

**La Lorraine**

*Baking passion*

*Assortiment  
2021*



Hallo!  
Kennen we elkaar al?

At 80 jaar met  
**PASSIE GEBAKKEN.**

**We keren terug naar het jaar 1939.** Ondernemer Gerard Vanherpe richt in Gent een meelfabriek op. Zijn twee zonen – Johan en Erik – stappen mee in het familiebedrijf en nemen bakkerij La Lorraine in Ninove over. Hun passie voor verse ingrediënten, topkwaliteit en uitmuntend vakmanschap ontketent een revolutie in de sector.



## Genieten VERS GEBAKKEN EN DIEPVRIESPRODUCTEN

La Lorraine staat voor je klaar met heerlijk brood, patisserie, viennoiserie en hartige snacks. Wat onze producten verbindt? Ze zijn allemaal met passie gebakken! Het doel: al onze klanten heerlijk verse en krokante producten bieden – vol smaak en met hoogwaardige ingrediënten. Dankzij onze rijke traditie en jarenlange ervaring verwennen we keer op keer met uitmuntende bakkerijproducten. Van brood tot viennoiserie – alles wordt met de grootste zorg vervaardigd.





*Bonjour! Nous sommes-nous  
déjà rencontrés?*

*80 years of 80 ans*

## **DE PASSION POUR LA BOULANGERIE ET LA PÂTISSERIE.**

**Nous sommes en 1939.** L'entrepreneur Gerard Vanherpe ouvre son moulin à farine à Gand. Lorsque ses deux fils, Johan et Erik, rejoignent l'affaire familiale, ils acquièrent la boulangerie La Lorraine à Ninove. Leur passion pour les ingrédients frais, une qualité sans compromis et l'amour de leur métier ouvre un nouveau chapitre dans l'univers de la boulangerie et de la pâtisserie.

*Du plaisir*

## **PRODUITS CONGELÉS OU FRAÎCHEMENT CUITS**

La marque La Lorraine incarne une véritable passion pour la boulangerie, les saveurs authentiques et les recettes innovantes. Tout cela pour offrir à des consommateurs tels que vous de délicieux produits caractérisés par leur goût, leurs ingrédients de qualité et leur attrait visuel. Grâce à notre riche héritage du pain à la viennoiserie, vous pouvez compter sur des produits de boulangerie haut de gamme préparés avec le plus grand soin.











## Brood | Pain

---

Stokbroden   Baguettes	8
Halve stokbroden   Demi baguettes	12
Buns & panini's	20
Lunchbroodjes & Bagnats   Petits Pains lunch & Bagnats 76 - 165g	22
Kleine broodjes 45 - 75g zacht   Petits pains 45 - 75 g - doux	24
Kleine broodjes 45 - 75 g - krokant   Petits pains 45 - 75 g - croustillants	26
Mini broodjes <45g   Mini pains <45g	30
Grote broden   Grands pains	34
Voorgesneden broden   Pains prédécoupés	38

## Viennoiserie

---

Croissants	42
Andere viennoiserie   Autres viennoiseries	44

## Patisterie | Pâtisserie

---

Muffins, cakes & brownies	50
Ander zoets tussendoor   Autre pause sucrée	55

## Hartige snacks | Snacks salés

---

Hartige snacks   Snacks salés	60
-------------------------------	----





*"Moelleux, croquant ou cuit sur pierre :  
Le pain est présent sur chaque table ou  
dans chaque placard. Le moindre petit  
pain est issu de l'artisanat le plus  
soigné. C'est ainsi que l'on crée les saveurs  
les plus fraîches et les arômes les plus  
savoureux."*



*"Zacht, krokant, op steen gebakken ...  
Lekker vers brood mag op geen enkele tafel  
ontbreken. Zelfs het allerkleinste broodje  
bereiden we met het grootste vakmanschap.  
Zo garanderen we steeds een overheerlijke  
smaak en een zalig aroma."*

## Brood | Pain

---

Stokbroden   Baguettes	8
Halve stokbroden   Demi baguettes	12
Buns & panini's	20
Lunchbroodjes & Bagnats   Petits Pains lunch & Bagnats 76-165g	22
Kleine broodjes 45 - 75g zacht   Petits pains 45 - 75 g - doux	24
Kleine broodjes 45 - 75 g - krokant   Petits pains 45 - 75 g - croustillants	26
Mini broodjes <45g   Mini pains <45g	30
Breekbrood   Pain à partager	33
Grote broden   Grands pains	34
Voorgesneden broden   Pains prédécoupés	38



# STOKBRODEN | BAGUETTES

**2103731**

FRANS BROOD WIT 57 VGB  
PARISIEN BLANC 57 PC



57 CM – 435 G  
16 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 17 - 19'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2103730**

FRANS BROOD BRUIN 57 VGB  
PARISIEN GRIS 57 PC



57 CM – 435 G  
16 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 17 - 19'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2103732**

FRANS BROOD  
ZONNEBLOEMPITTEN 57 VGB  
PARISIEN AUX GRAINES DE  
TOURNESOL 57 PC



57 CM – 435 G  
16 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 17 - 19'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2103131**

STOKBROOD WIT BREED 57 VGB  
BAGUETTE BLANCHE LARGE 57 PC



57 CM – 300 G  
20 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2104178**

STOKBROOD BRUIN BREED 57 VGB  
BAGUETTE GRISE LARGE 57 PC



57 CM – 300 G  
20 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2103670**

STOKBROOD FITNESS BREED 57 VGB  
BAGUETTE FITNESS LARGE 57 PC



57 CM – 300 G  
20 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI







**2104271**

STOKBROOD WIT COUNTRY STYLE  
57 VGB  
**BAGUETTE BLANCHE COUNTRY  
STYLE 57 PC**



57 CM – 300 G  
24 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
**VOORGEBAKKEN | PRECUI**



**2104270**

STOKBROOD BRUIN COUNTRY  
STYLE 57 VGB  
**BAGUETTE GRISE COUNTRY  
STYLE 57 PC**



57 CM – 300 G  
24 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
**VOORGEBAKKEN | PRECUI**



**2103077**

STOKBROOD WIT 67 VGB  
**BAGUETTE BLANCHE 67 PC**



67 CM – 300 G  
26 ST/KRT PCS/CRT – 24 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
**VOORGEBAKKEN | PRECUI**



**2104196**  
STOKBROOD WIT 57 VGB  
BAGUETTE BLANCHE 57 PC



57 CM – 250 G  
25 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2103086**  
STOKBROOD BRUIN 57 VGB  
BAGUETTE GRISE 57 PC



57 CM – 250 G  
28 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2103852**  
STOKBROOD MEERGRANEN 57 VGB  
BAGUETTE MULTICÉRÉALES 57 PC



57 CM – 250 G  
28 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2306028**  
CIABATTA VGB  
CIABATTA PC



37,5 CM – 285 G  
24 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2103423**  
STOKBROOD WIT 35 VGB  
BAGUETTE BLANCHE 35 PC



35 CM – 200 G  
35 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI





proef  
de tijd

savourez  
le temps



2104610  
ARTISAN CIABATTA



28 CM – 275 G  
24 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2104605  
ARTISANAL DURUM  
GRAIN BAGUETTE



48 CM – 300 G  
20 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2306070  
STOKBROOD WIT TRADITION VGB  
BAGUETTE BLANCHE  
TRADITION PC



47,5 CM – 275 G  
20 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



# HALVE STOKBRODEN | DEMI BAGUETTES

**2104192**

HALF STOKBROOD WIT BREED  
28 VGB  
**DEMI BAGUETTE BLANCHE**  
LARGE 28 PC



28 CM – 165 G  
42 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
VOORGEBAKKEN | PRECUIJT



**2103669**

HALF STOKBROOD FITNESS  
BREED 28 VGB  
**DEMI BAGUETTE FITNESS**  
LARGE 28 PC



28 CM – 165 G  
40 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
VOORGEBAKKEN | PRECUIJT



**2104273**

HALF STOKBROOD WIT COUNTRY  
STYLE 28 VGB  
**DEMI BAGUETTE BLANCHE**  
COUNTRY STYLE 28 PC



28 CM – 160 G  
42 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
VOORGEBAKKEN | PRECUIJT



**2103521**

HALF STOKBROOD WIT BREED 27 FB  
**DEMI BAGUETTE BLANCHE**  
LARGE 27 FB



27 CM – 165 G  
40 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 0'  
BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'  
FULLY BAKED



**2103079**

HALF STOKBROOD BRUIN  
BREED 27 VGB  
**DEMI BAGUETTE GRISE**  
LARGE 27 PC



27 CM – 165 G  
40 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
VOORGEBAKKEN | PRECUIJT



**2103848**

HALF STOKBROOD ELZAS  
BREED 27 VGB  
**DEMI BAGUETTE ELZAS**  
LARGE 27 PC



27 CM – 165 G  
40 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
VOORGEBAKKEN | PRECUIJT





**2104272**

HALF STOKBROOD BRUIN COUNTRY  
STYLE 28 VGB  
**DEMI BAGUETTE GRISE COUNTRY  
STYLE 28 PC**



28 CM – 160 G  
42 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
**VOORGEBAKKEN | PRECUIIT**



**2103550**

SOFTBAGUETTE 27 TS  
**SOFTBAGUETTE 27 TS**



27 CM – 140 G  
50 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
**THAW & SERVE**



**2104089**

HALF STOKBROOD VOLKOREN  
27 VGB  
**DEMI BAGUETTE COMPLETE 27 PC**



27 CM – 145 G  
50 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
**VOORGEBAKKEN | PRECUIIT**



**2103107**

HALF STOKBROOD WIT 27 VGB  
**DEMI BAGUETTE BLANCHE 27 PC**



27 CM – 125 G  
50 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
**VOORGEBAKKEN | PRECUIIT**



**2103083**

HALF STOKBROOD BRUIN 27 VGB  
**DEMI BAGUETTE GRISE 27 PC**



27 CM – 125 G  
50 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
**VOORGEBAKKEN | PRECUIIT**



**2103486**

HALF STOKBROOD FITNESS 27 VGB  
**DEMI BAGUETTE FITNESS 27 PC**



27 CM – 125 G  
50 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
**VOORGEBAKKEN | PRECUIIT**



**2104514**

BIO HALF STOKBROOD  
MEERGRANEN RUSTIEK VGB  
BIO DEMI-BAGUETTE  
MULTICÉRÉALES RUSTIQUE PC



22 CM – 140 G  
45 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 8 - 10'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2104604**

ARTISANAL DURUM  
GRAIN DEMI BAGUETTE

NEW



27 CM – 130 G  
40 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI







proef  
de tijd

savourez  
le temps





**2103503**

HALF STOKBROOD WIT 27 FB  
DEMI BAGUETTE BLANCHE 27 FB



27 CM – 125 G  
50 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 0'  
BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'  
FULLY BAKED



**2103135**

STOKBROODJE WIT 20 VGB  
BAGUETTE BLANCHE 20 PC



20 CM – 105 G  
60 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUIIT



**2103138**

STOKBROODJE BRUIN 20 VGB  
BAGUETTE GRISE 20 PC



20 CM – 105 G  
60 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUIIT



**2103104**

BROODJE WIT 18 VGB  
PETIT PAIN BLANC 18 PC



18 CM – 80 G  
75 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUIIT



**2103850**

BROODJE BRUIN 18 VGB  
PETIT PAIN GRIS 18 PC



18 CM – 80 G  
75 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUIIT



**2103891**

BROODJE FITNESS 18 VGB  
PETIT PAIN FITNESS 18 PC



18 CM – 80 G  
75 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUIIT





2307055

PICCOLO WIT TRADITION VGB  
PICCOLO BLANC TRADITION PC



17 CM – 100 G  
60 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUIJT



2307054

PICCOLO MEERGRANEN  
TRADITION VGB  
PICCOLO MULTICEREALES  
TRADITION PC



17 CM – 100 G  
60 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUIJT



5001923

RUSTIEK WIT HALF STOKBROOD  
VOORGESNEDEN FB  
DEMI-BAGUETTE BLANCHE  
RUSTIQUE PRECOUPEE FB



21 CM - 120 G  
6X6 ST/KRT - 56 KRT/PAL  
BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'  
FULLY BAKED



5001924

RUSTIEK BRUIN HALF STOKBROOD  
VOORGESNEDEN FB  
DEMI-BAGUETTE MULTICEREALES  
RUSTIQUE PRECOUPEE FB



21 CM – 120 G  
6 X 6 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL  
BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'  
FULLY BAKED





**2306024**  
**CIABATTA FB**  
**CIABATTA FB**



24 CM – 160 G  
 40 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
 ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 0'  
 BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'  
**FULLY BAKED**



**2306980**  
**CIABATTA SNACK FITNESS FB**  
**CIABATTA SNACK FITNESS FB**



17 CM – 125 G  
 50 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
 ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 0'  
 BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'  
**FULLY BAKED**



**2306502**  
**CIABATTA SNACK MET GROENE**  
**OLIJVEN FB**  
**CIABATTA SNACK AUX OLIVES**  
**VERTES FB**



17 CM – 100 G  
 2X25 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
 ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 0'  
 BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'  
**FULLY BAKED**







**2306500**

**CIABATTA SNACK FB**  
**CIABATTA SNACK FB**



17,5 CM - 125 G  
2X25 ST/KRT PCS/CRT - 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 0'  
BAKKEN | CUIRE 200°C - 0 - 3'  
**FULLY BAKED**



# BUNS & PANINIS

**2103987**

PANINI WIT 27  
PANINI BLANC 27



27 CM – 125 G  
50 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 200°C – 4 - 6'  
OF/OU GRILL 220° 3'-5'  
WARM SERVEREN | À SERVIR CHAUD



**2104154**

PANINI WIT VRGEGRILD  
VOORGESNEDEN 27  
PANINI BLANC PRÉ-GRILLÉ  
PRÉ-COUPÉ 27



27 CM – 125 G  
45 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 200°C – 4 - 6'  
OF/OU GRILL 220° 3'-5'  
WARM SERVEREN | À SERVIR CHAUD



**2103849**

PANINI MET KRUIDEN  
VOORGEGRILD 27  
PANINI AUX HERBES PRÉ-GRILLÉ 27



27 CM – 125 G  
50 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 200°C – 4 - 6'  
OF/OU GRILL 220° 3'-5'  
WARM SERVEREN | À SERVIR CHAUD



**2103802**

PANINI WIT VOORGEGRILD 27  
PANINI BLANC PRÉ-GRILLÉ 27



27 CM – 125 G  
50 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 200°C – 4 - 6'  
OF/OU GRILL 220° 3'-5'  
WARM SERVEREN | À SERVIR CHAUD



**2103160**

PANINI MET KRUIDEN 27  
PANINI AUX HERBES 27



27 CM – 125 G  
50 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 200°C – 4 - 6'  
OF/OU GRILL 220° 3'-5'  
WARM SERVEREN | À SERVIR CHAUD



**2306037**

FOCACCIA FB  
FOCCACCIA FB



27,25 CM – 380 G  
20 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 0'  
BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'  
FULLY BAKED







**2103887**

HAMBURGER BUN 4 INCH MET  
SESAMZAAD TS  
**BUN POUR HAMBURGER 4 INCH AU  
SÉSAME TS**



Ø 9,8 CM – 57 G  
2X24 ST/KRT PCS/CRT – 68 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
THAW & SERVE



**2103888**

HAMBURGER BUN 5 INCH MET  
SESAMZAAD TS  
**BUN POUR HAMBURGER 5 INCH AU  
SÉSAME TS**



Ø 12 CM – 86 G  
2X12 ST/KRT PCS/CRT – 68 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
THAW & SERVE



# LUNCHBROODJES & BAGNATS 76-165G

## PETITS PAINS LUNCH & BAGNATS 76-165G

**2103902**

PAN BAGNAT WIT BEBLOEMD  
LARGE TS  
PAN BAGNAT BLANC FARINE  
LARGE TS



Ø 12,5 CM – 110 G  
45 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
THAW & SERVE



**2103185**

PAN BAGNAT BRUIN LARGE TS  
PAN BAGNAT GRIS LARGE TS



Ø 12,5 CM – 110 G  
45 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
THAW & SERVE



**2401578**

FALUCHE RONDO TS  
FALUCHE RONDO TS



Ø 14 CM – 110 G  
35 ST/KRT PCS/CRT – 40 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 60'  
THAW & SERVE



**2103186**

PAN BAGNAT WIT LARGE TS  
PAN BAGNAT BLANC LARGE TS



Ø 12,5 CM – 110 G  
45 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
THAW & SERVE



**2103853**

PAN BAGNAT MULTI LARGE TS  
PAN BAGNAT MULTI LARGE TS



12,5 CM – 110 G  
45 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
THAW & SERVE



**2306524**

SOFT BROODJE OERGRANEN TS  
PETIT PAIN SOFT CEREALES  
ANCIENNES TS



Ø 12 CM – 100 G  
60 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
THAW & SERVE







2103971  
MOUTBOL VGB  
BOULE DE MALT PC



13 CM – 125 G  
45 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2103418  
ITALIAANSE BOL VGB  
BOULE ITALIENNE PC



Ø 13 CM – 120 G  
40 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2103856  
PISTOLET JUMBO VGB  
PISTOLET JUMBO PC



Ø 12 CM – 100 G  
50 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



2104033  
PISTOLET MAXI VGB  
PISTOLET MAXI PC



Ø 12 CM – 90 G  
55 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



## KLEINE BROODJES 45 - 75G ZACHT PETITS PAINS 45 - 75 G - DOUX

**2102110**

SOFT LUNCHBROODJE WIT TS  
PETIT PAIN LUNCH SOFT BLANC TS



Ø 9,6 CM - 63 G  
75 ST/KRT PCS/CRT - 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 15'  
THAW & SERVE



**2104311**

SANDWICH TS  
SANDWICH TS



45 G  
100 ST/KRT PCS/CRT - 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 15'  
THAW & SERVE



**2102091**

BAKKERSSANDWICH MET BOTER TS  
SANDWICH BOULANGER AU  
BEURRE TS



55 G  
70 ST/KRT PCS/CRT - 28 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 15'  
THAW & SERVE







# KLEINE BROODJES 45 - 75 G - KROKANT PETITS PAINS 45 - 75 G - CROUSTILLANTS

**2103942**

PISTOLET WIT VGB  
PISTOLET BLANC PC



Ø 11 CM - 75 G  
60 ST/KRT PCS/CRT - 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C - 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2103943**

PISTOLET MEERGRANEN VGB  
PISTOLET MULTICEREALES PC



Ø 11 CM - 75 G  
60 ST/KRT PCS/CRT - 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C - 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2103157**

CIABATTINA VGB  
CIABATTINA PC



75 G  
90 ST/KRT PCS/CRT - 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C - 8 - 10'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2103991**

SPELTPISTOLET VGB  
PISTOLET ÉPEAUTRE PC



Ø 10 CM - 70 G  
75 ST/KRT PCS/CRT - 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C - 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI







**2104318**  
**PANTERPISTOLET VGB**  
**PISTOLET PANTHERE PC**



70 G  
65 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2104156**  
**TIJGERPISTOLET VGB**  
**PISTOLET TIGRE PC**



70 G  
65 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2103203**

KEIZERBROODJE VGB  
PAIN EMPEREUR PC



Ø 10,5 CM – 65 G  
95 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2103205**

KEIZERBROODJE MET  
SESAMZAAD VGB  
PAIN EMPEREUR AU SÉSAME PC



Ø 10,5 CM – 65 G  
95 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2103698**

KEIZERBROODJE ELZAS VGB  
PAIN EMPEREUR ALSACE PC



Ø 10,5 CM – 65 G  
95 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2103204**

KEIZERBROODJE MET  
MAANZAAD VGB  
PAIN EMPEREUR AU PAVOT PC



Ø 10,5 CM – 65 G  
95 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2103223**

KEIZERBROODJE  
MEERGRANEN BRUIN  
PAIN EMPEREUR  
MULTICEREALES PC



Ø 10 CM – 65 G  
100 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI





**2103108**  
PICCOLO WIT 15 VGB  
PICCOLO BLANC 15 PC



15 CM – 60 G  
100 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2103117**  
PICCOLO BRUIN 15 VGB  
PICCOLO GRIS 15 PC



15 CM – 60 G  
100 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2103225**  
PICCOLO MEERGRANEN VGB  
PICCOLO MULTICÉRÉALES PC



13 CM – 60 G  
90 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2103782**  
BOERENPISTOLET WIT VGB  
PISTOLET DE CAMPAGNE BLANC PC



Ø 11 CM – 65 G  
75 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2103783**  
BOERENPISTOLET BRUIN VGB  
PISTOLET DE CAMPAGNE GRIS PC



Ø 11 CM – 65 G  
75 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2103944**  
BOERENPISTOLET BRON VAN  
VEZELS VGB  
PISTOLET DE CAMPAGNE SOURCE  
DE FIBRES PC



Ø 10,5 CM – 65 G  
75 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



## MINI BROODJES <45G

## MINI PAINS <45G

**2102053**

VERRASSINGSBROOD + 25 MINI SANDWICHES TS  
PAIN SURPRISE + 25 MINI SANDWICHES TS



1800 G  
2 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 60'  
THAW & SERVE



**2307080**

MINI MIX SOFT CARRÉ TS  
MINI MIX SOFT CARRÉ TS



40 G  
75 ST/KRT PCS/CRT – 64 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 60'  
THAW & SERVE



**2306112**

MINI MIX RUSTIEK FB  
MINI MIX RUSTIC FB



40 G  
75 ST/KRT PCS/CRT – 64 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 0'  
BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'  
FULLY BAKED



**2103588**

MINI MIX PAN BAGNAT TS  
MINI MIX PAN BAGNAT TS



40 G  
3X25 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
THAW & SERVE



**2104434**

MINI MIX BOERENPISTOLETS VGB  
MINI MIX PISTOLETS DE  
CAMPAGNE PC



40G  
3X25 ST/KRT PCS/CRT – 64 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 8 - 10'  
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



**5001718**

MINI MIX PAINS DE TABLE FB  
MINI MIX PAINS DE TABLE FB



35G  
3X35 ST/KRT PCS/CRT – 64 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 0'  
BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'  
FULLY BAKED







**2103855**  
 MINI MIX KEIZER VGB  
 MINI MIX EMPEREUR PC



35 G  
 6X25 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL  
 ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
 BAKKEN | CUIRE 180°C – 8 - 10'  
 VOORGEBAKKEN | PRECUIT



**2103518**  
 MINI MIX KLASSIEK FB  
 MINI MIX CLASSIC FB



32 G  
 75 ST/KRT PCS/CRT – 64 KRT/PAL CRT/PAL  
 ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 0'  
 BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'  
 FULLY BAKED



**2102108**  
 MINI MIX SOFT ROND TS  
 MINI MIX SOFT ROND TS



30 G  
 3X25 ST/KRT PCS/CRT – 64 KRT/PAL CRT/PAL  
 ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
 THAW & SERVE





**2306127**  
**MINI CIABATTINA FB**  
**MINI CIABATTINA FB**



40 G  
 3X25 ST/KRT PCS/CRT – 64 KRT/PAL CRT/PAL  
 ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 0'  
 BAKKEN | CUIRE 200°C – 0 - 3'  
**FULLY BAKED**



**2102054**  
**MINI SANDWICH TS**  
**MINI SANDWICH TS**



27 G  
 150 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
 ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
**THAW & SERVE**







**2103284**

RESTAURANTBROODJE WIT VGB  
 PETIT PAIN RESTAURANT BLANC PC



35 G  
 190 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
 ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
 BAKKEN | CUIRE 180°C – 8 - 10'  
 VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2103356**

RESTAURANTBROODJE BRUIN VGB  
 PETIT PAIN RESTAURANT GRIS PC



35 G  
 190 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
 ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
 BAKKEN | CUIRE 180°C – 8 - 10'  
 VOORGEBAKKEN | PRECUI



# GROTE BRODEN GRANDS PAINS

**2102016**  
CARRÉ WIT VGB  
CARRÉ BLANC PC



800 G  
6 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL  
BAKKEN | CUIRE 210°C – 9 - 11'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2102008**  
CARRÉ BRUIN VGB  
CARRÉ GRIS PC



800 G  
6 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL  
BAKKEN | CUIRE 210°C – 9 - 11'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2102009**  
TIJGERBROOD VGB  
CARRÉ TIGRE PC



800 G  
6 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL  
BAKKEN | CUIRE 210°C – 9 - 11'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI



**2102017**  
CARRÉ INTEGRAAL VGB  
CARRÉ INTÉGRAL PC



800 G  
6 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL  
BAKKEN | CUIRE 210°C – 9 - 11'  
VOORGEBAKKEN | PRECUI





**2102128**  
**FORESTIER VGB**  
**FORESTIER PC**



620 G  
 12 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
 BAKKEN | CUIRE 210°C – 9 - 11'  
 VOORGEBAKKEN | **PRECUIT**



**2307046**  
**PAVÉ RUSTIEK TRADITION VGB**  
**PAVÉ RUSTIQUE TRADITION PC**



19,5 CM – 500G  
 15 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
 BAKKEN | CUIRE 210°C – 14 - 16'  
 VOORGEBAKKEN | **PRECUIT**



**2306118**  
**PAVÉ HONING & NOTEN**  
**TRADITION VGB**  
**PAVÉ MIEL & NOIX TRADITION PC**



16,5 CM – 410 G  
 15 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
 BAKKEN | CUIRE 210°C – 14 - 16'  
 VOORGEBAKKEN | **PRECUIT**



**2307049**  
**BOULOT SPELT TRADITION VGB**  
**BOULOT EPEAUTRE TRADITION PC**



25,5 CM – 500 G  
 15 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
 BAKKEN | CUIRE 210°C – 14 - 16'  
 VOORGEBAKKEN | **PRECUIT**



**2307050**  
**BOULOT MEERZADEN**  
**TRADITION VGB**  
**BOULOT MULTIGRAINES**  
**TRADITION PC**



25,5 CM – 500 G  
 15 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
 BAKKEN | CUIRE 210°C – 14 - 16'  
 VOORGEBAKKEN | **PRECUIT**



  
**proef**  
*de tijd*

  
**savourez**  
*le temps*



**2307013**  
 HOUTHAKKERSBROOD WIT  
 TRADITION VGB  
 BÛCHERON BLANC TRADITION PC



42 CM – 800 G  
 7 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
 BAKKEN | CUIRE 210°C – 14 - 16'  
 VOORGEBAKKEN | PRECUIIT



**2307014**  
 HOUTHAKKERSBROOD BRUIN  
 TRADITION VGB  
 BÛCHERON GRIS  
 TRADITION PC



42 CM – 800 G  
 7 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
 BAKKEN | CUIRE 210°C – 14 - 16'  
 VOORGEBAKKEN | PRECUIIT



**2306683**  
 PAVÉ RUSTIQUE

**NEW**



19 CM – 690 G  
 11 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL  
 BAKKEN | CUIRE 210°C – 14 - 16'  
 VOORGEBAKKEN | PRECUIIT







**2306114**

PAVÉ CAMPAGNARD  
DONKER TRADITION VGB  
PAVÉ CAMPAGNARD  
FONCÉ TRADITION PC



19 CM – 690 G  
11 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
BAKKEN | CUIRE 210°C – 14 - 16'  
VOORGEBAKKEN | PRECUIIT



**2104185**

BATARD CAMPAGNE VGB  
BATARD CAMPAGNE PC



24 CM – 450 G  
14 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
BAKKEN | CUIRE 210°C – 14 - 16'  
VOORGEBAKKEN | PRECUIIT



**2104184**

MICHE PAYSANNE VGB  
MICHE PAYSANNE PC



Ø 18 CM – 450 G  
14 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
BAKKEN | CUIRE 210°C – 14 - 16'  
VOORGEBAKKEN | PRECUIIT



**2104186**

BÛCHE 5 ZADEN VGB  
BÛCHE AUX 5 GRAINES PC



25,5 CM – 450 G  
14 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
BAKKEN | CUIRE 210°C – 14 - 16'  
VOORGEBAKKEN | PRECUIIT



## VOORGESNEDEN BRODEN PAINS PRÉDÉCOUPÉS

**2102010**

CARRÉ WIT - VERPAKT 27 SNEDEN TS  
**CARRÉ BLANC - PRÉ-EMBALLÉ**  
27 TRANCHES TS



800 G  
6 ST/KRT PCS/CRT - 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 60'  
THAW & SERVE



**4007101**

TOASTBROOD WIT 11X11CM  
VOORVERPAKT 20 SNEDEN TS  
**PAIN TOAST BLANC COUPÉ**  
11X11CM TS



24,5 CM - 800 G  
10 ST/KRT PCS/CRT - 42 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 90 - 120'  
THAW & SERVE



**5001729**

ONTKORST WIT BROOD - VERPAKT -  
32 SNEDEN TS  
**PAIN BLANC SANS CROÛTES - PRÉ-**  
EMBALLÉ - 32 TRANCHES TS



29 CM - 495 G  
14 ST/KRT PCS/CRT - 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 60'  
THAW & SERVE



**2102015**

CARRÉ BRUIN - VERPAKT  
27 SNEDEN TS  
**CARRÉ GRIS PRÉ-EMBALLÉ - 27**  
TRANCHES TS



25 CM - 800 G  
6 ST/KRT PCS/CRT - 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 60'  
THAW & SERVE



**2102050**

TOASTBROOD WIT 9X9CM - VERPAKT  
- 24 SNEDEN TS  
**PAIN TOAST BLANC PRÉ-EMBALLÉ**  
9X9CM - 24 TRANCHES TS



28 CM - 500 G  
8 ST/KRT PCS/CRT - 44 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 60'  
THAW & SERVE



**5001730**

ONTKORST BRUIN BROOD - VERPAKT  
- 32 SNEDEN TS  
**PAIN GRIS SANS CROÛTES - PRÉ-**  
EMBALLÉ - 32 TRANCHES TS



29 CM - 495 G  
14 ST/KRT PCS/CRT - 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C - 60'  
THAW & SERVE





2401629

GLUTENVRIJ LACTOSEVRIJ BROOD  
WIT TS  
PAIN SANS GLUTEN-SANS LACTOSE  
BLANC TS



400 G  
5 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 60'  
THAW & SERVE



2401630

GLUTENVRIJ LACTOSEVRIJ BROOD  
MEERGRANEN TS  
PAIN SANS GLUTEN-SANS LACTOSE  
MULTI TS



400 G  
5 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 60'  
THAW & SERVE





*"Laissez l'arôme réconfortant du beurre flotter dans votre boutique, au-dessus des plus délicats pains au chocolat, croissants et pains aux raisins. Imaginez des couches croustillantes de pâte feuilletée ou des garnitures au chocolat ultra fondant : vos clients seront au septième ciel."*







*"Het intense, aantrekkelijke aroma van boter. Exquise croissants, chocolade- en rozijnenbroodjes met knapperige laagjes bladerdeeg en de allerfijnste chocolade ... Verwen je klanten en gasten met onze hemelse viennoiserie."*

## Viennoiserie

---

Croissants	42
Andere viennoiserie   Autres viennoiseries	44



## CROISSANTS

**2204110**

**BOTERCROISSANT GEBOGEN KOB**  
**CROISSANT AU BEURRE COURBE**  
**PAC**



7 CM – 70 G

112 ST/KRT PCS/CRT – 40 KRT/PAL CRT/PAL  
 ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
 BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'  
 KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



**2204154**

**AMBACHTELIJKE**  
**BOTERCROISSANT KOB**  
**CROISSANT AU BEURRE A**  
**L'ANCIENNE PAC**



14,5 CM – 70 G

60 ST/KRT PCS/CRT – 64 KRT/PAL CRT/PAL  
 ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
 BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'  
 KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



**2204117**

**BOTERCROISSANT RECHT KOB**  
**CROISSANT DROIT AU BEURRE PAC**



13,5 CM – 65 G

80 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL  
 ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
 BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'  
 KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE







**2204098**

**BOTERCROISSANT MET  
ABRIKOZEN KOB  
CROISSANT AU BEURRE AUX  
ABRICOTS PAC**



17 CM – 130 G  
52 ST/KRT PCS/CRT – 63 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 20 - 22'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



**2204231**

**BOTERKOEK MET ROZIJNEN KOB  
COUQUE AU BEURRE AUX RAISINS  
PAC**



9 CM – 85 G  
70 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 60'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



**2204230**

**BOTERKOEK KOB  
COUQUE AU BEURRE PAC**



10 CM – 80 G  
70 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 60'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



## ANDERE VIENNOISERIE AUTRES VIENNOISERIES

### CHOCOLADE | CHOCOLAT

**2204191**

RONDE KOEK MET BELGISCHE  
CHOCOLADE KOB  
SUISSE RONDE AU CHOCOLAT  
BELGE PAC



Ø 11 CM – 95 G  
60 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



**2204156**

CHOCONUT KOB  
CHOCONUT PAC



10,5 CM – 90 G  
60 ST/KRT PCS/CRT – 48 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



**2204160**

CHOCOTWIST MET BELGISCHE  
CHOCOLADE KOB  
CHOCOTWIST AU CHOCOLAT  
BELGE PAC



20 CM – 120 G  
2X26 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



**2204206**

CHOCOLADE-CREMEBROODJE MET  
BOTER KOB  
PAIN AU CHOCOLAT - CRÈME AU  
BEURRE PAC



10 CM – 90 G  
2X40 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL PCS/CRT  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



**2204075**

CHOCOLADEBROODJE MET  
BOTER KOB  
PAIN AU CHOCOLAT AU  
BEURRE PAC



10 CM – 75 G  
2X40 ST/KRT PCS/CRT – 54 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE





## FRUIT

**2504325**

**APPELFLAP MET SUIKER KOB  
CHAUSSON AUX POMMES AU  
SUCRE PAC**



115 G  
90 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE

**2505124**

**KRIEKENFLAP MET SUIKER KOB  
CHAUSSON AUX CERISES AU SUCRE  
PAC**



125 G  
60 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



**2104441**

**ABRIKOZENFLAP MET SUIKER KOB  
CHAUSSON AUX ABRICOTS AU  
SUCRE PAC**



115 G  
80 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



## ANDERE | AUTRES

**2204105**

MINI MIX VIENNOISERIE MET BOTER  
KOB  
MINI MIX VIENNOISERIE AU  
BEURRE PAC



9 CM – 30 G  
135 ST/KRT PCS/CRT – 80 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



**2204190**

SUISSE ROND MET ROZIJNEN EN  
BOTER KOB  
SUISSE RONDE AU BEURRE ET AUX  
RAISINS PAC



Ø 9,5 CM – 100 G  
2X30 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



**2104488**

PECANNOTENKOEK MET  
AHORNSIROOP KOB  
COUQUE NOIX DE PÉCAN-SIROP  
D'ÉRABLE PAC



11,5 CM – 100 G  
48 ST/KRT PCS/CRT – 88 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 40'  
BAKKEN | CUIRE 185°C – 12 - 16'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



**2204192**

RONDE KOEK MET  
SUIKERPARELS KOB  
SUISSE RONDE AUX PERLES DE  
SUCRE PAC



Ø 11 CM – 100 G  
60 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



**2104474**

SUISSE LANG MET ROZIJNEN EN  
BOTER KOB  
SUISSE LONGUE AU BEURRE ET  
AUX RAISINS PAC



12,5 CM – 100 G  
80 ST/KRT PCS/CRT – 48 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



**2204145**

PALMIER MET FRANGIPANE MET  
BOTER KOB  
PALMIER AU BEURRE  
FRANGIPANE PAC



11 CM – 90 G  
45 ST/KRT PCS/CRT – 64 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE





**2104284**

**CARRÉ CREMEKOEK MET BOTER KOB**  
**CARRÉ À LA CRÈME AU BEURRE PAC**



8,5 CM – 120 G  
80 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 40'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 20'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



**5001907**

**DECO ICING WHITE (X 6 FL)**  
**DECO ICING WHITE (X 6 FL)**



6 ST/KRT PCS/CRT – 145 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 480'

**2204141**

**ACHTKOEK KOB**  
**COUQUE HUIT PAC**



12,3 CM – 100 G  
60 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 17 - 19'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



**5001908**

**DECO ICING CACAO (X 6 FL)**  
**DECO ICING CACAO (X 6 FL)**



6 ST/KRT PCS/CRT – 145 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 480'



*"Wie houdt nu niet van vruchtengebak of een lekker tascudoortje? Met onze sublieme patisserie is het altijd feest! Tip: Geef de producten gerust een unieke, extra toets."*







*"Qui n'a pas envie d'une  
garniture aux fruits ou une  
pause sucrée savoureuse ?  
Avec ou sans touche finale, ces  
délicieuses pâtisseries sont la cerise  
sur le gâteau de chaque comptoir !*



## Patisserie | Pâtisserie

---

Muffins, cakes & brownies

50

Ander zoets tussendoor | Autre pause sucrée

55

## MUFFINS, CAKES & BROWNIES

**2401431**  
**BROWNIE TS**  
**BROWNIE TS**



75 G  
24 ST/KRT PCS/CRT – 152 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
THAW & SERVE



**2007508**  
**MUFFIN MET CHOCOLADE LARGE TS**  
**MUFFIN AU CHOCOLAT LARGE TS**



100 G  
18 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
THAW & SERVE



**2007520**  
**MUFFIN MET CHOCOLADE**  
**MEDIUM TS**  
**MUFFIN AU CHOCOLAT**  
**MEDIUM TS**



70 G  
24 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
THAW & SERVE



**2007616**  
**MUFFIN NATUUR LARGE TS**  
**MUFFIN NATURE LARGE TS**



100 G  
18 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
THAW & SERVE



**2007519**  
**MUFFIN NATUUR MEDIUM TS**  
**MUFFIN NATURE MEDIUM TS**



70 G  
24 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
THAW & SERVE



**2007525**  
**MUFFINS PARTY BOX TS**  
**MUFFINS PARTY BOX TS**



70 G  
25 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
THAW & SERVE







**2008024**

**CAKEPLAAT MET AMANDEL &  
BELGISCHE APPELEN TS  
PLAQUE DE CAKE AU AMANDES &  
POMMES BELGES TS**



2200 G  
2 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 180'  
THAW & SERVE



**2104175**

**BOTERCAKE TS  
CAKE AU BEURRE TS**



280 G  
14 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 60'  
THAW & SERVE



**2008007**

**APPELCAKE TS  
CAKE AUX POMMES TS**



420 G  
7 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 60'  
THAW & SERVE









**4241013**

**MUFFIN CHOCOLADE LARGE INDIV.  
VERPAKT  
GRAND MUFFIN CHOCOLAT EN  
EMBAL. INDIV.**



**NEW**

100 G  
18 X 1 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
THAW & SERVE



**4241017**

**MUFFIN NATUUR LARGE  
INDIVIDUEEL VERPAKT  
GRAND MUFFIN NATURE EN  
EMBAL. INDIV.**



**NEW**

100 G  
18 X 1 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
THAW & SERVE







## ANDER ZOETS TUSSENDOR AUTRE PAUSE SUCRÉE

2007431

FRANGIPANETAARTJE-  
BLADERDEEG KOB  
TARTELETTE FRANGIPANE PAC



Ø 11,4 CM – 113 G  
30 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2007414

MATTENTAARTJE-BLADERDEEG KOB  
TARTELETTE MATONS-PATE  
FEUILLETEE PAC



128 G  
30 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 90'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2007425

RIJSTTAARTJE-BLADERDEEG KOB  
TARTELETTE AU RIZ-PATE  
FEUILLETEE PAC



Ø 11,4 CM – 175 G  
30 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 37 - 39'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2007629

CRUMBLE FRAMBOOS 1P KOB  
CRUMBLE FRAMBOISE 1P PAC



Ø 9,9 CM – 144 G  
36 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2505108

CONFITUURPLAAT KOB  
CARRE CONFITURE PAC



1700G  
10 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2007489

APPELTAARTJE PAYSANNE-  
ZANDDEEG KOB  
TARTELETTE POMMES  
PAYSANNE PAC



Ø 8,7 CM – 135 G  
24 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2007511

RABARBER-CITROENTAARTJE-  
ZANDDEEG KOB  
TARTELETTE RHUBARBE-  
CITRON PAC



170 G  
60 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2007631

BRESILIENNETAART 10P  
VOORGESNEDEN TS  
BRESILIANNE 10PC PRECOUPEE TS



Ø 280 CM – 1500 G  
4 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 4 - 6°C – 10h  
THAW & SERVE



2007512

APPELTAARTJE AMBACHTELIJK-  
ZANDDEEG KOB  
TARTELETTE POMMES A  
L'ANCIENNE PAC



170 G  
60 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



2401429

BERLINER BOL - ONGEVULD TS  
BOULE DE BERLIN - NON  
FOURRÉE TS



60 G  
48 ST/KRT PCS/CRT – 48 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
THAW & SERVE



2104510

ÉCLAIR TS  
ÉCLAIR TS



105 G  
20 ST/KRT PCS/CRT – 112 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 4°C – 540'  
THAW & SERVE



**2401615**

**SPECULOOS MET AMANDELEN KOB**  
**SPECULOOS AUX AMANDES PAC**



60 G  
90 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 175°C – 14 - 16'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



**2401611**

**12 X POTJE**  
**BOSVRUCHTENMOUSSE 80G**  
**12 X POT DE MOUSSE AUX FRUITS**  
**DE LA FORET 80G**



80 G  
12 ST/KRT PCS/CRT – 160 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 4°C – 240'  
THAW & SERVE

**2401613**

**12 X POTJE TIRAMISU CLASSICO 80G**  
**12 X POT DE TIRAMISU CLASSICO**  
**80G**



80 G  
12 ST/KRT PCS/CRT – 160 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 4°C – 240'  
THAW & SERVE

**2401616**

**HASSETSE SPECULOOS KOB**  
**SPECULOOS DE HASSELT PAC**



60 G  
90 ST/KRT PCS/CRT – 120 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 175°C – 14 - 16'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE



**2401612**

**12 X POTJE**  
**CHOCOLADEMOUSSE 80G**  
**12 X POT DE MOUSSE AU**  
**CHOCOLAT 80G**



80 G  
12 ST/KRT PCS/CRT – 160 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 4°C – 240'  
THAW & SERVE



**2401614**

**12 X POTJE TIRAMISU**  
**SPECULOOS 80G**  
**12 X POT DE TIRAMISU AU**  
**SPECULOOS 80G**



80 G  
12 ST/KRT PCS/CRT – 160 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 4°C – 240'  
THAW & SERVE





*"La pause idéale pour chacun ! Servez des snacks salés partout et à tout moment. Notre vaste assortiment de pizzas et de pains saucisses offre un plaisir instantané à emporter".*



*"Een snelle hap tussendoor? Hartige snacks zijn altijd een topper. Dankzij ons uitgebreide assortiment lekkere, ovenverse pizza's en worstenbroodjes is elke pauze een heerlijk verwenmoment."*





## Hartige snacks | Snacks salés

---

Hartige snacks | Snacks salés

60

## HARTIGE SNACKS SNACKS SALÉS

2504280

WORSTENBROOD KOB  
PAIN SAUCISSE PAC



169 G

90 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE

2104262

FEUILLETÉ VLEESKROKET KOB  
FEUILLETÉ CROQUETTE  
VIANDE PAC



210 G

30 ST/KRT PCS/CRT – 80 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE

2504312

WORSTENBROODJE KIP KOB  
PAIN SAUCISSE AU POULET PAC



169 G

45 ST/KRT PCS/CRT – 80 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'  
KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE





**4208336**

**SNACK KAAS & HAM KOB**  
**SNACK FROMAGE & JAMBON PAC**



13 CM – 90 G  
2 X 35 ST/KRT PCS/CRT – 48 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 13 - 16'  
**KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE**

**2505203**

**FEUILLETE MET HAM & KAAS KOB**  
**FEUILLETE AU JAMBON &**  
**FROMAGE PAC**



140 G  
60 ST/KRT PCS/CRT – 44 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 30'  
BAKKEN | CUIRE 170°C – 30 - 32'  
**KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE**

**2104433**

**HALF STOKBROOD MET KNOFLOOK**  
**VGB**  
**DEMI BAGUETTE À L'AIL PC**



28,5 CM – 170 G  
16X3 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL  
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'  
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'  
**VOORGEBAKKEN | PRECUIT**



**4400301**

**BÖREK-STICK AARDAPPEL KOB**  
**BÖREK AUX POMMES DE TERRE**  
**PAC**



19 CM – 95 G  
2X50 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL  
BAKKEN | CUIRE 190-200°C – 17 - 20'  
**KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE**



Filodeeg rolletjes gevuld met aardappelpuree  
**Bâtonnet de pâte phyllo à la purée de**  
**pommes de terre**

**4400302**

**BÖREK-STICK SPINAZIE KAAS KOB**  
**BÖREK AU FROMAGE ET ÉPINARDS**  
**PAC**



19 CM – 95 G  
2X50 ST/KRT PCS/CRT – 56 KRT/PAL CRT/PAL  
BAKKEN | CUIRE 190°C – 20'  
**KLAAR OM TE BAKKEN | À CUIRE**



Filodeeg rolletjes gevuld met bladspinazie en  
mediterrane kaas  
**Bâtonnet de pâte phyllo aux épinards et au**  
**fromage méditerranéen**



5001739

PIZZA ESTREMA CAPRESE KOB  
PIZZA ESTREMA CAPRESE PAC



17,5 CM - 205 G  
2X12 ST/KRT PCS/CRT - 80 KRT/PAL CRT/PAL  
BAKKEN | CUIRE 200°C - 10 - 11'  
WARM OPDIENEN | À SERVIR CHAUD



5001741

PIZZA ITALIANA KOB  
PIZZA ITALIANA PAC



Ø 14 CM - 140 G  
25 ST/KRT PCS/CRT - 80 KRT/PAL CRT/PAL  
BAKKEN | CUIRE 200°C - 10 - 11'  
WARM OPDIENEN | À SERVIR CHAUD

5001927

GEVULDE FOCACCIA SNACK KIP KEBAB  
FOCACCIA GARNIE POULET KEBAB



120 G - 18 CM  
20 X 1 ST/KRT PCS/CRT - 110 KRT/PAL CRT/PAL  
BAKKEN | CUIRE 200°C - 4 - 5'  
WARM OPDIENEN | À SERVIR CHAUD



5001740

PIZZA ESTREMA PEPPERONI KOB  
PIZZA ESTREMA PEPPERONI PAC



17,5 CM - 196 G  
2X12 ST/KRT PCS/CRT - 80 KRT/PAL CRT/PAL  
BAKKEN | CUIRE 200°C - 10 - 11'  
WARM OPDIENEN | À SERVIR CHAUD

5001742

PIZZA PRIMAVERA KOB  
PIZZA PRIMAVERA PAC



Ø 14 CM - 140 G  
25 ST/KRT PCS/CRT - 80 KRT/PAL CRT/PAL  
BAKKEN | CUIRE 200°C - 10 - 11'  
WARM OPDIENEN | À SERVIR CHAUD



5001928

GEVULDE FOCACCIA SNACK HAM KAAS  
FOCACCIA GARNIE FROMAGE-  
JAMBON



115 G - 17,5 CM  
20 X 1 ST/KRT PCS/CRT - 110 KRT/PAL CRT/PAL  
BAKKEN | CUIRE 200°C - 4 - 5'  
WARM OPDIENEN | À SERVIR CHAUD















4292120

PIZZABAGUETTE HAM KAAS  
PIZZABAGUETTE JAMBON-  
FROMAGE

NEW



100 G - 18CM  
40 ST/KRT PCS/CRT - 72 KRT/PAL CRT/PAL  
BAKKEN | CUIRE 200°C - 6 - 8'  
WARM OPDIENEN | À SERVIR CHAUD

4292121

PIZZABAGUETTE VEGGIE  
PIZZABAGUETTE VÉGÉTARIENNE

NEW



100 G - 18CM  
40 ST/KRT PCS/CRT - 72 KRT/PAL CRT/PAL  
BAKKEN | CUIRE 200°C - 6 - 8'  
WARM OPDIENEN | À SERVIR CHAUD



4292122

PIZZABAGUETTE TOMAAT  
MOZZARELLA  
PIZZABAGUETTE TOMATES-  
MOZZARELLA

NEW



100 G - 18CM  
40 ST/KRT PCS/CRT - 72 KRT/PAL CRT/PAL  
BAKKEN | CUIRE 200°C - 6 - 8'  
WARM OPDIENEN | À SERVIR CHAUD



4292123

PIZZABAGUETTE PIKANT  
PIZZABAGUETTE ÉPICÉE

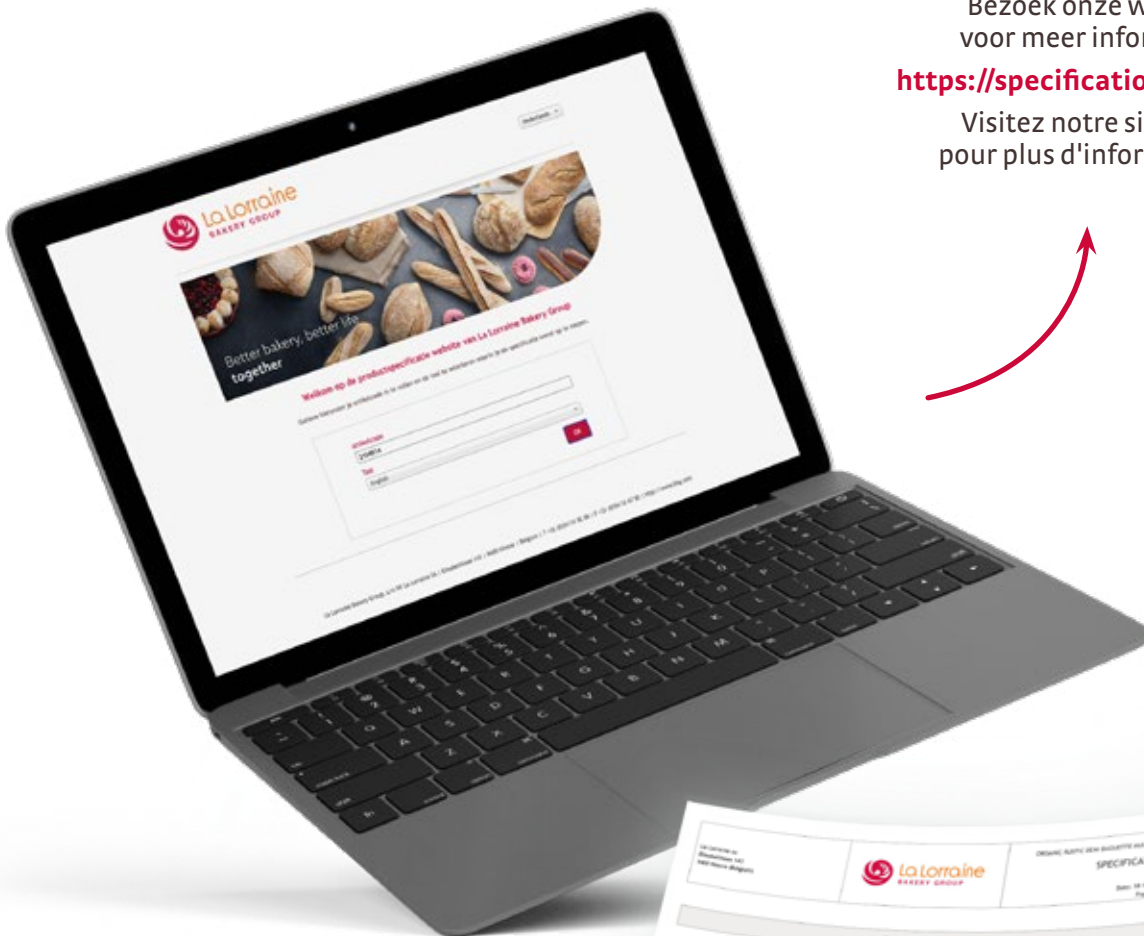
NEW



100 G - 18CM  
40 ST/KRT PCS/CRT - 72 KRT/PAL CRT/PAL  
BAKKEN | CUIRE 200°C - 6 - 8'  
WARM OPDIENEN | À SERVIR CHAUD



# PRODUCTSPECIFICATIES SPÉCIFICATIONS PRODUITS



Bezoek onze website  
voor meer informatie!

<https://specification.llbg.com/>

Visitez notre site Web  
pour plus d'informations!



La Lorraine BAKERY GROUP		SPECIFICATION	
<b>PHOTOGRAPH</b>			
<b>PRODUCT IDENTIFICATION</b>			
Product code	026004		
Product name	Olievriete ALU-FR-BISCUITTE ALU-TUBAR		
Physical condition	Plastic Airtight		
Additional information	SE 0000		
Brand	SE 0000-02 Agriculture		
Cell code	La Lorraine		
Serial unit	SINGLESIDE		
Pieces per table unit	Cakes		
	1 Carton = 40 Pieces		
<b>INGREDIENTS</b>			
Wheat flour (T), sugar, whole wheat flour (T), softener agent (T), yeast (T), salt, wheat (T), yeast, refined salt, azodicarbonamide (T), (T) Organic			
<b>PHYSICAL APPEARANCE FOR 1 PIECE</b>			
Weight	140 g ± 10 g		
Length	23 cm ± 1 cm		
Width	8 cm ± 1 cm		
Height	3,5 cm ± 0,5 cm		
Number of sides	1		
<b>INSTRUCTIONS FOR USE</b>			
Specific storage conditions	Keep at +18 °C		
Shelf Life after production	Do not refrigerate after defrosting		
Defrosting	300 Bars		
Baking	Time	Temperature	Comments
Baking time and temperature	11 min	210 °C	
	11-12 min	180 °C	
			Produce oven 210 °C



# LEGENDE PICTOGRAMMEN

## LÉGENDE PICTOGRAMMES



Het product is bereid met zuurdesem.  
**Le produit est préparé à base de levain.**



Het product is gebakken in een steenoven.  
**Le produit est cuit dans un four en pierre.**



Het product is rijk aan vezels.  
**Ce produit est « riche en fibres ».**



Het product is biologisch gecertificeerd door een geaccrediteerde onafhankelijke instantie.  
**Le produit est certifié « bio » par un organisme de certification tiers agréé.**



Het product is geschikt voor vegetariërs.  
**Le produit convient à une alimentation végétarienne.**



Het product is geschikt voor veganisten.  
**Le produit convient à une alimentation végane.**



Het product is glutenvrij.  
**Le produit est sans gluten.**



Het product is lactosevrij.  
**Le produit est sans lactose.**



Proef de tijd product  
**Produit de savourez le temps**

Opgelet: De pictogrammen in deze lijst geven de situatie weer op 12/07/2019. De pictogrammen kunnen verschillen door veranderingen aan het recept. Kijk voor bijgewerkte informatie over de ingrediënten op onze website met specificaties: <http://specification.llbg.com>.

**Veillez noter que ces pictogrammes (la présente liste) illustrent la situation au 12/07/2019. L'attribution des pictogrammes peut varier suite à des modifications apportées aux recettes. Pour obtenir les informations les plus récentes sur les ingrédients, veuillez consulter notre site web relatif aux caractéristiques <http://specification.llbg.com>.**

# BAKTECHNOLOGIEËN & INSTRUCTIES

## BAKTECHNOLOGIEËN

AFGEBAKKEN (fully baked)	Het product is volledig gebakken tijdens het productieproces. We raden echter aan om het enkele minuten te bakken/op te warmen voor een perfect resultaat (bv. krokante korst). Als u het product opwarmt, hoeft u het meestal niet te ontdooien, tenzij expliciet vermeld in de bakinstructies.
VOORGEBAKKEN	Het product is (deels) voorgebakken tijdens het productieproces. U moet het nog verder afbakken voor een perfect resultaat.
KLAAR OM TE BAKKEN	Het product is niet gebakken tijdens het productieproces, maar heeft wel alle essentiële voorgaande stappen doorlopen (bv. rijzen). U moet het bakken om een presenteerbaar product te bekomen.
WARM OPDIENEN	We bevelen aan om het product warm te serveren. De bak-/opwarminstructies zijn erop gericht om zo snel mogelijk de perfecte serveertemperatuur te bereiken.
ONTDOOIEN EN OPDIENEN (thaw & serve)	Deze producten hoeven niet (meer) gebakken/opgewarmd te worden. Na ontdooien (ontdooitijd vermeld in de instructies) kunnen ze geserveerd worden.

## BAKINSTRUCTIES

Voor elk product in deze catalogus zijn specifieke bakinstructies voorzien (ontdooien en/of bakken). Volg deze instructies voor een perfect resultaat.

De vermelde instellingen zijn getest in verschillende heteluchtovens (convectie-, afbak- en/of stoomovens), maar kunnen enigszins verschillen al naargelang het soort oven dat u gebruikt.

### BIJKOMENDE AANBEVELINGEN

We bevelen aan om de oven voor te verwarmen op een 30-tal graden hoger dan de baktemperatuur. Zo heeft de oven van bij de start meteen de juiste temperatuur, wat resulteert in een beter gebakken product.

Voor onmiddellijke consumptie na het bakken raden we aan om de BRODEN 45 à 90 minuten voor het bakken te ontdooien (op kamertemperatuur). Dat resulteert in een beter gebakken product (na afkoeling) dat geschikt is voor onmiddellijke consumptie. Voordelen zijn een betere textuur, een dikkere, krokantere korst en een langer houdbaar product bij kamertemperatuur.

BRODEN onder 800 g moeten 40 à 60 minuten afkoelen; BRODEN boven 800 g moeten 60 à 90 minuten afkoelen vóór verder gebruik.

Voor de meeste producten bevelen we een open slot (klep van de ovenschouw) aan van het begin tot het einde van het bakproces. Dat zorgt voor een krokanter resultaat. Voor CROISSANTS en ANDERE VIENNOISERIE bevelen we aan het slot van de oven gedurende de eerste 8 minuten van het bakproces gesloten te houden.

## GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Het gewicht en de afmetingen vermeld in deze catalogus, geven een gemiddelde per stuk weer en kunnen dus variëren binnen bepaalde toleranties. De vermelde productdimensies zijn steeds gemeten onder diepgevroren toestand (dus ongebakken). Wij nodigen u uit onze website [www.lalorraine.com](http://www.lalorraine.com) te bezoeken voor meer productinformatie, technische fiches en beeldmateriaal.

## COLOPHON

### COPYRIGHT

De foto's en teksten zijn uitsluitend eigendom van La Lorraine Ninove NV en zijn beschermd door auteursrechten volgens artikel 1 van de wet van 30 juni 1994 betreffende auteursrecht. Het is verboden ze te gebruiken of te kopiëren zonder toestemming van La Lorraine Ninove NV.

### FOTOGRAFIE

De producten op de foto's worden gepresenteerd in verschillende vormen, cru tot al dan niet verder afgewerkt of varianten hierop.





# TECHNOLOGIES DE CUISSON ET INSTRUCTIONS

## TECHNOLOGIES DE CUISSON

<b>ENTIÈREMENT CUIT (fully baked)</b>	Ce produit a été cuit intégralement pendant le processus de fabrication. Il est toutefois recommandé de le cuire/réchauffer quelques minutes pour un service parfait (cf. croustillant). Sauf recommandation expresse dans les instructions de préparation, il est généralement inutile de décongeler en cas de passage au four.
<b>PRECUIT</b>	Ce produit a été cuit partiellement pendant le processus de fabrication et doit encore être cuit pour un service parfait.
<b>À CUIRE</b>	Ce produit n'a pas été cuit pendant le processus de fabrication mais est passé par chaque étape préalable essentielle (cf. levage). Il doit encore être cuit pour obtenir un produit présentable.
<b>À SERVIR CHAUD</b>	Il est recommandé de servir le produit chaud. Les instructions de cuisson sont fournies afin de minimiser les temps requis pour atteindre la température de service idéale.
<b>DÉGELER ET SERVIR (thaw &amp; serve)</b>	Le produit ne doit pas être (davantage) cuit/réchauffé. Le produit peut être servi après avoir été dégelé comme mentionné dans les instructions.

## INSTRUCTIONS DE CUISSON

Les instructions de préparation (décongélation et/ou cuisson) sont fournies individuellement pour chaque produit dans ce catalogue. Le respect de ces instructions vous garantira un service parfait.

Veuillez noter que les modes de préparation précités ont été testés dans différents « fours à air chaud » (convection, bake-off et/ou à vapeur) et peuvent différer légèrement selon le type d'équipement utilisé.

### RECOMMANDATIONS ADDITIONNELLES

Il est recommandé de préchauffer le four 30 degrés au-dessus de la température de cuisson afin d'atteindre directement la bonne température et un meilleur produit fini.

Pour une consommation immédiate après la cuisson, nous recommandons de décongeler les PAINS entre 45 et 90 minutes (à température ambiante) avant de les cuire. Cela donnera un meilleur produit mieux cuit (après refroidissement), parfait pour une consommation immédiate, avec une meilleure texture, une croûte plus fine et plus croustillante et une plus longue durée de conservation à température ambiante.

Les PAINS de moins de 800 g doivent refroidir entre 40 et 60 minutes, les PAINS de plus de 800 g doivent refroidir entre 60 et 90 minutes avant toute autre manipulation.

Pour un produit plus croustillant, il est recommandé, pour la plupart des produits, de cuire à clé ouverte (rabat de cheminée de four) du début jusqu'à la fin du processus de cuisson. Excepté pour les CROISSANTS et autres VIENNOISERIES, il est recommandé de maintenir la clé du four fermée pendant les 8 premières minutes du processus de cuisson.

## CONSEILS D'UTILISATION

Les poids et les dimensions mentionnés dans ce catalogue sont la moyenne et peuvent varier dans les tolérances spécifiques. Il convient de savoir que les dimensions mentionnées sont celles de produits congelés (non cuits). Visitez notre site web [www.lalorraine.com](http://www.lalorraine.com) pour plus d'informations sur les produits, les fiches techniques ainsi que les photos des produits.

## COLOPHON

### DROIT D'AUTEUR

Les photos et les textes sont la propriété exclusive de La Lorraine Ninove NV et sont protégés par le droit d'auteur conformément à l'article 1er de la loi du 30 juin 1994 relative au droit d'auteur. Il est interdit de les utiliser ou de les copier sans l'autorisation préalable de La Lorraine Ninove NV.

### PHOTOS

Les produits sont illustrés dans une multitude de formes, qu'elles soient crues et/ou finies et/ou de variations.







Lined writing area with 20 horizontal lines.



# La Lorraine

Baking passion

## Belux

**Customer Service**  
t. +32 (0)53 60 78 82  
+32 (0)53 60 78 81  
f. +32 (0)53 82 80 63  
e. OrdersBELUX@llbg.com

**Algemeen/Général**  
Joseph Cardijnstraat 52  
9420 Erpe-Mere  
t. +32 (0)53 82 72 20  
f. +32 (0)53 82 72 20  
e. infoBE@llbg.com  
www.lalorraine.com

### West-Vlaanderen

**Hein Dubaere**  
h.dubaere@llbg.com  
+32 (0)497 97 00 47

**Reno Reybrouck**  
r.reybrouck@llbg.com  
+32 (0)490 65 79 85

### Oost-Vlaanderen

**Kris Van Seymortier**  
k.vanseymortier@llbg.com  
+32 (0)498 90 80 24

**Jurgen Claus**  
j.claus@llbg.com  
+32 (0)477 49 43 92

### Antwerpen

**Claire Lodewick**  
c.lodewick@llbg.com  
+32 (0)468 28 89 00

**Hadewig Otte**  
h.otte@llbg.com  
+32 (0)498 18 71 29

### Limburg & Kempen

**Danny Renders**  
d.renders@llbg.com  
+32 (0)498 90 44 86

**Jos De Witz**  
j.dewitz@llbg.com  
+32 (0)473 71 33 99

### Brussel / Bruxelles & le Brabant wallon

**Philippe Massuy**  
p.massuy@llbg.com  
+32 (0)494 50 20 52

### Vlaams Brabant (West & Mechelen)

**Sofie Mariman**  
s.mariman@llbg.com  
+32 (0)474 72 18 16

### Vlaams Brabant (Oost)

**Annelies Erard**  
a.erard@llbg.com  
+32 (0)495 33 42 35

### le Hainaut

**Pierre Osaer**  
p.osaer@llbg.com  
+32 (0)494 50 20 53

### Liège, Grand-Duché Luxembourg

**Pierre Mertens**  
p.mertens2@llbg.com  
+32 (0)491 34 33 68

### Namur, Liège, Luxembourg, Grand-Duché Luxembourg

**Denis Franco**  
d.franco@llbg.com  
+32 (0)479 27 12 83

## Nederland

**Algemeen/Général**  
Stationsplein 99-172  
1703 WE Heerhugowaard  
t. +31 (0)72 567 00 80  
e. infoNL@llbg.com

**Account manager bakkerij**  
Detlef Hartmann  
e. d.hartmann@llbg.com  
t. +31 (0)6 23 71 89 14

