•					•	•							
58/59	**5001569**	PRALINÉ & CHOCOLATE SHOT			•			•	•	•						
17	**5000517**	PRALINÉ CHOCOLATE FILLED CROISSANT WITH BUTTER	•		•			•	•	•						
88	**5000935**	PRE-GRILLED CIABATTA 120, PRE-SLICED	•													
86/87	**2103758**	PRE-GRILLED PANINI 110	•													
86	**2103759**	PRE-GRILLED PANINI WITH HERBS 110	•													
70	**5001402**	PREMIUM BELGIAN BRIOCHE ROLL 55	•		•				•							
70	**5001600**	PREMIUM MULTIGRAIN BRIOCHE LONG 65	•		•				•				•			
89	**5001601**	PREMIUM MULTIGRAIN BRIOCHE ROUND 85	•		•				•				•			
111	**2103287**	PREMIUM PLUS BAGUETTE 250	•													
111	**2103271**	PREMIUM PLUS BAGUETTE MULTICÉRÉALES 250	•						•				•			
111	**2103257**	PREMIUM PLUS BAGUETTE PAYSANNE 250	•													
105	**2103296**	PREMIUM PLUS DEMI-BAGUETTE 110	•													
106	**2103297**	PREMIUM PLUS DEMI-BAGUETTE 125	•													
105	**2103065**	PREMIUM PLUS DEMI-BAGUETTE MULTICÉRÉALES 125	•						•				•			
106	**2103298**	PREMIUM PLUS DEMI-BAGUETTE PAYSANNE 125	•													
111	**2103056**	PREMIUM PLUS PARISIENNE 440	•													
104	**2103302**	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 105	•													
78	**2103275**	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 35	•													
83	**2103263**	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 55	•													
104	**2103261**	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 85	•													
104	**2103080**	PREMIUM PLUS PETIT PAIN MULTICÉRÉALES 80	•						•				•			
83	**2103264**	PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 55	•													
104	**2103262**	PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 85	•													
47	**5000657**	PROFITEROLE TART	•		•			•	•							
82	**5001190**	PUMPKIN & SUNFLOWER SQUARE ROLL	•													
Q																
141	**5000850**	QUICHE AU FROMAGE DE CHÈVRE & ÉPINARDS	•		•				•							
141	**5000851**	QUICHE LORRAINE	•		•				•							
R																
58/59	**5001571**	RASPBERRY & ALMOND CREAM SHOT			•				•	•						
47	**5000656**	RED FRUITS TART	•		•			•	•							

ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE — ALLERGENE

			NICHT ZUTREFFEND													
59	**7006247**	REFILL GLASS 9FH SHETLAND														
38/39	**5001613**	RICE PUDDING & SPECULOOS CRUMBLE TARTLET	•		•			•	•					•		
89	**5001384**	ROUND BRIOCHE BUN 85	•						•							
89	**5001135**	ROUND BRIOCHE ROLL RUSTIC 30	•						•							
101	**5001510**	RUSTIC MULTIGRAIN DIAMOND 80	•					•					•			
117	**5001442**	RUSTIC SOURDOUGH MULTIGRAIN	•													
117	**5001440**	RUSTIC SOURDOUGH WHITE	•													
101	**5001509**	RUSTIC WHITE DIAMOND 80	•													
S																
44	**5000976**	SACHER TORTE 2.0	•		•			•	•							
96	**5001141**	SANDWICH BUN GRECO	•					•					•			
96	**5001125**	SANDWICH BUN LATINO	•					•								
138	**5001497**	SAVOURY MINI MUFFIN OLIVE AND CHEESE	•		•				•							
138	**5001496**	SAVOURY MINI MUFFIN SPINACH	•		•				•							
138	**5001495**	SAVOURY MINI MUFFIN TOMATO	•		•				•							
140	**5001314**	SÉLECTION MINI FEUILLETÉS APÉRO	•		•				•							
114	**5000991**	SIEGERLANDER 750	•					•	•							
121	**5001608**	SLICED MULTIGRAIN SOURDOUGH LOAF	•										•			
121	**5001609**	SLICED WHITE SOURDOUGH LOAF	•					•								
48	**5001567**	SMOOTH RASPBERRY & ALMOND CREAM CUP	•		•				•	•						
144	**5000556**	SNACK FEUILLETÉ FLORENTINE	•		•				•							
113	**5001446**	SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN	•										•			
113	**5001444**	SOURDOUGH BOULOT WHITE	•													
115	**5000689**	SPELT BREAD 600	•		•				•							
105	**5001514**	SPELT MULTIGRAIN HALF BAGUETTE 120	•													
91	**5001437**	SPELT PISTOLET 110	•					•	•				•			
83	**5001401**	SPELT PISTOLET 65	•					•	•				•			
48	**5001566**	SUNNY PASSION FRUIT & VANILLA CUP	•		•			•	•							
73	**5000967**	SUPRÊME FRUITS CONFECT 500	•					•		•				•		
60	**5001294**	SWEET SUSHI TRAY	•		•			•	•	•						
T																
44	**5000692**	TARTUFATA TONDA	•		•			•	•	•						
45	**5000642**	TIRAMISU TONDO	•		•			•	•							
117/128	**5000966**	TOURTE D' ABBAYE 1100	•													
120	**5000484**	TRAMEZZINO	•													

ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE — ALLERGENE

			GLUTEN	KREBSTIERE	EIER	FISCH	ERDNÜSSE	SOJA	MILCH	NÜSSE	SELLERIE	SENF	SESAM	SCHWEFELDIOXID UND SULFITE	LUPINE	WEICHTIERE
120	**5000963**	TRAMEZZINO POMODORE	•													
120	**5000779**	TRAMEZZINO RYE	•													
35	**5001590**	TRAY BAKE BROWNIE CHOC & SALTED CARAMEL	•		•				•	•						
95	**5001142**	TRIANGLE MULTIGRAIN	•											•		•
95	**5001143**	TRIANGLE WHITE WITH CORN	•						•							
58	**5001572**	TRIPLE CHOCOLATE SHOT			•				•	•						
84	**5000055**	TUNNBRÖD	•													
46	**5000996**	TYROLER APFELSTRUDEL 125	•													
V																
33	**5000662**	VANILLA MUFFIN, SINGLE WRAPPED	•		•					•						
142	**5000069**	VEGETARIAN OVAL PIZZETTA	•							•						
84	**5000416**	VIKINGBRÖD ROUND	•													
93	**5000862**	VITAL-JA	•											•		
W																
141	**5001280**	WHITE 4-TO-SHARE WITH GARLIC BUTTER	•						•							
47	**5000933**	WHITE CHEESE CAKE	•		•				•	•						
114	**5001282**	WHITE FARMERS BREAD 600	•													
121	**5001008**	WHITE SANDWICH BREAD 800	•													
Y																
60	**5001503**	YOGHURT BAVAROIS DICE WITH MANGO	•		•					•						

Diese Liste gibt den Stand 06/2016 wieder. Kleine Änderungen der Rezeptur (denen ein Produkt unterzogen werden kann) können das Vorkommen von Allergenen in einem Produkt beeinflussen. Bitte lesen Sie für die neuesten Informationen zum Thema Allergene daher stets unsere technischen Datenblätter auf unserer Website: www.panescofood.com

GLUTEN
KREBSTIERE
EIER
FISCH
ERDNÜSSE
SOJA
MILCH
NÜSSE
SELLERIE
SENF
SESAM
SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
LUPINE
WEICHTIERE

NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Das Gewicht und die Maße in diesem Katalog stehen für einen Durchschnittswert pro Stück und können daher innerhalb bestimmter Toleranzen variieren.
Die angegebenen Produktmaße werden immer in tiefgefrorenem Zustand (das heißt: ungebacken) ermittelt.
Besuchen Sie unsere Website www.panescofood.com für weitere Produktinformationen, technische Datenblätter und Bildmaterial zu besuchen.

BACKHINWEISE

Die Backhinweise variieren je nach verwendeten Geräten.
Daher sind diese Hinweise indikativer Natur.
Wir empfehlen, den Ofen immer dreißig Grad höher vorzuheizen, als die empfohlene Backtemperatur vorgibt.
Die Klappe des Ofens bei Croissants und anderem Feingebäck während der ersten 8 Minuten des Backprozesses am besten geschlossen halten.
Bei allen anderen Produkten empfehlen wir eine offene Klappe während des Backprozesses für ein knusprigeres Ergebnis.
Brote über 800 Gramm müssen vor dem Servieren oder Schneiden mindestens 60 bis 90 Minuten abkühlen.

KOLOPHON

COPYRIGHT

Die Fotos und Texte sind ausschließliches Eigentum von La Lorraine NV und sind durch Urheberrechte gemäß Artikel 1 des Gesetzes vom 30. Juni 1994 über das Urheberrecht geschützt.
Es ist verboten, sie ohne vorherige Zustimmung von La Lorraine NV zu verwenden oder zu kopieren.

FOTOGRAFIE

Die Produkte auf den Fotos werden in unterschiedlichen Formen präsentiert: im Urzustand, (nicht) weiter veredelt oder aber Varianten hiervon.

BELGIUM - LUXEMBOURG

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

CHILI

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
mail@panescofood.dk

FINLAND

La Lorraine Finland Oy
Puhurinpolku 1 A 2
02120 ESPOO
T +358 10 581 8070
m.kekki@llbg.com

FRANCE

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 59 14 — F +32 53 82 59 20
p.desaeyer@llbg.com

GERMANY

La Lorraine Deutschland GmbH
Mariaweiler Straße 28 - 30
952349 Düren
T +49 2421 88 983-0
F +49 2421 88 983-25
info.de@llbg.com

HUNGARY

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

IBÉRICA

PANESCO Ibérica S.L.
C/ Colombia, 11 - Ed. Gran Via
Planta 2 - Oficina 20
03010 Alicante
T+ 34 966 295 081
b.swinnen@llbg.com

IRELAND

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

ITALY

Grangusti — Philip Cloostermans
T +39 348 65 02 737
philip@grangusti.com

NORWAY

Kristiania Gourmet AS
Jerikoveien 283
1067 Oslo
T +47 22 30 77 40 — F +47 22 30 77 01
oystein@kb-as.no
postmaster@kb-as.no

POLAND

La Lorraine Polska Sp. z o.o.
ul. Przemyslowa 1
05-100 Nowy Dwór Mazowiecki
T +48 22 765 92 00 — F +48 22 765 92 01
info@panescofood.pl

ROMANIA

La Lorraine Romania (joint venture)
Str. Laminoristilor 151
Parc Industrial Reif
405100 Câmpia-Turzii — Cluj
T +40 372 643 706 — 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

Panesco Nederland B.V.
Bevelandseweg 64
1703 AX Heerhugowaard
T +31 72 567 00 80 — F +31 72 567 00 85
infoNL@llbg.com

TURKEY

La Lorraine Unlu Mamüller San ve Tic A.ş
Ekinciler Street , Mehmet Özçelik Plaza N°5, floor 5
Kavacık - Beykoz - Istanbul
T +90 216 322 55 35 — F +90 216 322 55 34

UNITED KINGDOM

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

PANESCO
FOOD.COM

PANESCO
LA LORRAINE
BAKERY GROUP

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